

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**СОГЛАСОВАНО**

**МП ЭМР «Эвенкийская  
база снабжения**

**Поляков Е.С.**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 год

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор КГБПОУ

**«Эвенкийский многопрофильный  
техникум**

**Д.В. Паникаровская**  
(подпись) (расшифровка)

М.П. \_\_\_\_\_ 2022 год



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

среднего профессионального образования  
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
**по профессии 19.01.04 Пекарь**  
квалификация – пекарь, кондитер

Форма обучения: очная

Срок освоения: 2 года 10 месяцев

На базе: среднего общего образования

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29657)(редакция от 09.04.2015г, от 13.07.2021г.)

Тура  
2022

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь

Разработчики:

- Пахомова Л.В., заместитель директора по учебно-производственной работе КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»;
- Колосова Л.В. старший мастер КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»;
- Алдиева Т.И., преподаватель спецдисциплин КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»;

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена на заседаниях предметно-цикловых комиссий протокол № 5 от 31.08.2022г. КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»;

/ Т.И. Алдиева/

## СОДЕРЖАНИЕ

### **1. Общие положения**

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.**

3.1. учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. *Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей*

3.4 *Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей*

### **4. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

4.1 Фонды оценочных средств (ФОС) текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации

4.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

### **5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

5.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

### **6. Характеристика среды учреждения, обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускника.**

### **7. Лист изменений**

#### **Приложения:**

1. Аннотации к рабочим программам по профессии

2. Кадровое обеспечение учебного процесса

3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

## **1. Общие положения**

### **1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП профессии 19.01.04 «Пекарь»**

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 (редакция от 09.04.2015, от 13.07.2021г)

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, аннотации на рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также аннотации программ учебной и производственной практик, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ (с дополнениями и изменениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.01.04 Пекарь, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 799, зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013 г. N 29657(редакция от 09.04.2015, от 13.07.2021г).
- Приказ Министерства просвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464(с дополнениями и изменениями).
- Рекомендации ФГАУ «ФИРО» по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).
- Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей общеобразовательные программы среднего профессионального

образования по актуальным ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям

– Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденному приказом Министерства науки и высшего образования и Министерством просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г № 968 (с изменениями и дополнениями);

– Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин, разработанных для профессиональных образовательных организаций, и рекомендованных федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18.04.2013 N 291ФЗ «О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998 г. №53»(редакции, действующей с 1 января 2013 г.);

– Постановление правительства РФ № 1441 «Положение о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе» от 31.12. 1999 года (ред. От 30.03.2019);

– Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 N 16866)

Цель (миссия) ОПОП

Основная цель ОПОП – развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии. Выпускник в результате освоения ОПОП по профессии будет профессионально готов к деятельности по:

- Размножению и выращиванию дрожжей;
- Приготовлению теста;
- Разделке теста;
- Термической обработке теста и отделке поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- Укладке и упаковке готовой продукции;

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях).

### Нормативный срок освоения программы

Срок освоения ОПОП профессии 19.01.04 Пекарь

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий, должностей по профессиональному стандарту «Пекарь»)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
среднее общее образование	Пекарь Кондитер	10 мес.
Основное общее образование		2 года 10 мес.

### Структура ОПОП

Структура ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь включает в себя все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося, промежуточную аттестацию, учебную практику, производственную практику, подготовку выпускной квалификационной работы, государственную итоговую аттестацию.

Учебные циклы	Число	Количество
	недель	часов
Работа во взаимодействии с преподавателем	77	2772
Самостоятельная работа		39
Практическая подготовка обучающихся, из них	39	1404
Учебная практика	15	540
Производственная практика по профессии (по профилю профессии)	24	864
Промежуточная аттестация	5	180
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулярное время	24	
Всего:	147	5292

### Особенности ОПОП:

При разработке ППКРС учтены требования регионального рынка труда, запросы социальных партнёров и работодателей.

Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг. По завершению освоения ППКРС выпускникам выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

Содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь» определяется программой подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - образовательная программа).

Концептуальная база, лежащая в основе разработки образовательной программы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный № 29657) (редакция от 09.04.2015);

- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940); Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также при выборе форм и методов обучения. В структуре учебно-методического комплекса содержатся спецификации профессиональных и общих компетенций, которые отражают содержание дисциплин и междисциплинарных курсов, а также связь профессиональных компетенций с ресурсами, обеспечивающими освоение этих компетенций, требования к педагогическим кадрам, условиям реализации образовательной программы.

Результат освоения образовательной программы и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме защиты выпускной квалификационной работы (ПЭР и ВПКР).

*Требования к абитуриенту*

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование.

Поступающие обязаны пройти предварительный медицинский осмотр (постановление Правительства РФ № 697 от 14 августа 2013 г.) и представить справку.

Требуется владение русским языком, так как обучение в техникуме ведется на государственном языке Российской Федерации - русском языке.

При поступлении в техникум для освоения данной ППКРС абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем общем образовании - срок обучения 10 месяцев. (диплом СПО ПССЗ, ВПО), об основном общем образовании - срок обучения 2 года 10 месяцев.

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 августа 2013 г. N 799(редакция от 09.04.2015).

Программа направлена на подготовку выпускников к следующим видам профессиональной деятельности: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Практическая подготовка обучающихся осуществляется в мастерской «учебная пекарня» на базе техникума, а также в организациях и предприятиях, с которыми заключены договоры социального партнерства.

*Возможности продолжения образования выпускников*

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь» могут продолжить обучение в техникуме по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и получить квалификацию техник-технолог.

По программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания;

по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

*Основные пользователи ОПОП*

Основными пользователями ОПОП являются:

преподаватели, мастера производственного обучения КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»;

студенты, обучающиеся по профессии 19.01.04 «Пекарь»;

администрация и коллективные органы управления;

абитуриенты и их родители, работодатели

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП профессии 19.01.04 Пекарь**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:**

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий

потребителей. Виды профессиональной деятельности Обучающийся по профессии 19.01.04. Пекарь готовится к следующим видам деятельности: размножение и выращивание дрожжей; приготовление теста; - разделка теста; термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; укладка и упаковка готовой продукции.

Выполнение работ по профессии Пекарь 16472

Выполнение работ по профессии Пекарь-мастер 16476

Выполнение работ по профессии Дрожжевод 11930

Выполнение работ по профессии Тестовод 19137

Выполнение работ по профессии Машинист тесторазделочных машин 14253

Выполнение работ по профессии Формовщик теста 19441

Выполнение работ по профессии Кондитер 12901

## **2.2.Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

-основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

-посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

быть честным, ответственным;

уметь работать в команде или самостоятельно;

иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;

обладать способностью к концентрации внимания;

иметь хорошую координацию;

иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью

пальцев рук;

быть физически выносливым;

иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение; иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе; иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;

иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;

уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;

обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой

информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет; использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

*Виды профессиональной деятельности*

Обучающийся по профессии 19.01.04 «Пекарь» готовится к следующим видам деятельности:

размножение и выращивание дрожжей;

приготовление теста;

разделка теста;

термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

укладка и упаковка готовой продукции.

*Задачи профессиональной деятельности*

Осуществлять деятельность по:

размножению и выращиванию дрожжей;

приготовлению теста;

разделке теста;

термической обработке теста и отделке поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

укладке и упаковке готовой продукции.

В результате освоения ППССЗ по профессии 19.01.04 Пекарь выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
<b>ДОК.8</b>	<b>Использовать правовые основы при организации и ведении предпринимательской деятельности, проводить бизнес-планирование.</b>

*Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции*

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь должен обладать

профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

### *Результаты освоения ОПОП*

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности:

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
	<b>Размножение и выращивание дрожжей.</b>
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
	<b>Приготовление теста.</b>
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
	<b>Разделка теста.</b>
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
ПК 3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</b>
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3.	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для

	выпекания и сушки.
	<b>Укладка и упаковка готовой продукции.</b>
ПК 5.1.	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>
ДПК 6.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ДПК 6.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ДПК 6.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ДПК 6.4.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ДПК 6.5.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**

#### *Учебный план*

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП образовательного учреждения по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь»:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным предметам, дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам (далее - МДК), учебной и производственной практике);

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным предметам, дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

- формы государственной итоговой аттестации (обязательные и предусмотренные образовательным учреждением), их распределение по семестрам объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной (итоговой) аттестации;

- объем каникул по годам обучения.

- Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий, самостоятельную работу, практику и все виды аттестации;

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ.

Консультации обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения

консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Обязательная часть учебных циклов ППКРС составляет 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППКРС - 216 часов максимальной нагрузки/144 часа обязательной нагрузки (около 20 %) распределен следующим образом: в связи с запросом работодателей на дополнительные результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС, особенностью территории, для расширенной и углубленной подготовки профессиональных модулей,

***Введены общепрофессиональные дисциплины: калькуляция и учет -32 часа; техническое оснащение и организация рабочего места – 32 часа; товароведение продовольственных товаров-32 часа; введен профессиональный модуль ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий 48 часов.***

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме 5-6 дневной учебной недели, продолжительность 1 учебного часа составляет 45 минут. занятия группируются парами.

Компетентностно-ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в приложении 2, а также в электронном виде на сайте КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

### *Календарный учебный график*

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП профессии 19.01.04 «Пекарь», включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график прилагается в структуре компетентностно- ориентированного учебного плана в приложении 3.

### *Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей*

Рабочие программы разрабатываются в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, согласуются с цикловыми методическими комиссиями, предприятиями и утверждаются директором КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

## *Рабочие программы учебной и производственной практик*

Программы учебной и производственной практики разработаны на основе локального акта «Положение об учебной и производственной практике обучающихся» и являются приложением к ОПОП.

Раздел ОПОП «учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

По профессии 19.01.04 «Пекарь» предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) - 39 недель.

Учебная и производственная практики проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

### **4. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль - это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

устный опрос;

письменный опрос;

тестирование;

контрольные работы;

проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов,

составление кроссвордов, создание презентаций);

проверка заданий практических занятий.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК - это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК в семестре. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса.

В промежуточную аттестацию по дисциплине или МДК могут включаться следующие формы контроля:

экзамен;

зачет;

дифференцированный зачет.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

Основные формы текущего контроля:

устный опрос;

письменная работа;

тестирование (бланковое или компьютерное);

презентация (индивидуальное или групповое представление выполненного задания);

анализ деловых ситуаций (анализ текстовых, графических или табличных материалов; анализ вариантов решения проблемы, обоснование выбора оптимального варианта решения);

комплексные задания, моделирующие реальные ситуации профессиональной деятельности. Формы проведения текущего контроля определяются учебной программой дисциплин

*Фонды оценочных средств (ФОС) текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации*

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены ОО СПО самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждому предмету, дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний, обучающихся проводится по следующей схеме;

текущая аттестация знаний в семестре;

промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);

государственная итоговая аттестация.

*Организация государственной итоговой аттестации выпускников*

Организация государственной итоговой аттестации выпускников осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ; Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 (редакция от 09.04.2015); приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с дополнениями и изменениями); приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с дополнениями и изменениями); Уставом ОУ СПО и на основе утвержденного локального акта «Положение о

государственной итоговой аттестации выпускников». Процедура проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) представлена в Программе проведения ГИА.

## **5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### *Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса*

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся, содержит также 3 наименования отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### *Кадровое обеспечение реализации ОПОП*

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами ОО СПО, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научной и научно-методической деятельностью. В тексте приводятся следующие сведения общая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ОПОП СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь», составляет 14 преподавателей имеющих опыт преподавательской деятельности, а также молодых специалистов, среди которых: преподаватели высшей квалификационной категории - 3 человек; преподавателей первой квалификационной категории - 8 человек. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Результаты освоения ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь определяются приобретаемыми выпускником профессиональными и общими компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, практический опыт и личные

качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

### *Материально-техническое обеспечение учебного процесса*

Согласно требованиям ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по профессии среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Имеются заключения управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю (санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии государственным эпидемиологическим правилам и нормативам) и заключение Главного управления МЧС России по Красноярскому краю управления надзорной деятельности и профилактической работы «О соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности».

Реализация обеспечивает:

Выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

Освоение обучающимися профессиональных модулей осуществляется на базе ОУ, а также на базах предприятий и организаций на основе соглашений.

Все компьютеры в техникуме имеют лицензионное программное обеспечение. Каждый обучающийся обеспечен отдельным рабочим местом в компьютерном классе (деление группы на подгруппы), в том числе при использовании электронных изданий в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

В техникуме согласно требованиям ФГОС СПО для организации учебного процесса имеются:

#### **Кабинеты:**

технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;  
технологии приготовления мучных кондитерских изделий;  
технологического оборудования хлебопекарного производства;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### **Лаборатории:**

микробиологии, санитарии и гигиены.

#### **Мастерские:**

учебная пекарня.

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

#### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

Перечень минимально необходимого набора инструментов и оборудования:

Стол производственный (покрытие – нержавеющая сталь), стол производственный кондитерский (деревянное покрытие), эл. , эл. Мясорубка (бытовая) Аксион М3201. эл. Мясорубка (бытовая) BOSCH MFW 154,. Хлебопечка LG ,. кухонный комбайн BRAUN SJ 600 , микроволновая печь Erisson, планетарный миксер В 5 ECO , эл. взбивалка MB – 10M, эл. взбивалка настольная Wings , кухонная машина – Кенвуд, миксер электрический GALAXY ,. блендер VT – 1450, эл. плита бытовая 4х-комфорочная «Лысьва», плита электрическая промышленная ПЭП-034М № 191, 194.,электроплитка индукционная АТН-1751, печь конвекционная GARBIN, пароконвекционная печь Унох, холодильник бытовой 2х-камерный STINOL, Холодильник бытовой 2х-камерный INDESIT, морозильная камера Бирюса 200Н5, морозильная камера Бирюса 355НК5, терка-шинковка ТШ-1 ,весы настольные электронные Штрих 5М , весы настольные электронные МИДЛ ТМ , весы кухонные, работающие от батарейки Tefal BC 25 ,. пароварка Тефаль. Vitamin, вафельница-гриль Кубань 3 .. Оборудование: Стол рабочий – 2шт. Мармит для 1 блюд. Холодильник бытовой «Бирюса» - 1 шт. Морозильный ларь – 2 шт. Универсальный привод – 1 шт.

Насадки на универсальный привод 2 шт (овощерезка, мясорубка). Кухонная машина КЕНВУД – 1 шт. Картофелечистка – 1 шт. Эл. Мясорубка (бытовая) – 1 шт. Хлебопечка – 1 шт. Пароварка настольная – 1 шт. Фритюрница настольная – 1 шт

Кофеварка – 1 шт. Плакаты по технике безопасности – 3 шт. Печь пекарская CONVITO FKB-2 с паром

Инвентарь: Ножи поварские в ассортименте., дисковый резак для теста – 1шт, Рыхлитель мяса – 2шт., нож для теста фигурный – 1шт., ножницы поварские – 3шт., доски разделочные – 10шт, Тазы- 3 , ведра эмаль - 2, миски эмаль-3., миски стеклянные (в ассортименте) – 14шт., миски нержавейка – 7шт., сита – 4шт, скалки – 8шт., лопатки в ассортименте., листы кондитерские – 5шт., формы для хлеба тройные – 3шт, формы для хлеба круглые – 3шт, формы для тортов, кексов, тарталеток, заливных в ассортименте., щипцы кондитерские, поварские., веселки деревянные - 5 , шумовки – 2 шт., выемки для пирожных, коржиков, колец, язычков, печенья., мешки кондитерские., трубочки кондитерские., лоток металлический кондитерский – 6, лоток металлический с крышкой – 3шт, гастроемкость пластик с крышкой – 1шт, шинковки – 3., стаканы под приборы нержавейка – 2., стойки под бумажные полотенца – 3., дуршлаг – 3шт, ковши – 4шт, терки – 5шт., сковорода чугунная - 7шт, сковорода с покрытием – 2шт, сковорода без ручки – 4шт, кастрюли эмалированные – 2, сотейники нержавейка -5шт., кастрюля нержавейка – 13шт., формы для выпекания бисквитов – 16шт

Все инструменты и рабочая одежда должны соответствовать положениям техники безопасности и гигиены труда, установленным в Российской Федерации.

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ УЧРЕЖДЕНИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ)**

## КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В учреждении сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению основной образовательной программы соответствующего направления подготовки.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворенности учебной, в учреждении ведется активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

Большое внимание уделяется научным исследованиям студентов как основному источнику формирования профессиональных компетенций продвинутого и высокого уровня. Созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера. Основной сферой подготовки практико-ориентированного выпускника является образовательная среда.

Воспитательная работа является значимой частью образовательного процесса училища, обеспечивает формирование у студентов общих компетенций.

Создан и работает Совет самоуправления, старостат.

Организацию спортивных секций осуществляет руководитель физического воспитания.

Во внеаудиторной работе организацию кружков осуществляют педагоги дополнительного образования.

## ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменение	Куда внесено изменение	Лицо, ответственное за внесение изменений	Документ, подтверждающий внесение изменений

Утверждаю

Директор



Л.В. Паникаровская

(расшифровка)

(подпись)  
М.П.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

"Эвенкийский многопрофильный техникум"

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по программе подготовки

квалифицированных рабочих (служащих)

**профессии 19.01.04 ПЕКАРЬ**

Квалификация: Пекарь, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Естественнонаучный профиль

### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курам (в том числе консультации)	Учебная практика	Производственная практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная итоговая аттестация	Всего по курсам	Каникулы	Всего
1 курс	40	0	0	20	1	0	41	11	52
2 курс	29	3	7	14	2	0	41	11	52
3 курс	8	12	17	5	2	2	41	2	43
<b>ИТОГО</b>	<b>77</b>	<b>15</b>	<b>24</b>	<b>39</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>123</b>	<b>24</b>	<b>147</b>



2.1 План учебного процесса ОПОП ППКРС профессии 19.01.04 ПЕКАРЬ

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)																				
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	НАГРУЗКА ВО ВЗАИМОДЕЙСТВИИ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ									1 курс		2 курс		3 курс						
					максимальная	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем		По учебным дисциплинам и МДК		Практика	Консультации	Промежуточные аттестации	1 семестр \ 17 недель		2 семестр/23 недели		3 семестр /17		4 семестр/23		5 семестр /17		6 семестр/19
		Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	по курсам и семестрам (час. В семестр)																				
		14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25											
Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины				2335	778	1557	755	802	0	0	0	454	226	568	282	303	152	232	115	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык и литература				427	142	285	161	124	0	0	0	85	42	85	43	76	38	39	19	0	0	0	
ОУД.01.01	Русский язык				171	57	114	54	60			0	30	15	35	18	34	17	15	7				
ОУД.01.02	Литература	4		2	256	85	171	107	64				55	27	50	25	42	21	24	12				
ОУД.02	Иностранный язык		4		256	85	171	0	171	0	0	0	34	17	46	23	40	20	51	25				
ОУД.03	Математика	4		2	342	114	228	116	112	0	0	0	68	34	52	26	68	34	40	20				
ОУД.04	История	4		2	256	85	171	103	68	0	0	0	46	23	46	23	36	18	43	21				
ОУД.05	Физическая культура		1,2	3	257	86	171	0	171	0	0	0	51	25	69	35	51	26						
ОУД.06	ОБЖ			2	108	36	72	36	36	0	0	0	34	17	38	16								
ОУД.07	Физика			2	162	54	108	70	38	0	0	0	34	17	74	37								
ОУД.08	Обществознание (включая экономику и право)			1,4	257	86	171	128	43	0	0	0	34	17	46	23	32	16	59	30				
ОУД.09	География	2			108	36	72	55	17	0	0	0	34	17	38	19								
ОУД.10	Экология	2			108	36	72	60	12	0	0	0	34	17	38	19								
ОУД.11	Астрономия			2	54	18	36	26	10	0	0	0			36	18								
ОУДп.00	Профильные учебные дисциплины (по выбору)				527	176	951	197	154	0	0	0	119	59	181	91	51	26	0	0	0	0	0	0
ОУДп.12	Информатика			3	162	54	108	20	88	0	0	0	34	17	50	25	24	12						
ОУДп.13	Химия	3		2	257	86	171	117	54	0	0	0	51	25	99	47	27	14						
ОУДп.14	Биология	2			108	36	72	60	12	0	0	0	34	17	38	19								
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины				216	72	144	100	44	0	0	0	39	20	47	23	16	8	42	21	0	0	0	0
УД.01	Эвенкийская литература			2	48	16	32	24	8			0	16	8	16	8								
УД.02	Эвенкийский язык				64	22	32	22	12			0	22	12	31	15								

Страница 1

2.1 План учебного процесса ОПОП ППКРС профессии 19.01.04 ПЕКАРЬ

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)											Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)												
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Зачисленная	самостоятельная работа	НАГРУЗКА ВО ВЗАИМОДЕЙСТВИИ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ						1 курс		2 курс		3 курс								
							всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр \ 17 недель		2 семестр/23 недели		3 семестр /17		4 семестр/23		5 семестр /17		6 семестр/19		
		Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	по курсам и семестрам (час. В семестр)																					
				Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
УД.02	Эвенийский язык			2	81	27	54	42	12				0	23	12	31	15								
УД.03	Основы финансовой грамотности				87	29	58	34	24				0					16	8	42	21				
	<b>Обязательная часть, учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура"</b>				1080	360	720	427	293	1296	0	0	0	0	0	32	12	242	110	158	74	180	110	108	54
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				278	86	192	126	66	0	0	0	0	0	0	32	12	160	74	0	0	0	0	0	0
	Вариативная часть				144	48	96	60	36	0	0	0	0	0	0	0	0	96	48	0	0	0	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2			44	12	32	22	10				0			32	12								
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности			3	46	14	32	24	8				0					32	14						
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности			3	44	12	32	20	12				0					32	12						
ОП.04 в.	Калькуляция и учет	3			48	16	32	15	17				0					32	16						
ОП.05 в.	Техническое оснащение и организация рабочего места	3			48	16	32	25	7				0					32	16						
ОП.06 в.	Товароведение продовольственных товаров			3	48	16	32		12									32	16						
П.00	Профессиональный цикл				722	234	488	301	187	1296	0	0	0	0	0	0	0	82	36	158	74	140	70	108	54
ПМ.00	Профессиональные модули				722	234	488	301	187	1296	0	0	0	0	0	0	0	82	36	158	74	140	70	108	54

2.1 План учебного процесса ОПОП ППКРС профессии 19.01.04 ПЕКАРЬ

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)		нагрузка во взаимодействии с преподавателем										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)									
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	максимальная	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс						
								Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий				1 семестр \ 17 недель	2 семестр/23 недели	3 семестр /17	4 семестр/23	5 семестр /17	6 семестр/19					
		по курсам и семестрам (час. В семестр)												Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
1	вариативная часть				72	24	48	32	16	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	24
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	4*			48	16	32	20	12	72		0	0	0	0	0	16	8	16	8	0	0	0
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей		4		48	16	32	20	12		0					16	8	16	8				
УП.01	Учебная практика				0					36							36						
ПП.01	Производственная практика				0					36							36						
ПМ.02	Приготовление теста	4*			188	56	132	74	58	144	0	0	0	0	0	66	28	66	28	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий				90	30	60	32	28							30	15	30	15				
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		3		98	26	72	42	30							36	13	36	13				
УП.02	Учебная практика				36					36							36						
ПП.02	Производственная практика		4		108					108							108						
ПМ.03	Разделка теста	5*			144	48	96	60	36	360	0	0	0	0	0	0	48	24	48	24	0	0	0
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок		4		72	24	48	28	20								48	24					
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий		5		72	24	48	32	16										48	24			
УП.03	Учебная практика		5		144					144							72		72				

2.1 План учебного процесса ОПОП ППКРС профессии 19.01.04 ПЕКАРЬ

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)																				
		Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	НАГРУЗКА ВО ВЗАИМОДЕЙСТВИИ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ									1 курс			2 курс			3 курс				
					Максимальная самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр \ 17 недель		2 семестр/23 недели		3 семестр /17		4 семестр/23		5 семестр /17		6 семестр/19		
		Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	по курсам и семестрам (час. В семестр)																				
		14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	6*			187	63	124	75	49	252	0	0	0	0	0	0	0	0	28	14	61	31	35	18
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	6			81	27	54	30	24										28	14	26	13		
МДК.04.02	Технология приготовления вычных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий					106	36	70	45	25												35	18	35
УП.04	Учебная практика		6		72					72													72	
ПП.04	Производственная практика		6		180					180													72	
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	6*			83	27	56	40	16	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	15	25	12
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	6			83	27	56	40	16												31	15	25	12
УП.05	Учебная практика			6	72					72												36		
ПП.05	Производственная практика			6	108					108													108	
ПМ.06	Приготовление мучных кондитерских изделий	6*			72	24	48	32	16	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	24
МДК.06.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	6			72	24	48	32	16														48	24
УП.06	Учебная практика			6	72					72													72	
ПП.06	Производственная практика			6	216					216													216	
ФК.00	Физическая культура		5		80	40	40	0	40											0	40	40		0
	Самостоятельная работа					1386					0	0	612	305	828	408	612	296	432	210	180	110	108	54
	Работа во взаимодействии с преподавателем					2772	1479	1293																

Страница 2



**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь**

№	Наименование	номер кабинета
<b>Кабинеты</b>		
1	Математика, астрономия, физика	3
2	Иностранный язык	4
3	История, обществознание (включая экономику и право)	5
4	Биология, экология, география	6
5	Русский язык и литература	60
6	Информатика	43
7	Химия	61
8	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	3м
9	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий	3м
10	Технического оборудования хлебобулочного производства	5м
11	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда	7
<b>Лаборатории</b>		
1	Микробиологии, санитарии и гигиены	2м
<b>Мастерские:</b>		
1	Учебная пекарня	4м
<b>Спортивный комплекс</b>		
1	Спортивный зал	116
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы	
<b>Залы</b>		
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	33
2	Актный зал	124

**Практика по профессии 19.01.04 Пекарь**

№	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность в часах
1	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	УП.01 Учебная практика	рассредоточенно	4	36
		ПП.01 Производственная практика	концентрированно	4	36
<b>ИТОГО</b>					<b>72</b>
2	ПМ.02 Приготовление теста	УП.02 Учебная практика	рассредоточенно	4	36
		ПП.02 Производственная практика	концентрированно	4	108
<b>ИТОГО</b>					<b>144</b>
3	ПМ.03 Разделка теста	УП.03 Учебная практика	рассредоточенно	4,5	144
		ПП.03 Производственная практика	концентрированно	4,5	216
<b>ИТОГО</b>					<b>360</b>
4	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	УП.04 Учебная практика	рассредоточенно	5,6	180
		ПП.04 Производственная практика	концентрированно	5,6	180
<b>ИТОГО</b>					<b>360</b>
5	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции	УП.05 Учебная практика	рассредоточенно	5,6	72
		ПП.05 Производственная практика	концентрированно	6	108
<b>ИТОГО</b>					<b>180</b>
6	ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий	УП.06 Учебная практика	рассредоточенно	6	72
		ПП.06 Производственная практика	концентрированно	6	216
<b>ИТОГО</b>					<b>288</b>
<b>ИТОГО</b>					<b>1404</b>

Пояснительная записка

Рабочий учебный разработан в соответствии с Федеральным государственным стандартом утвержденный Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 №799 (ред.от 09.04.2015г.) (Зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 № 29657) по профессии 19.01.04 "Пекарь", Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования от 17.03.2015г. №06-259).

2. Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Обязательная часть учебных циклов ППКРС составляет 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППКРС - 216 часов максимальной нагрузки/144 часа обязательной нагрузки (около 20 процентов) распределен следующим образом : в связи с запросом работодателей на дополнительные результаты освоения ППКРС, не предусмотренные ФГОС, особенною территории - введены дисциплины общепрофессионального цикла ОП.04 "Калькуляция и учет"48/32 часа, ОП.05 "Техническое оснащение и организация рабочего места", ОП.06 "Товароведение продовольственных товаров" 48/32 часа, введен профессиональный модуль ПМ 06. «Приготовление мучных кондитерских изделий» 48 час/72 часа :МДК 06.01 «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - 72 час/48 часа.

3. Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), 32 часа, из них на освоение основ военной службы отводится 22 часа (70 процентов) от общего объема времени, отведенного на дисциплину. Для девушек 22 часа (70 процентов) учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", отведенного на изучение основ воинской службы, на освоение основ медицинских знаний.

4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и консультации.

5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

6. Общая продолжительность каникул составляет 24 недели.

7. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

8. Практическое обучение обучающихся проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Практическая подготовка обучающихся может проводиться как на предприятии так и в мастерских (цехах) техникума. проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам практической подготовки на предприятии проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

9. Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Интенсивность изучения дисциплины в неделю составляет не более 8 часов. Все дисциплины рабочего учебного плана имеют завершающую форму контроля (экзамен, зачет, дифференцированный зачет). По окончании профессиональных модулей предусмотрены квалификационные экзамены.

10. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) составляет 2 недели.

Согласовано:

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.И. Андиева

Заместитель директора по учебно-производственной работе \_\_\_\_\_ Л.В. Пахомова

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН  
И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ  
ПО ПРОФЕССИИ 19.01.04 «ПЕКАРЬ»**

**Общеобразовательные учебные дисциплины**

ОУД.01 Русский язык и литература

ОУД.01.01 Русский язык

ОУД.01.02 Литература

ОУД.02 Иностранный язык

ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия

ОУД.04 История

ОУД.05 Физическая культура

ОУД.06 ОБЖ

ОУД.08 Физика

ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право)

ОУД.11 География

ОУД.12 Экология

ОУД.13 Астрономия

**Профильные учебные дисциплины (по выбору)**

ОУД.12 Информатика

ОУД.13 Химия

ОУД.14 Биология

**Дополнительные учебные дисциплины**

УД.01 Эвенкийская литература

УД.02 Эвенкийский язык

УД.03 Основы финансовой грамотности

**Общепрофессиональный цикл**

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.03 Безопасность жизнедеятельности

ОП.04 Калькуляция и учет

ОП.05 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.06 Товароведение продовольственных товаров

**Профессиональные модули**

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ.02 Приготовление теста

ПМ.03 Разделка теста

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий

ФК.00 Физическая культура

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК и ЛИТЕРАТУРА»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература» предназначена для изучения русского языка и литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Русский язык и литература», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература».

Содержание программы учебной дисциплины «Русский язык и литература» направлено на достижение следующих целей:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;
- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса, образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся; освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 427 часа.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 285 часов

самостоятельная работа – 142 часа

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 2 семестр, в форме экзамена на 4 семестре

### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Иностранный язык», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Иностранный язык».

Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 256 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 171 час

самостоятельная работа – 85 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 4 семестре

### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения Математики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Математика», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика».

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь использовать математические идеи и методы в профессиональной деятельности и в повышении уровня образования.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 342 часа.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 228 часов

самостоятельная работа – 114 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 2 семестре, в форме экзамена на 4 семестре

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «История», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История».

Содержание программы дисциплины «История» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества

как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивается достижением обучающихся личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 256 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 171 час

самостоятельная работа – 85 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 2 семестре, в форме экзамена на 4 семестре

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Физическая культура», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура».

Содержание программы дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Целью физического воспитания обучающихся СПО являются формирование ЗОЖ и основ физической культуры личности профессионала.

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 257 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 171 час

самостоятельная работа – 86 часов

Промежуточная аттестация в форме зачета на 1,2 семестрах, в форме дифференцированного зачета на 3 семестре

### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения основ безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности».

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения обучающихся.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 72 часа

самостоятельная работа – 36 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 2 семестре

### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Физика», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физика».

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно - научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 108 часов

самостоятельная работа – 54 часа

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 2 семестре

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

### ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (включая экономику и право)»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» (включая экономику и право) предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Обществознание» (включая экономику и право), на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Обществознание» (включая экономику и право).

Содержание программы дисциплины «Обществознание» (включая экономику и право) направлено на достижение следующих целей:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;

- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание» (включая экономику и право) обеспечивается достижением обучающихся личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 257 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 171 час

самостоятельная работа – 86 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 1,4 семестрах

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» предназначена для изучения географии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «География», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «География».

Содержание программы дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;

- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;

- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

-понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 72 часа

самостоятельная работа – 36 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена на 2 семестре

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» предназначена для изучения экологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Экология», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Экология».

Содержание программы учебной дисциплины «Экология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

Освоение содержания учебной дисциплины «Экология» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 72 часа

самостоятельная работа – 36 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена на 2 семестре

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «АСТРОНОМИЯ»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения астрономии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Астрономия», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия».

Содержание программы «Астрономия» направлено на достижение следующих целей:

- осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формировании современной естественнонаучной картины мира;

- приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

- овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни; формирование научного мировоззрения; - формирование навыков использования естественнонаучных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 36 часов

самостоятельная работа – 18 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 2 семестре

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Информатика», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика».

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, в том числе при изучении других дисциплин;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики при изучении различных учебных предметов;

- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием средств образовательных и социальных коммуникаций.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 162 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 108 часов

самостоятельная работа – 54 часа

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 3 семестре

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Химия», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия»

Содержание программы учебной дисциплины «Химия» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого химические знания;

- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки

информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 257 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 171 час

самостоятельная работа – 86 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 2 семестре, в форме экзамена на 3 семестре

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Биология», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология»

Содержание программы учебной дисциплины «Биология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной

учебной нагрузки обучающегося - 108 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 72 часа

самостоятельная работа – 36 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 2 семестре

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «КРАЕВЕДЕНИЕ»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Краеведение» предназначена для изучения краеведения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Краеведение» МОУ Дополнительного профессионального образования «Эвенкийский этнопедагогический центр повышения квалификации», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- работать с историческими источниками
- оформлять полученные материалы в реферативных работах
- представлять свою исследовательскую работу

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- методологию анализа наследия края;
- общие основы культурные традиции воспитания и образования;
- идеи народности и культуросообразности;

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 32 часа

самостоятельная работа – 16 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 2 семестре

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭВЕНКИЙСКИЙ ЯЗЫК»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Эвенкийский язык» предназначена для изучения эвенкийского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Эвенкийский язык» МОУ Дополнительного профессионального образования «Эвенкийский этнопедагогический центр повышения квалификации», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам.

Содержание программы «Эвенкийский язык» направлено на достижение следующих целей:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов
- компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка,

правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков

- самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины «Эвенкийский язык» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 81 час.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 54 часа

самостоятельная работа – 27 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 2 семестре

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

#### ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» предназначена для изучения основ финансовой грамотности в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Основы финансовой грамотности», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам.

Содержание программы «Основы финансовой грамотности» направлено на достижение следующих целей:

- приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
- развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;
- формирование знаний о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 87 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 58 часов

самостоятельная работа – 29 часов

Промежуточная аттестация в форме контрольных работ на 3,4 семестрах

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и

гигиены в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Учебная дисциплина Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 32 часа

самостоятельная работа – 12 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена на 2 семестре

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности» входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных

ситуациях;

-защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-принципы рыночной экономики;

-организационно-правовые формы организаций;

-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

-механизмы формирования заработной платы;

-формы оплаты труда.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 32 часа

самостоятельная работа – 14 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 3 семестре

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики,

- прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожаре;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной технике и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно - учетные специальности, родственные профессиям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 32 часа

самостоятельная работа – 12 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 3 семестре

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Калькуляция и учет» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять технологическую карту;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- порядок проведения инвентаризации;
- порядок учёта предметов материального оснащения;
- виды нормативно-технологической документации.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 32 часа

самостоятельная работа – 16 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена на 3 семестре

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 32 часа

самостоятельная работа – 16 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена на 3 семестре

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

В результате изучения предмета студент должен знать:

- Классификацию и ассортимент продовольственных товаров;
- Товароведную характеристику продовольственных товаров;
- Оценку качества;
- Факторы, обеспечивающие и сохраняющие качество;
- Упаковку, маркировку;
- Условия хранения.

В результате изучения предмета студент должен уметь:

- Распознавать продовольственные товары по внешним отличительным признакам;
- Распознавать ассортимент;
- Проводить органолептическую оценку качества продовольственных товаров;

- Диагностировать дефекты продовольственных товаров;
- Работать со стандартами и другими нормативными документами на продовольственные товары.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 32 часа

самостоятельная работа – 16 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 3 семестре

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Рабочая программа профессионального модуля «Размножение и выращивание дрожжей» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Размножение и выращивание дрожжей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- выполнения работ по производству дрожжей;

уметь:

- размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы;

- обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;

знать:

- способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы;

- методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;

- способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху;

- требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 32 часов

самостоятельная работа – 16 часов

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена на 4 семестре

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление теста» разработана на

основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление теста.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;

- обслуживания оборудования для приготовления теста;

уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;

- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;

- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

- структуру и физические свойства различных видов теста;

- сущность процессов созревания теста;

- правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 188 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 132 часа

самостоятельная работа – 56 часов

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена на 4 семестре

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА

Рабочая программа профессионального модуля «Разделка теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Разделка теста.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования;

уметь:

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования

тестовых заготовок и расстойки теста;

знать:

- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
- рецептуры приготовления смазки;
- приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 144 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 96 часа

самостоятельная работа – 48 часов

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена на 5 семестре

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА  
ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Рабочая программа профессионального модуля «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирования режима работы печи;

уметь:

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- методы расчета выхода готовой продукции;
- методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;

- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.  
Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 187 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 124 часа

самостоятельная работа – 63 часа

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена на 6 семестре

### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Рабочая программа профессионального модуля «Укладка и упаковка готовой продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Укладка и упаковка готовой продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- отбраковки изделий;

укладки готовой продукции;

- упаковки готовой продукции вручную;

- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;

- устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;

уметь:

- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;

- отбраковывать готовые изделия по массе;

- упаковывать изделия различными способами;

- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

знать:

- требования к качеству готовой продукции;

- требования к упаковке и маркировке изделий;

- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;

- правила и способы наладки;

- регулирования режимов работы упаковочного оборудования;

- возможные неисправности и способы их выявления.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 83 часа.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 56 часов

самостоятельная работа – 27 часов

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена на 6 семестре

### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление мучных кондитерских изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление мучных и хлебобулочных изделий

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

- приготовления мучных кондитерских изделий.

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий;

Знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мучных кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству мучных кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 48 часов

самостоятельная работа – 24 часа

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена на 6 семестре

### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

В результате освоения раздела обучающийся должен уметь:

-использовать физкультурно - оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения раздела обучающийся должен знать:

-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

-основы здорового образа жизни.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов.

из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 40 часов

самостоятельная работа – 40 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 5 семестре

№ п/п	Уровень, степень образования, вид образовательной программы (основная/дополнительная), специальность, направление подготовки, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников								
		фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория *	сведения об аттестации	стаж работы в организации, осуществляющей образовательную деятельность*	сведения о разряде по профессии (для мастеров производственного обучения)	сведения о дополнительном профессиональном образовании	основное место работы, должность	условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, внутренний совместитель, внешний совместитель, иное)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	<b>Среднее профессиональное образование, Пекарь</b>									
1.	Русский язык и литература	Чингагина Людмила Георгиевна, <b>Преподаватель</b>	Ленинградский ордена Трудового Красного Знамени государственный педагогический институт им. А.Г.Герцена Специальность: Русский язык и литература, языки и литература народов Крайнего Севера.	1 категория	2019	42 года	-	ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 11.03.2020 г.	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», преподаватель	Штатный работник
2.	Иностранный язык	Бутина Любовь Николаевна, <b>Преподаватель</b>	Красноярский государственный педагогический институт Специальность: Немецкий и английский языки	1 категория	2018	13 лет	-	Краевое государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» по программе «Учебное занятие английского языка, ориентированное на результат в соответствии с	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», преподаватель	Штатный работник

								требованиями ФГОС ООО» 09.12.2019 г. – 18.12.2019 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 11.03.2020 г.		
3.	Математика	Ильина Елена Георгиевна, <b>Преподаватель</b>	Ворошиловоградский педагогический институт Специальность: Математика и физика	1 категория	2018	38 лет	-	Краевое государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» по программе «Как начать преподавать астрономию в школе» 22.01.2019 г.-06.03.2019 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 11.03.2020 г.	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», преподаватель	Штатный работник
4.	История	Владимиров Владимир Владимирович, <b>Преподаватель</b>	Красноярский ордена «Знак почета» государственный педагогический институт. Специальность: История	1 категория	2019	21 год	-	Краевое государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» по программе «Образовательные результаты по истории и обществознанию: достижение и оценка» 11.11.2019 г. – 20.11.2019 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 11.03.2020 г.	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», преподаватель	Штатный работник
5.	Физическая культура	Ченцов Александр Николаевич, <b>преподаватель</b>	Красноярский государственный педагогический университет Специальность: Обеспечение безопасности	1 категория	2017	14 лет	-	Краевое государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования «Красноярский краевой институт	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный	Штатный работник

			жизнедеятельности человека					повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» по программе: «Здоровьесберегающая деятельность образовательных организаций в условиях реализации ФГОС». 16.05.2018 г.-26.05.2018 г. Учебный центр дополнительного профессионального образования «Прогресс» по программе профессиональной переподготовки «Организация групповых и индивидуальных занятий по адаптивной физической культуре и адаптивному спорту» 14.09.2020 г. – 15.12.2020 г.	техникум», преподаватель	
6.	Основы безопасности жизнедеятельности	Субраков Александр Петрович, <b>Руководитель ОБЖ</b>	Хакасский государственный университет им.Н.Ф. Катанова Специальность: Педагогика и методика начального образования	1 категория	2018	6 лет	-	Краевое государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» по программе «Концепция преподавания учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности: профилактика экстремизма и терроризма» 20.02.2020 г. – 24.01.2020 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 11.03.2020 г. ООО «Межрегиональный институт безопасности, охраны труда, здоровья» по программе профессиональной переподготовки: «Основы безопасности жизнедеятельности: содержание и методика преподавания» 01.04.2017 г. - 30.07.2017 г.	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», руководитель ОБЖ	Внутренний совместитель
7.	Физика	Крушельницкая Елена Алексеевна, <b>Руководитель</b>	Абаканский государственный педагогический институт Специальность:	Высшая категория	2017	29 лет	-	ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофиль	Внутренний совместитель

		<b>ресурсного центра</b>	Общетехнические дисциплины и труд					лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 12.03.2020 г. ООО «Инфоурок» по программе «Одаренные дети. Особенности развития и система сопровождения в системе школьного образования в условиях реализации ФГОС СПО» 18.11.2020 г. – 16.12.2020 г.	ный техникум», руководитель ресурсного центра	
8.	Обществознание (включая экономику и право)	Владимиров Владимир Владимирович, <b>Преподаватель</b>	Красноярский ордена «Знак почета» государственный педагогический институт. Специальность: История	1 категория	2019	21 год	-	Краевое государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» по программе «Образовательные результаты по истории и обществознанию: достижение и оценка» 11.11.2019 г. – 20.11.2019 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 11.03.2020 г.	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», преподаватель	Штатный работник
9.	География	Чапогир Лидия Степановна, <b>Методист</b>	ФГАО УВО «Северо-Восточный федеральный университет имени М.К.Аммосова» Направление подготовки: Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)	-	-	1 год 6 мес.	-	ООО «Инфоурок» по программе профессиональной переподготовки: «География: теория и методика преподавания в образовательной организации» 08.10.2019 г. – 05.02.2020 г. ООО «Инфоурок» по программе профессиональной переподготовки: «Биология: теория и методика преподавания в образовательной организации» 08.10.2019 г. – 05.02.2020 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 12.03.2020 г. ООО «Инфоурок» по программе	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», методист	Внутренний совместитель

								«Профориентация школьников: психология и выбор профессии» 07.12.2020 г. – 20.01.2021 г.		
10.	Экология	Пахомова Людмила Викторовна, <b>Зам.директора по УПР</b>	Канский технологический техникум Специальность: Бухгалтерский учет, контроль и анализ хозяйственной деятельности предприятия; Новосибирский государственный аграрный университет Направление подготовки: Экономика	1 категория	2019	9 лет	-	Краевое государственное бюджетное учреждение дополнительного профессионального образования «Центр развития профессионального образования» по программе: «Порядок организации и осуществление образовательной деятельности по основным профессиональным образовательным программам подготовки специалистов среднего звена» 08.10.2018 г. - 29.10.2018 г. ООО Академия профессионального развития «Учебный центр подготовки кадров» по программе «Практические решения в области перехода на новые ФГОС СПО» 10.01.2020 г. – 31.01.2020 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 12.03.2020 г. ООО «Инфоурок» по программе «Психолого-педагогические аспекты профессиональной компетентности педагогических работников в условиях реализации ФГОС» 30.10.2020 г. – 20.01.2021 г. ООО Учебный центр «Профессионал» по программе профессиональной переподготовки «Экология: теория и методика преподавания в образовательной организации» 13.09.2017 г. – 14.08.2019 г.	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», зам.директора по УПР	Совмещение должностей
11.	Астрономия	Ильина Елена Георгиевна, <b>Преподаватель</b>	Ворошиловоградский педагогический институт Специальность: Математика и физика	1 категория	2018	38 лет	-	Краевое государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» по	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», преподаватель	Штатный работник

								программе «Как начать преподавать астрономию в школе» 22.01.2019 г.-06.03.2019 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 11.03.2020 г.		
12.	Информатика	Громова Елена Леонидовна, <b>Преподаватель</b>	Томский ордена Октябрьской революции и ордена трудового Красного знамени политехнический институт им.С.М.Кирова Специальность: Электроизоляционная и кабельная техника	Высшая категория	2020	23 года	-	ООО Учебный центр «Профессионал» по программе профессиональной переподготовки «Информатика: теория и методика преподавания в образовательной организации» 06.09.2017 г. – 13.12.2017 г.	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», преподаватель	Штатный работник
13.	Химия	Жолчиева Буайым Орозалиевна, <b>Преподаватель</b>	Ошский государственный университет Специальность: Биология	-	-	5 лет	-			Внешний совместитель
14.	Биология	Чапогир Лидия Степановна, <b>Методист</b>	ФГАО УВО «Северо-Восточный федеральный университет имени М.К.Аммосова» Направление подготовки: Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)	-	-	1 год 6 мес.	-	ООО «Инфоурок» по программе профессиональной переподготовки: «География: теория и методика преподавания в образовательной организации» 08.10.2019 г. – 05.02.2020 г. ООО «Инфоурок» по программе профессиональной переподготовки: «Биология: теория и методика преподавания в образовательной организации» 08.10.2019 г. – 05.02.2020 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 12.03.2020 г. ООО «Инфоурок» по программе «Профориентация школьников: психология и выбор профессии» 07.12.2020 г. – 20.01.2021 г.	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», методист	Внутренний совместитель
15.	Краеведение	Чапогир Степанида Иннокентьевна, <b>Преподаватель</b>	Российский государственный педагогический университет им. А.И.Герцена Специальность: Дошкольная	1 категория	2020	13 лет	-	ФГБОУ ВО «Бурятский государственный университет» по программе «Проектная деятельность педагогов эвенкийского языка и	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный	Штатный работник

			педагогика и психология, с дополнительной специальностью Филология; ФГБОУ ВО «Бурятский государственный университет» Направление подготовки: Языкознание и литературоведение					литературы» 24.10.2018 г. - 03.11.2018 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 10.03.2020 г.	техникум», преподаватель	
16.	Эвенкийский язык	Чапогир Степанида Иннокентьевна, <b>Преподаватель</b>	Российский государственный педагогический университет им. А.И.Герцена Специальность: Дошкольная педагогика и психология, с дополнительной специальностью Филология; ФГБОУ ВО «Бурятский государственный университет» Направление подготовки: Языкознание и литературоведение	1 категория	2020	13 лет	-	ФГБОУ ВО «Бурятский государственный университет» по программе «Проектная деятельность педагогов эвенкийского языка и литературы» 24.10.2018 г. - 03.11.2018 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 10.03.2020 г.	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», преподаватель	Штатный работник
17.	Основы финансовой грамотности	Пахомова Людмила Викторовна, <b>Зам.директора по УПР</b>	Канский технологический техникум Специальность: Бухгалтерский учет, контроль и анализ хозяйственной деятельности предприятия; Новосибирский государственный аграрный университет Направление подготовки: Экономика	1 категория	2019	9 лет	-	Краевое государственное бюджетное учреждение дополнительного профессионального образования «Центр развития профессионального образования» по программе: «Порядок организации и осуществление образовательной деятельности по основным профессиональным образовательным программам подготовки специалистов среднего звена» 08.10.2018 г. - 29.10.2018 г. ООО Академия профессионального развития «Учебный центр подготовки кадров» по программе «Практические решения в области перехода на новые ФГОС СПО» 10.01.2020 г. – 31.01.2020 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 12.03.2020 г. ООО «Инфоурок» по программе «Психолого-педагогические аспекты	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», зам.директора по УПР	Совмещение должностей

								<p>профессиональной компетентности педагогических работников в условиях реализации ФГОС» 30.10.2020 г. – 20.01.2021 г. ООО Учебный центр «Профессионал» по программе профессиональной переподготовки «Экология: теория и методика преподавания в образовательной организации» 13.09.2017 г. – 14.08.2019 г.</p>		
18.	<p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p>	<p>Алдиева Татьяна Игоревна, <b>Мастер п/о</b></p>	<p>Московский университет потребительской кооперации Специальность: Экономика и управление в торговле и общественном питании ; ПТУ № 131 г.Ленинград Квалификация: Кондитер 5 разряда</p>	<p>Высшая категория</p>	2018	17 лет	5 разряд	<p>ООО «Инфоурок» По направлению: «Технология и организация кухонь народов Мира: особенности и традиции» 21.02.2019 г. - 20.03.2019 г. Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Особенности профессиональной ориентации и консультирования лиц с ОВЗ» 13.05.2019 г. – 24.05.2019 г. Екатеринбургский экономико-технологический колледж по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение» 14.10.2019 г. – 22.10.2019 г. Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью» 17.02.2020 г. – 28.02.2020 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 11.03.2020 г. ООО «Инфоурок» по программе «Психолого-педагогические аспекты</p>	<p>КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», мастер п/о</p>	<p>Внутренний совместитель</p>

								профессиональной компетентности педагогических работников в условиях реализации ФГОС» 30.10.2020 г. – 25.11.2020 г.		
19.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Пахомова Людмила Викторовна, <b>Зам.директора по УПР</b>	Канский технологический техникум Специальность: Бухгалтерский учет, контроль и анализ хозяйственной деятельности предприятия; Новосибирский государственный аграрный университет Направление подготовки: Экономика	1 категория	2019	9 лет	-	Краевое государственное бюджетное учреждение дополнительного профессионального образования «Центр развития профессионального образования» по программе: «Порядок организации и осуществление образовательной деятельности по основным профессиональным образовательным программам подготовки специалистов среднего звена» 08.10.2018 г. - 29.10.2018 г. ООО Академия профессионального развития «Учебный центр подготовки кадров» по программе «Практические решения в области перехода на новые ФГОС СПО» 10.01.2020 г. – 31.01.2020 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 12.03.2020 г. ООО «Инфоурок» по программе «Психолого-педагогические аспекты профессиональной компетентности педагогических работников в условиях реализации ФГОС» 30.10.2020 г. – 20.01.2021 г. ООО Учебный центр «Профессионал» по программе профессиональной переподготовки «Экология: теория и методика преподавания в образовательной организации» 13.09.2017 г. – 14.08.2019 г.	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», зам.директора по УПР	Внутренний совместитель
20.	Безопасность жизнедеятельности	Субраков Александр Петрович, <b>Руководитель ОБЖ</b>	Хакасский государственный университет им.Н.Ф. Катанова Специальность: Педагогика и методика начального образования	1 категория	2018	6 лет	-	Краевое государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», руководитель	Внутренний совместитель

								<p>работников образования» по программе «Концепция преподавания учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности: профилактика экстремизма и терроризма» 20.02.2020 г. – 24.01.2020 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 11.03.2020 г. ООО «Межрегиональный институт безопасности, охраны труда, здоровья» по программе профессиональной переподготовки: «Основы безопасности жизнедеятельности: содержание и методика преподавания» 01.04.2017 г. - 30.07.2017 г.</p>	ОБЖ	
21.	Калькуляция и учет	Алдиева Татьяна Игоревна, <b>Мастер п/о</b>	Московский университет потребительской кооперации Специальность: Экономика и управление в торговле и общественном питании ; ПТУ № 131 г. Ленинград Квалификация: Кондитер 5 разряда	Высшая категория	2018	17 лет	5 разряд	<p>ООО «Инфоурок» По направлению: «Технология и организация кухонь народов Мира: особенности и традиции» 21.02.2019 г. - 20.03.2019 г. Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Особенности профессиональной ориентации и консультирования лиц с ОВЗ» 13.05.2019 г. – 24.05.2019 г. Екатеринбургский экономико-технологический колледж по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение» 14.10.2019 г. – 22.10.2019 г. Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей</p>	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», мастер п/о	Внутренний совместитель

								с инвалидностью» 17.02.2020 г. – 28.02.2020 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 11.03.2020 г. ООО «Инфоурок» по программе «Психолого-педагогические аспекты профессиональной компетентности педагогических работников в условиях реализации ФГОС» 30.10.2020 г. – 25.11.2020 г.		
22.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Алдиева Татьяна Игоревна, <b>Мастер п/о</b>	Московский университет потребительской кооперации Специальность: Экономика и управление в торговле и общественном питании ; ПТУ № 131 г.Ленинград Квалификация: Кондитер 5 разряда	Высшая категория	2018	17 лет	5 разряд	ООО «Инфоурок» По направлению: «Технология и организация кухонь народов Мира: особенности и традиции» 21.02.2019 г. - 20.03.2019 г. Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Особенности профессиональной ориентации и консультирования лиц с ОВЗ» 13.05.2019 г. – 24.05.2019 г. Екатеринбургский экономико-технологический колледж по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение» 14.10.2019 г. – 22.10.2019 г. Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью» 17.02.2020 г. – 28.02.2020 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», мастер п/о	Внутренний совместитель

								<p>высшего образования» 17.02.2020 г. – 11.03.2020 г. ООО «Инфоурок» по программе «Психолого-педагогические аспекты профессиональной компетентности педагогических работников в условиях реализации ФГОС» 30.10.2020 г. – 25.11.2020 г.</p>		
23.	Товароведение продовольственн ых товаров	Алдиева Татьяна Игоревна, <b>Мастер п/о</b>	Московский университет потребительской кооперации Специальность: Экономика и управление в торговле и общественном питании ; ПТУ № 131 г.Ленинград Квалификация: Кондитер 5 разряда	Высшая категория	2018	17 лет	5 разр яд	<p>ООО «Инфоурок» По направлению: «Технология и организация кухонь народов Мира: особенности и традиции» 21.02.2019 г. - 20.03.2019 г. Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Особенности профессиональной ориентации и консультирования лиц с ОВЗ 13.05.2019 г. – 24.05.2019 г. Екатеринбургский экономико- технологический колледж по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение» 14.10.2019 г. – 22.10.2019 г. Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Содержательно- методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью» 17.02.2020 г. – 28.02.2020 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 11.03.2020 г. ООО «Инфоурок» по программе «Психолого-педагогические аспекты профессиональной компетентности педагогических работников в условиях</p>	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофиль ный техникум», мастер п/о	Внутренний совместитель

								реализации ФГОС» 30.10.2020 г. – 25.11.2020 г.		
24.	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей МДК.01.01 Технология производства дрожжей	Тодинова Галина Анатольевна, <b>Мастер п/о</b>	Красноярский государственный аграрный университет Специальность: Продукты питания из растительного сырья Абаканское кооперативное училище Специальность: Повар- кондитер	-	-	2 года	3 разр яд	Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Консультант (координатор) по профессиональному инклюзивному образованию в системе межведомственного взаимодействия в регионе» 17.09.2019 г. – 04.10.2019 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 12.03.2020 г. Красноярский технологический техникум пищевой промышленности по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»» с 14.05.2020 г. – 29.05.2020 г.	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофиль ный техникум», мастер п/о	Внутренний совместитель
25.	ПМ.02 Приготовление теста МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Алдиева Татьяна Игоревна, <b>Мастер п/о</b>	Московский университет потребительской кооперации Специальность: Экономика и управление в торговле и общественном питании; ПТУ № 131 г.Ленинград Квалификация: Кондитер 5 разряда	Высшая категория	2018	17 лет	5 разр яд	ООО «Инфоурок» По направлению: «Технология и организация кухонь народов Мира: особенности и традиции» 21.02.2019 г. - 20.03.2019 г. Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Особенности профессиональной ориентации и консультирования лиц с ОВЗ 13.05.2019 г. – 24.05.2019 г. Екатеринбургский экономико- технологический колледж по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение» 14.10.2019 г. – 22.10.2019 г. Красноярский колледж отраслевых	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофиль ный техникум», мастер п/о	Внутренний совместитель

								технологий и предпринимательства по программе «Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью» 17.02.2020 г. – 28.02.2020 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 11.03.2020 г. ООО «Инфоурок» по программе «Психолого-педагогические аспекты профессиональной компетентности педагогических работников в условиях реализации ФГОС» 30.10.2020 г. – 25.11.2020 г.		
26.	ПМ.02 Приготовление теста МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Алдиева Татьяна Игоревна, <b>Мастер п/о</b>	Московский университет потребительской кооперации Специальность: Экономика и управление в торговле и общественном питании ; ПТУ № 131 г.Ленинград Квалификация: Кондитер 5 разряда	Высшая категория	2018	17 лет	5 разряд	ООО «Инфоурок» По направлению: «Технология и организация кухонь народов Мира: особенности и традиции» 21.02.2019 г. - 20.03.2019 г. Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Особенности профессиональной ориентации и консультирования лиц с ОВЗ» 13.05.2019 г. – 24.05.2019 г. Екатеринбургский экономико-технологический колледж по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение» 14.10.2019 г. – 22.10.2019 г. Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью»	КГБПОУ «Эвенкинский многопрофильный техникум», мастер п/о	Внутренний совместитель

								17.02.2020 г. – 28.02.2020 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 11.03.2020 г. ООО «Инфоурок» по программе «Психолого-педагогические аспекты профессиональной компетентности педагогических работников в условиях реализации ФГОС» 30.10.2020 г. – 25.11.2020 г.		
27.	ПМ.03 Разделка теста МДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок	Тодинова Галина Анатольевна, <b>Мастер п/о</b>	Красноярский государственный аграрный университет Специальность: Продукты питания из растительного сырья Абаканское кооперативное училище Специальность: Повар-кондитер	-	-	2 года	3 разряд	Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Консультант (координатор) по профессиональному инклюзивному образованию в системе межведомственного взаимодействия в регионе» 17.09.2019 г. – 04.10.2019 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 12.03.2020 г. Красноярский технологический техникум пищевой промышленности по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»» с 14.05.2020 г. – 29.05.2020 г.	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», мастер п/о	Внутренний совместитель
28.	ПМ.03 Разделка теста МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	Тодинова Галина Анатольевна, <b>Мастер п/о</b>	Красноярский государственный аграрный университет Специальность: Продукты питания из растительного сырья Абаканское кооперативное училище Специальность: Повар-кондитер	-	-	2 года	3 разряд	Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Консультант (координатор) по профессиональному инклюзивному образованию в системе межведомственного взаимодействия в регионе» 17.09.2019 г. – 04.10.2019 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», мастер п/о	Внутренний совместитель

								программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 12.03.2020 г. Красноярский технологический техникум пищевой промышленности по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»» с 14.05.2020 г. – 29.05.2020 г.		
29.	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сахарных изделий	Тодинова Галина Анатольевна, <b>Мастер п/о</b>	Красноярский государственный аграрный университет Специальность: Продукты питания из растительного сырья Абаканское кооперативное училище Специальность: Повар-кондитер	-	-	2 года	3 разр яд	Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Консультант (координатор) по профессиональному инклюзивному образованию в системе межведомственного взаимодействия в регионе» 17.09.2019 г. – 04.10.2019 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 12.03.2020 г. Красноярский технологический техникум пищевой промышленности по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»» с 14.05.2020 г. – 29.05.2020 г.	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», мастер п/о	Внутренний совместитель
30.	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий МДК.04.02 Технология приготовления	Тодинова Галина Анатольевна, <b>Мастер п/о</b>	Красноярский государственный аграрный университет Специальность: Продукты питания из растительного сырья Абаканское кооперативное училище Специальность: Повар-кондитер	-	-	2 года	3 разр яд	Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Консультант (координатор) по профессиональному инклюзивному образованию в системе межведомственного взаимодействия в регионе» 17.09.2019 г. – 04.10.2019 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», мастер п/о	Внутренний совместитель

	выченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий							программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 12.03.2020 г. Красноярский технологический техникум пищевой промышленности по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»» с 14.05.2020 г. – 29.05.2020 г.		
31.	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции МДК.05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции	Алдиева Татьяна Игоревна, <b>Мастер п/о</b>	Московский университет потребительской кооперации Специальность: Экономика и управление в торговле и общественном питании ; ПТУ № 131 г. Ленинград Квалификация: Кондитер 5 разряда	Высшая категория	2018	17 лет	5 разряд	ООО «Инфоурок» По направлению: «Технология и организация кухонь народов Мира: особенности и традиции» 21.02.2019 г. - 20.03.2019 г. Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Особенности профессиональной ориентации и консультирования лиц с ОВЗ» 13.05.2019 г. – 24.05.2019 г. Екатеринбургский экономико-технологический колледж по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»» 14.10.2019 г. – 22.10.2019 г. Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью» 17.02.2020 г. – 28.02.2020 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования»	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», мастер п/о	Внутренний совместитель

								17.02.2020 г. – 11.03.2020 г. ООО «Инфоурок» по программе «Психолого-педагогические аспекты профессиональной компетентности педагогических работников в условиях реализации ФГОС» 30.10.2020 г. – 25.11.2020 г.		
32.	ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий МДК.06.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Алдиева Татьяна Игоревна, <b>Мастер п/о</b>	Московский университет потребительской кооперации Специальность: Экономика и управление в торговле и общественном питании ; ПТУ № 131 г.Ленинград Квалификация: Кондитер 5 разряда	Высшая категория	2018	17 лет	5 разряд	ООО «Инфоурок» По направлению: «Технология и организация кухонь народов Мира: особенности и традиции» 21.02.2019 г. - 20.03.2019 г. Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Особенности профессиональной ориентации и консультирования лиц с ОВЗ» 13.05.2019 г. – 24.05.2019 г. Екатеринбургский экономико-технологический колледж по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение» 14.10.2019 г. – 22.10.2019 г. Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства по программе «Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью» 17.02.2020 г. – 28.02.2020 г. ООО ВНОЦ «Современные образовательные технологии» по программе «Организация обучения лиц с ОВЗ и инвалидов в ОО СПО и высшего образования» 17.02.2020 г. – 11.03.2020 г. ООО «Инфоурок» по программе «Психолого-педагогические аспекты профессиональной компетентности педагогических работников в условиях реализации ФГОС»	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», мастер п/о	Внутренний совместитель

								30.10.2020 г. – 25.11.2020 г.		
33.	ФК.00 Физическая культура	Ченцов Александр Николаевич, <b>преподаватель</b>	Красноярский государственный педагогический университет Специальность: Обеспечение безопасности жизнедеятельности человека	1 категория	2017	14 лет	-	Краевое государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» по программе: «Здоровьесберегающая деятельность образовательных организаций в условиях реализации ФГОС». 16.05.2018 г.-26.05.2018 г. Учебный центр дополнительного профессионального образования «Прогресс» по программе профессиональной переподготовки «Организация групповых и индивидуальных занятий по адаптивной физической культуре и адаптивному спорту» 14.09.2020 г. – 15.12.2020 г.	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофиль ный техникум», преподаватель	Штатный работник

№ п/п	Наименование печатных и (или) электронных образовательных и информационных ресурсов	Наличие печатных и (или) электронных образовательных и информационных ресурсов (наименование и реквизиты документа, подтверждающего их наличие), количество экземпляров на одного обучающегося по основной образовательной программе (шт.)***
1	Библиотеки, в том числе цифровые (электронные) библиотеки, обеспечивающие доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам <a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>	Договор от 23.04.2021г. №5185, заключенный с ООО «Знаниум», карточки учета литературы.
2	<p>Печатные и (или) электронные учебные издания (включая учебники и учебные пособия) <a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a></p> <p>Перечень учебников и учебных пособий:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. И.Н.Сухих, Русский язык и литература 11класс, 1 часть, Академия, 2020г.-25шт.;</li> <li>2. И.Н.Сухих, Русский язык и литература 11класс, 2 часть Академия, 2021г.-25шт.;</li> <li>3. С.А. Зинин, В.А. Чалмаев, Литература XIXв.10 класс. Хрестоматия, 1 часть, Академия, 2020г.-25шт.;</li> <li>4. С.А. Зинин, В.А. Чалмаев, Литература XIXв.10 класс. Хрестоматия, 2 часть, Академия, 2020г.-25шт.;</li> <li>5. Н.И. Солоков, Английский язык для всех специальностей Практикум для специальностей СПО, Академия.2020г. -10шт;</li> <li>6. П.А. Голубев, Коржавый, И.Б. Смирнов, Английский язык для всех специальностей. Учебник. Академия, 2020г.-10шт;</li> <li>7. А.Н.Колмогоров, Алгебра и начала математического анализа.10-11 классы. Учебное пособие, Просвещение, 2020г.-10шт;</li> <li>8. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., кадомцев С.Б.. Математика:алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 классы. Учебник для общеобразовательных организаций. Базовый и углубленный, Просвещение, 2020г.-10шт;</li> <li>9. Башмаков М.И., Математика. Учебник. СПО, КноРус, 2020-10шт;</li> <li>10. Горкунов.. История России, 10кл.Базовый уровень. Часть1, Учебное пособие. Просвещение. 2021г.-10шт;</li> <li>11. Горкунов.. История России, 11кл.Базовый уровень. Часть1, Учебное</li> </ol>	Договор от 23.04.2021г. №5185, заключенный с ООО «Знаниум», карточки учета литературы.

- пособие. Просвещение. 2021г.-10шт;
12. Торкунов.. История России, 11кл.Базовый уровень. Часть2, Учебное пособие. Просвещение. 2021г.-10шт;
  13. Валенский М.Я., Горшков А.Г., Физическая культура (СПО). Учебник., 2020г.-5шт.;
  14. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А., Физическая культура (СПО). Учебник, 2020г. -5шт.;
  15. Мякишев Г.А., Физика 10 класс, Базовый уровень.Вертикаль (ФГОС), Дрофа, 2020г.-10шт.;
  16. Мякишев Г.А., Физика 11 класс, Базовый уровень.Вертикаль (ФГОС), Дрофа, 2020г.-10шт.;
  17. Логвиненко О.В., Физика +Приложение (СПО). Учебник. КноРус, 2020г.-22шт;
  18. Трофимова Т.И., Краткий курс физики с примерами решения задач (СПО). Учебное пособиеКнорус.-2021г., 23шт;
  19. Л.Н. Боголюбов, Обществознание10класс. Профильный уровень.Учебник, Просвещение. 2020г.-10шт.;
  20. Л.Н. Боголюбов, Обществознание11класс. Профильный уровень.Учебник, Просвещение. 2020г.-10шт;
  21. Боголюбов Н.Л., Обществознание 10-11 класс, М.Просвещение, 2020г.-25шт;
  22. Лукьянова Н.С., География (СПО). Учебник. КноРус, 2020г.25шт.;
  23. Мамонтов С.Г., Общая биология. (СПО). Учебник. КноРус, 2020г.25шт.;
  24. Колесников С.И. Экология, КроРус, -10шт;
  25. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Безопасность жизнедеятельности (СПО). Учебник-2020г.-20шт.;
  26. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Безопасность жизнедеятельности (СПО). Учебник. Практикум.-2020г.-20шт.;
  27. Мустафин А.Г., Захаров В.Б., Биология (СПО). Учебник, КноРус 2020г.-10 шт;
  28. Логвиненко О.В. Астрономия+приложение (СПО) Учебник. КноРус-2020г.-10шт;
  29. Логвиненко О.В. Астрономия.Практикум (СПО) Учебно-практическое пособие. КноРус-2020г.-5шт;
  30. Росин И.В., Томина Л.Д., Соловьев С.Н.Ю., Химия. Учебник и задачник для СПО, Юрайт., 2020г.-20шт;
  31. Радецкий, Химия 10-11класс. Дидактический материал.

Просвещение.2020г-1шт;

32. О.С. Габриелян. Химия рабочая тетрадь,10класс. Базовый уровень. Вертикаль. Тестовые задания ЕГЭ. Дрофа. 2020г.-1шт;
33. О.С. Габриелян. Химия рабочая тетрадь,11 класс. Базовый уровень. Вертикаль. Тестовые задания ЕГЭ. Дрофа. 2020г.-1шт;
34. Угринович Н.Д. Информатика (СПО) учебник. КноРус. 2020г.-20шт;
35. Угринович Н.Д. Информатика : Практикум КноРус. 2021г.-8шт;
36. Шарирзянова Краеведение. Первопроходцы Эвенкийского Севера,2016г.-10шт;
37. Гербер И.А., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности (СПО)Учебное пособие. КноРус 2020г.-15шт.
38. авт: Корячкина С.Я., Лабугина Н.В., Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий КноРус -2020г. 1шт.;
39. авт:Васюкова А.Т .Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. (СПО). Учебник. КноРус. 2020г. -15шт.;
40. авт:Ткачева Г.В.,Селина Н.И.,Шестакова Н.В.Пекарь. Основы профессиональной деятельности. (СПО). Учебно-практическое пособие. КноРус. 2020г. -15шт.;
41. авт:Новикова Е.В.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. (ТОП-50 СПО). Учебник КноРус. 2020г. -15шт.;
42. авт:Драгилев А., Хромеенков В., Чернов М.Технологическое оборудование. Хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник КноРус. 2020г. -15шт.;
43. авт:Цыганова Т.Б.Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник КноРус. 2020г. -1шт.;
44. авт:Чижикова О.Г.Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО КноРус. 2020г. -2шт.;
45. авт:Мармузова Л.В.Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Учебник КноРус. 2020г. -2шт.;
46. авт:Романов А.С., Давыденко Н.И., Позняковский В.М.Экспертиза хлебобулочных изделий. Учебник КноРус. 2020г. -2шт.
47. Бурчакова И.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник-25ШТ.;

	<p>48. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд., стер.) -2ШТ;</p> <p>49. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник-25ШТ;</p> <p>50. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.) учебник-25ШТ.;</p> <p>51. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий (7-е изд., стер.) учебник-15ШТ;</p> <p>52. Глебова Е.В.Производственная санитария и гигиена труда (1-е изд.) учебник-10ШТ.</p>	
3	<p>Методические и периодические издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) в соответствии с учебным планом  <a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мюллер В.К. Англо-русский словарь 250 000 слов, М.Аист, 2019г. - 25шт;</li> <li>2. Г.М.Василевич. Русско-эвенкийский словарь.- СПб: филиал издательства «Просвещение», 2005. 20 шт.;</li> <li>3. В.Д. Колесникова Эвенкийско-русский словарь М.-Л., «Наука», 2008</li> <li>4. Булатова Н.Я. Эвенкийский язык в таблицах, Издательство «Дрофа», Санкт- Петербург, 2008 20 шт.</li> <li>5. Афанасьева Е.Ф. Эвенкийская диалектология: учебное пособие. – Улан-Удэ: Издательство Бурятского госуниверситета, 2010. – 52 с.</li> <li>6. Василевич Г.М. Эвенки: Историко-этнографические очерки (XVII-XX вв.). – Л.: Наука,</li> <li>7. Колесникова В.Д, Синтаксис эвенкийского языка .М.-Л., «Наука»,1966</li> <li>8. Е.П. Лебедева, О.А. Константинова, И.В. Монахова Эвенкийский язык.-учебное пособие для педучилищ.Л. «Просвещение», 1979</li> <li>9. Е.Ф.Афанасьева, А.А.Воронина. Сборник тестов по эвенкийскому языку и литературе. Улан – Удэ: Изд-во Бурятского госуниверситета, 2005.</li> <li>10. Василевич Г.М. Очерки диалектов эвенкийского (тунгусского) языка.Л., Учпедгиз,1948</li> </ol>	<p>Договор от23.04.2021г. №5185, заключенный с ООО «Знаниум»</p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>11. Осипова Л.И. Учимся произносить звук Ц . Тура., ЭПЦ. 2003 г</li> <li>12. Н.Оегир Гулувун дендэдедэн ... Чтоб не гас костер...» -Красноярск: Сибирские промыслы, 2006-352с.</li> <li>13. .Е.П. Лебедева, З.И. Бойцова Танин дярин книга . 2класс .-4-е изд., дораб.-СПб филиал изд-ва «Просвещение»,2001.-127с.</li> <li>14. З.И. Ковалева, А.А.Кудря Танин дярин книга 3 класс.- СПб филиал изд-ва «Просвещение», 1993 .-192с.</li> <li>15. З.И. Кочнёва « Би турэнми самудям» 2 класс.-СПб филиал изд-ва «Просвещение», 2004</li> <li>16. З.И. Кочнёва « Би турэнми самудям» 3 класс.-СПб филиал изд-ва «Просвещение», 2004</li> <li>17. З.И. Кочнёва « Би турэнми самудям» 4 класс.-СПб филиал изд-ва «Просвещение», 2004</li> <li>18. .З.Н. Пикунова картинный словарь эвенкийского языка.- СПб филиал изд-ва «Просвещение», 2000 (10 шт)</li> <li>19. Ф.М. Лехачева, Т.Ф. Александрова, К.И. Макарова, В.П. Марфусалова Эвэдыт таткалдырав- СПб филиал изд-ва «Просвещение», 2004</li> <li>20. . З.Н. Пикунова Литературная танин 4 класс- СПб филиал изд-ва «Просвещение», 2008</li> <li>21. Е.П.Лебедева, З.И. Ковалева Танин дярин книга - СПб филиал изд-ва «Просвещение», 2001</li> <li>22. Сказки народао Севера - Л.:Просвещение, 1991</li> <li>23. Г.В. Шакирзянова.История эвенкийской литературы- ООО Версия 2019</li> <li>24. З.И. Ковалева Эвэды турэн 3 класс учебник.- СПб филиал изд-ва «Просвещение», 2003 (20 шт)</li> <li>25. .Н.Я. Булатова Эвэды турэн 2 класс .учебник - СПб филиал изд-ва «Просвещение», 2002 (20 шт)</li> </ol>	
4	<p>Периодические издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) в соответствии с учебным планом  <a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изд. ООО « Бонниер Пабליкейшен»», Журнал «ГастрономЪ», 2021г.</li> <li>2. Изд. ООО «Издательский дом «Гастроном»,Журнал «Коллекция рецептов. Школа гастронома», 2021г.</li> <li>3. Изд. ООО «ЗМС МЕДИА» Журнал Кулинарный практикум, 2021г.</li> </ol>	<p>Договор от23.04.2021г. №5185, заключенный с ООО «Знаниум»</p>

Наличие у соискателя лицензии (лицензиата) на праве собственности или ином законном основании зданий, строений, сооружений, помещений в каждом из мест осуществления образовательной деятельности\*\*

№ п/п	Адрес (местоположение) здания, строения, сооружения, помещения	Назначение зданий, строений, сооружений, помещений с указанием площади (кв. м)	Собственность или иное вещное право (оперативное управление, хозяйственное ведение), аренда, субаренда, безвозмездное пользование	Полное наименование собственника (арендодателя, ссудодателя) объекта недвижимого имущества	Документ-основание возникновения права (указываются реквизиты документа и сроки действия)	Кадастровый (или условный) номер объекта недвижимости	Дата и номер записи регистрации в Едином государственном реестре недвижимости
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п. Тура мкрн.Таёжный, д.7	Учебно-лабораторное здание 3609,1 кв.м. Учебные – 1092,3 кв.м. Уч.-вспомогат. – 579,8 кв.м. Подсобные – 1937 кв.м.	Оперативное управление	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.	88:01:0010123:96	09.10.2020 №9206- 11691/9802
2	648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п.г.т. Тура, по ул. Смидовича вблизи здания №19	Учебно-лабораторное здание, 187,00 кв.м. Учебные -101,5 кв.м., Лабораторные -22,6кв.м.	Безвозмездное пользование	Эвенкийский муниципальный район	Договор № БИ-62 от 10.03.2011 о передаче в безвозмездное пользование срок действия – до 10.03.2012 с пролонгацией	88:01:0010115:121	№24-24-36/001/2014-388 от 12.05.2014г.
	<b>Помещения для работы медицинских работников</b>						

4	Медицинский кабинет.	648000,Россия, Красноярский край , Эвенкийский район, п. Тура, мкрн.Таёжный, д.7, 42,7кв.м.	Оказание услуг	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.	88:01:0010123: 96	09.10.2020 №9206- 11691/9802
	<b>Помещения для организации питания обучающихся</b>						
5	Столовая ,	648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п. Тура, мкрн.Таёжный, д.7 96 кв.м	Оказание услуг по организации горячего питания	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.	88:01:0010123: 96	09.10.2020 №9206- 11691/9802
	Всего (кв. м):	3796,1кв.м.	X	X	X	X	X

Раздел 2. Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности, оборудование помещений в соответствии с государственными и местными нормами и требованиями, в том числе в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов, федеральными государственными требованиями, образовательными стандартами, в каждом из мест осуществления образовательной деятельности по заявленным

к лицензированию образовательным программам\*\*

№ п/п	Наименование вида образования, уровня образования, профессии, специальности, направления подготовки (для профессионального образования), подвида дополнительного образования	Наименование объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения образовательной деятельности (кабинетов, лабораторий и иных помещений), с перечнем основного оборудования, находящегося в этих объектах	Адрес (местоположение) объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения образовательной деятельности (с указанием номера такого объекта в соответствии с документами по технической инвентаризации)	Собственность или иное вещное право (оперативное управление, хозяйственное ведение), аренда, субаренда, безвозмездное пользование (в отношении недвижимого имущества, где расположены объекты, подтверждающие наличие материально-технического обеспечения образовательной деятельности). Сетевая форма реализации программы (для программ, реализуемых в сетевой форме)	Документ-основание возникновения права, договор о сетевой форме реализации образовательных программ (для программ, реализуемых в сетевой форме) (указываются реквизиты документов и сроки действия)
1		3	4	5	6
1	Наименование вида образования, уровня образования, профессии, специальности, направления подготовки (для профессионального образования), подвида дополнительного образования				

	<b>Среднее профессиональное образование (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих)</b>				
	Наименование образовательной программы, разделов, тем программы (для дополнительного образования, профессионального обучения). <b>19.01.04 Пекарь</b>				
	Наименование предметов, курсов, дисциплин в соответствии с учебным планом (для основных общеобразовательных программ).				
	Русский язык и литература	<b>Кабинет №60 Русского языка и литературы</b> Столы ученические – 13шт. Стулья ученические – 16 шт. Письменные столы – 2 шт. Мягкие стулья – 1 шт. Шкаф – 3 шт. Плакатница – 1 шт. Доска классная – 1 шт. Тумбочка-1 шт. Экран-1 шт. Проектор «BENO» -1шт. Монитор «ACER» -1шт. Клавиатура-1 шт. Принтер «hpLaserJet 1010» -1шт. Системный блок «COLORSit» -1шт. DVD «LG» - 1шт. Альбом «Л.Н. Толстой» -1шт. Портреты писателей 20 века. Карточки по русскому языку (По теме «Пунктуация»). CD к/ф по литературе 19 в., 20 в.-9шт. Серия «выставка в школьной библиотеке» («Булат Окуджава», «Борис Васильев», «Валентин Распутин»,	648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п. Тура, мкрн. Таёжный, д.7	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.

		Бондарев Ю.В.) Альбома «синквейн» на тему «Персонажи литературных произведений» по литературе 1, 2 курсы. «Рисуем стихи», «Памятки» по рус. яз и литературе. Папка «Сочинением на «ты»». Портреты Эвенкийских деятелей- 10. Наглядные пособия, книги, методические разработки, словари, буквари Эвенкии, журналы, буклеты, стилизованное Эвенкийское этностойбище. Эвенкийский алфавит.			
Иностранный язык	<p><b>Кабинет №4 Иностранного языка</b></p> <p>Столы ученические лекционные – 10 шт.  Стул ученический – 16 шт. Стол учительский – 1 шт,  Мультимедийный проектор BENQ MS531 «» - 1шт.  Экран-1шт. Стол учительский компьютерный – 1 шт.  Шкаф – 3 шт.,  Доска школьная – 1 шт., Компьютер учителя - 1 шт.,  Принтер «Samsung» -1 шт., Справочники:  1. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский / Мюллер В.К.– М.: Эксмо, 2010.– 117 с.  2. Грамматика английского языка в таблицах.  Таблица «Английский алфавит»  Таблица «Числительные» на английском языке.  Таблица «Степени сравнения английских прилагательных»  Таблица «Времена английского глагола»  Таблица неправильных глаголов английского языка  Карты Великобритании 2 экз.  Таблица «Англоговорящие страны»  Политическая карта мира.  Таблица «Помогайка». Основные правила грамматики.  Таблицы «Инфопласт»: Словарь повседневного общения.  Путеводитель по частям речи. Который час? Погода и времена года. Оружие. Оружие и военная техника.  Разговорник: Язык. Знакомство. Возраст. Семья. Дом. Квартира. Профессия и работа. Почта. Телеграф. Медицинская помощь. В аптеке. Деловые беседы. Виза. Паспортный контроль. Таможенный контроль. Ресторан. В продуктовом магазине. В универсальном магазине. Путешествие на теплоходе. Путешествие на машине.</p>	648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п. Тура, мкрн. Таёжный, д. 7	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.	

	Таблица «Алфавит английского языка», таблицы англ. глаголов, времен, CD-диски Программа «Полиглот» CD Planet of English: сборник аудиоматериалов к учебнику английского языка для учреждений НПО и СПО CD Английский язык. Подготовка к ЕГЭ CD.Тесты по английскому языку. CD Английский язык. Подготовка к ЕГЭ CD Английский язык. Подготовка к ГИА. CD «Magic Gooddy», переводчик DVD Oxford English Video. Окно в Британию. Электронный звуковой плакат «Буквы и звуки». Знаки транскрипции. ЭОР Соколова Н.И.Учеб. анг.яз. практикум для СПО ЭОР Соколова Н.И. Planet of English. Практикум для гуманитар. (СПО) Безкорвайная, Соколова и др Planet of English			
Математика Астрономия	<b>Кабинет №3 Математики, астрономии</b> Столы ученические лекционные – 12 шт.Стул ученический – 24 шт.Стол учительский – 1 шт.Стул учительский – 1 шт. Стеллажи – 4 шт. Доска магнитная – 1 шт. Доска интерактивная – 1шт. Компьютер учителя «Acer»– 1шт. Мультимедийный проектор «BENQ»-1 шт. Монитор «ASUR» – 1шт.Колонки- 1 шт. Диски обучающие по геометрии, диски для обучения математики 10-11 кл., комплект слайдов по геометрии, Комплект таблиц по математике. Модели геометрических фигур- 20 шт.Диски по дисциплине– 12 шт. Плакаты, наглядные пособия по астрономии, Плакатница – 1 шт.Портреты- 10шт.Наглядные пособия по математике. Наглядные пособия по астрономии. Гипотезы о возникновении солнечной системы (астрономия).	648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п. Тура, мкрн.Таёжный, д. 7	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06- 11691/9802 от 09.10.2020г.
История Обществознание (включая экономику и право)	<b>Кабинет №5</b> <b>Гуманитарно-экономические дисциплины.</b> Столы ученические – 12 шт.Стул ученический – 24 шт. Стол учительский – 2 шт. Стул учительский-1 шт. Стеллаж – 2 шт. Доска классная – 1 шт., Компьютер учителя «ASUS» - 1 шт. Мультимедийный проектор «BENQ» - 1шт. Принтер «Xerox 2250» -1 шт. Экран – 1 шт.	648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п. Тура, мкрн.Таёжный, д. 7	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06- 11691/9802 от 09.10.2020г.

		CD- диски «Основы государства и права», «Обществознание», «История России». «История России с древнейших времен». Портреты историков и философов- 18шт. Наглядные пособия. Плакатница-1шт			
	Физическая культура ФК. 00 Физическая культура	<b>Кабинет №116</b> <b>Спортивный зал</b> Мячи волейбольные – 17 шт. Мячи баскетбольные – 18 шт., мяч для большого футбола-2шт, мяч для мини футбола -2 мяча, сетка (вол., теннис, бадминтон (3 шт). Коньки – 18 пар Лыжи пластиковые – 18 пар. Ботинки лыжные – 24 пары. Форма для соревнований – 76. Скакалки – 15 шт. Гантели наборные – 4шт. Гриф для штанги-1 шт. Диск обрезиненный -24 шт. Ветровка спорт. с сублимацией – 10 шт. Ракетки для тенниса – 6 шт. Гранаты л/атлетические – 2 шт. Палочки эстафетные - 2 шт. Нарты большие – 10шт. Нарты маленькие -10шт. Стол теннисный 1 шт.	648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п. Тура, мкрн. Таёжный, д. 7	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.
	Основы безопасности жизнедеятельности Безопасность жизнедеятельности	<b>Кабинет № 7.</b> <b>Основы безопасности жизнедеятельности. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда.</b> Столы ученические лекционные – 10 шт. Стул ученический – 20 шт. Стол учительский – 1 шт./Шкаф – 1 шт. Стеллаж -3 шт, Компьютер учителя «Supermulti»- 1 шт/Монитор «Asus»Принтер «hpLaserJet 1010»-1 шт. Мультимедийный проектор «ACER »-1 шт. Экран-1шт. CD диски, обучающие «Общее дело», «Исследование информационных моделей». Раздаточный материал Стенды по охране труда и технике безопасности. Стенды по противопожарной безопасности. Манекен «Максим» для оказания первой медицинской помощи-1шт. Пневматическая винтовка- 5шт Макет АК -4Противогазы-20 Наглядные пособия. Военная форма- 40 комплектов	648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п. Тура, мкрн. Таёжный, д. 7	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.

	<p>Физика</p>	<p><b>Кабинет №2</b> <b>Физики</b> Столы ученические лекционные – 12 шт. Стул ученический – 24 шт. Стол учительский – 1 шт. Стул учительский – 1 шт. Стеллажи – 4 шт. Доска магнитная – 1 шт. Доска интерактивная – 1шт. Компьютер учителя «Асер»– 1шт. Мультимедийный проектор «BENQ»-1 шт. телевизор «ВВК»-1шт, DVD «JVG»-1шт. Карточки по физике. Контрольные работы по физике. Видеокассеты: Волновая оптика. Геометрическая оптика 1 часть. Геометрическая оптика 2 часть. Магнитное поле. Молекулярная физика. Наглядные пособия по физике. Операция «Гелий». Постоянный электрический ток. Физика 1(Л/р по курсу 11 кл). Физика 2 (Волновые процессы). Физика 3(Развитие физической науки). Физика 4(Диффузия и поляризация). Физика 5 (Кристаллы и кристаллическая решетка). Физика 6 (Механика. Основы кинематики). Физика 7(Геометрическая оптика». Физика 8(Электрические явления) Физика 9(Магнетизм). Электрический ток в различных средах 1 часть. Электрический ток в различных средах 2 часть. Электромагнитная индукция. Электромагнитные колебания 1 часть. Электромагнитные колебания 2 часть. Электростатика. CD-диски: Учебные демонстрации по всему курсу физики 10-11 класс. Лабораторные работы по физике 11 кл. Лабораторные работы по физике 10 кл.</p>	<p>648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п. Тура, мкрн. Таёжный, д. 7</p>	<p>Красноярский край</p>	<p>Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.</p>
	<p>География Биология Экология</p>	<p><b>Кабинет №6</b> <b>Биология.</b> <b>География.</b> <b>Экология.</b> Столы ученические лекционные – 12 шт. Стул ученический – 24 шт. Стол учительский – 1 шт., Стул учителя – 1 шт. Стеллажи – 3 шт. Доска ученическая – 1 шт. Компьютер учителя- 1 шт. Мультимедийный проектор -1шт. Наглядные пособия. Плакатница. Барельефы: Зародыши позвоночных. Географические карты: 1. Восточная Сибирь и Дальний Восток.</p>	<p>648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п. Тура, мкрн. Таёжный, д. 7</p>	<p>Красноярский край</p>	<p>Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.</p>

		2.Земельные ресурсы России.3.Карта РФ. 4.Южная Америка и Африка.5.Северная Америка. 6.Страны Юго-Восточной Азии.7.Природные зоны Мира. 8.Природные зоны России.9.Западное и Восточное полушария.10.Политическая карта мира - 2 шт. 11.Центральная Россия.12.Центральная Россия. 13.Карта Красноярского края.14.Велка отечественная совет. Союза.15.Первая мировая война. 16.Карта океанов.17.Федеративное устройство РФ.			
Информатика	<b>Кабинет № 48</b> <b>Информатика.</b> Столы ученические лекционные – 7 шт. Стул ученический – 8 шт. Стол учительский – 1 шт. Стол учительский компьютерный – 1 шт. Шкаф – 1 шт. Доска магнитная – 1 шт. Столы компьютерные ученические –9 шт.Стулья к столам компьютерным – 9 шт. Тумбы – 2 шт. Доска интерактивна, Стул учителя - 1 шт. Компьютер учителя «ACER» - 1 шт. Компьютер ученика – 9 шт. Мфу keyosera 1650. Источник бесперебойного питания. Мультимедийный проектор infocuslp240. Операционная система windowsxp.Пакет программ microsoftoffice. Компьютерные публикации. Графический редактор. Электронные таблицы. Базы данных. Текстовый редактор.	648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п. Тура, мкрн. Таёжный, д.7	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.	
Химия	<b>Кабинет № 61</b> <b>Химия.</b> Столы ученические лекционные – 12 шт. Стул ученический – 24 шт. Стол учительский – 1 шт. Стул учителя-1шт. Ноутбук учителя- 1 шт.Проектор-1шт.Экран-1шт.Наборы химической посуды-7шт. Кристаллические решётки-2шт. Наглядные пособия. Посуда и принадлежности для демонстрационного эксперимента. Штатиф-1шт.Микроскоп-4шт. Электрохимический ряд напряжений металлов, периодическая система химических	648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п. Тура, мкрн. Таёжный, д.7	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.	

		<p>элементов, растворимость солей, кислот и оснований в воде. Изменение окраски индикатора. Атом. Виды изомерии алканов. Химическая связь. Кристаллические решетки. Продукты переработки нефти. Образование водородных связей в молекулах. Формы перекрывания электронных облаков. Структура молекулы белка. Нефть и продукты ее переработки. Каменный уголь и продукты его переработки.</p> <p>Коллекция «Шкала твердости». Приборы для сравнения содержания углекислого газа во вдыхаемом и выдыхаемом воздухе. Термометр ртутный. Весы учебные лабораторные</p>			
Эвенкийский язык Эвенкийская литература	<p><b>Кабинет №48</b> <b>Эвенкийский язык</b> <b>Эвенкийская литература</b></p> <p>Столы ученические лекционные – 11 шт. Стул ученический – 24 шт. Стол учительский – 2 шт. Стул учительский – 2 шт., Доска, Стеллажи – 3 шт. Шкаф-1шт. Экран – 1шт. Ноутбук учителя «Асер»– 1шт. Мультимедийный проектор «BENQ»-1 шт. Портреты Эвенкийских деятелей- 10. Портреты русских деятелей-5 шт. Наглядные пособия. Методические разработки. Книги. Эвенкийско-Русский словарь. Буквари Эвенкии. Журналы. Буклеты. Эвенкийский алфавит.</p>	648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п. Тура, мкрн. Таёжный, д. 7	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.	
Экономические и правовые основы производственной деятельности Основы финансовой грамотности	<p><b>Кабинет №15</b> <b>Основ экономики, Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности</b> <b>Основы финансовой грамотности</b></p> <p>Столы ученические лекционные – 12 шт. Стул ученический – 24 шт. Стол учительский – 2 шт. Стул учительский – 1 шт., Доска, Стеллажи – 2 шт. Экран – 1шт. Компьютер учителя «Асер»– 1шт. Мультимедийный проектор «BENQ»-1 шт. Колонки- 1 шт. Наглядные пособия по экономике: Плакаты: «Монополия», «Рынок труда», «Факторы производства», «Потребности человека», «Государственный бюджет», «Структура бизнес плана», «Виды собственности», «Типы экономических систем»; «Экономика» - Дорнбуш, Шмалензи; «Международная экономика»-Кругман, Обстфельд, «Основы экономической теории»-Слагада,</p>	648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п. Тура, мкрн. Таёжный, д. 7	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.	

		«Экономика»- Автономов, «Вопросы экономики»-2шт., «Основы менеджмента»,»Финансовый менеджмент»- Бриггем, Гапенски, «Экономика и право» - Габлер, «Межотраслевая экономика» - Леонтьев, «Красотв Вкус Экономика»- Казаринова, «Бизнес менеджмент»-словарь, «Справочник экономиста».			
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Калькуляция и учет Товароведение продовольственных товаров	<b>Кабинет № 67</b> <b>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</b> Столы ученические лекционные – 14 шт. Стул ученический – 24 шт. Стол учительский – 2шт. Стулья учительские -2 шт. Шкаф – 3 шт.Компьютер – 1 шт. Мультимедийный проектор «BENQ»-1 шт. Доска интерактивная -1 шт. Наглядные пособия по микробиологии, санитарии и гигиене – плакаты: «Личная гигиена работника пищевого предприятия», «Инфекционные заболевания», «Систематика и номенклатура микроорганизмов», «Понятия и виды микроорганизмов», Микроорганизмы под микроскопом», «Правила мытья посуды	648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п. Тура, мкрн.Таёжный, д.7	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.	
Техническое оснащение и организация рабочего места	<b>Кабинет №3м</b> <b>Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий</b> <b>Технологии приготовления мучных и кондитерских изделий</b> <b>Технологического оборудования хлебопекарного производства</b>	648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п.г.т. Тура, по ул. Смидовича	Эвенкийский муниципальный район	Договор № БИ-62 от 10.03.2011 о передаче в безвозмездное пользование срок действия – до 10.03.2012 с пролонгацией	
Наименование циклов, модулей и входящих в них дисциплин в соответствии с учебным планом (для основных профессиональных программ)					
Технология производства дрожжей Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий Технологии деления теста,	<b>Кабинет №3м</b> <b>Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий</b> <b>Технологии приготовления мучных и кондитерских изделий</b> <b>Технологического оборудования хлебопекарного производства</b>	648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п.г.т. Тура, по ул. Смидовича	Эвенкийский муниципальный район	Договор № БИ-62 от 10.03.2011 о передаче в безвозмездное пользование срок действия – до 10.03.2012 с пролонгацией	

	<p>формования тестовых заготовок Технология разделки мучных кондитерских изделий Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий Технология приготовления выченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий Технология упаковки и укладки готовой продукции Технология приготовления мучных кондитерских изделий</p>	<p>Учительский стол-1шт., Столы двухместные ученические – 12шт., Стул ученический – 24шт., Стул учительский – 1шт., Стеллаж для книг – 3шт., Доска ученическая– 1шт., Экран для проектора – 1шт., Системный блок VELTON – 1шт., Монитор ASUS 1шт., Принтер SCX-4220 – 1шт., Проектор BENG MP523 – 1шт.,Наглядные пособия по товароведению продовольственных товаров., CD - «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий». «Кулинарная энциклопедия», Повар, кондитер-4шт..</p>			
	<p>Практическая подготовка обучающихся (учебная и производственная практика)</p>	<p><b>Кабинет № 5м</b> <b>Учебная пекарня</b> Оборудование: Стол производственный (покрытие – нержавеющая сталь) – 2шт. Стол производственный кондитерский (деревянное покрытие) – 1шт. Холодильник бытовой 2х-камерный STINOL – 1шт., хлебопечка LG-1шт., электрическая ярусная печь VH 12,24,36,39-1шт., расстойный шкаф-1шт. тестомес APACH -1шт., тестораскаточная машина-1шт., Весы настольные электронные Штрих 5М – 1шт., стеллах-2 шт., стойка для кондитерских листов-1шт.,стеллаж формы для хлеба тройные – 4шт, формы для хлеба двойные 2шт., формы для хлеба овальные тройные – 1шт,листы пекарские-4шт.</p>	<p>648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п.г.т. Тура, по ул. Смидовича</p>	<p>Эвенкийский муниципальный район</p>	<p>Договор № БИ-62 от 10.03.2011 о передаче в безвозмездное пользование срок действия – до 10.03.2012 с пролонгацией</p>
	<p>Практическая подготовка обучающихся (учебная и производственная практика)</p>	<p><b>Кабинет № 4м</b> <b>Кондитерский цех</b> Оборудование: Стол производственный (покрытие – нержавеющая сталь) – 5шт. Стол производственный кондитерский (деревянное покрытие) – 1шт. Эл. Титан – 1шт. Плита индукционная однокомфорочная -1 шт., Эл. Мясорубка (бытовая) Аксон М3201. Эл. Мясорубка (бытовая) BOSCH MFW 154 – 1шт. Кухонный комбайн BRAUN SJ 600 – 1 шт. Микроволновая печь Erisson – 1шт. Планетарный миксер В 5 ECO – 1шт. Эл. взбивалка MB – 10М – 1шт. Эл. Взбивалка настольная Wings – 1шт. Кухонная машина – Кенвуд – 1шт. Миксер</p>	<p>648000, Россия, Красноярский край, Эвенкийский район, п.г.т. Тура, по ул. Смидовича</p>	<p>Эвенкийский муниципальный район</p>	<p>Договор № БИ-62 от 10.03.2011 о передаче в безвозмездное пользование срок действия – до 10.03.2012 с пролонгацией</p>

		<p>электрический GALAXY – 1шт. Блендер VT – 1450 – 1шт. Стеллаж для посуды -4шт., Стойка для кондитерских листов-1шт., Эл. Плита бытовая 4х-комфорочная «Лысьва» - 1шт. Плита электрическая промышленная ПЭП-034М № 191, 194. – 2 шт. Электроплитка индукционная UNOX – 1шт. Пароконвекционная печь Upox – 1шт. Холодильник бытовой 2х-камерный INDESIT – 1шт. Терка-шинковка ТШ-1 – 1шт.. Весы настольные электронные МИДЛ ТМ – 1шт. Весы кухонные, работающие от батареек Tefal BC 25 – 2 шт. Кофеварка – 1 шт. Вафельница-гриль Кубань 3 – 1шт., Ванна моечная двухсекционная-1шт.</p> <p>Инвентарь:  Ножи поварские в ассортименте., дисковый резак для теста – 1шт, нож для теста фигурный – 1шт., ножницы поварские – 3шт., доски разделочные – 10шт, Тазы- 3 , ведра эмаль - 2, миски эмаль-3., миски стеклянные (в ассортименте) – 1шт., миски нержавеющей в ассортименте– 7шт., сита – 4шт, скалки – 7шт., лопатки в ассортименте., листы кондитерские – 10шт., формы для тортов, кексов, тарталеток, заливных в ассортименте., щипцы кондитерские, поварские., веселки деревянные - 5 , шумовки – 2 шт., выемки для пирожных, коржиков, колец, язычков, печенья., мешки кондитерские., трубочки кондитерские., лоток металлический кондитерский – 6шт., лоток металлический с крышкой – 3шт, гастроемкость пластик с крышкой – 1шт, шинковки – 3., стаканы под приборы нержавеющей – 2., стойки под бумажные полотенца – 3., дуршлаг – 3шт, ковши – 4шт, терки – 5шт., сковорода чугунная - 7шт, сковорода с покрытием – 2шт, сковорода без ручки – 4шт, кастрюли эмалированные – 2, сотейники нержавеющей - 4шт., кастрюля нержавеющей – 9шт., формы для выпекания бисквитов – 16шт  Плакаты по технике безопасности – 3 шт., форма для нарезки бисквитов (24см.-30см.)- 1шт., стойка вращающая для оформления тортов -1шт.</p>			
--	--	--	--	--	--

	Актовый зал	<p><b>Кабинет № 124</b>  <b>Актовый зал</b>  Кресла – 90 шт. Стол -1шт.  Стул -1шт. Доска магнитная передвижная - 1шт.  Ноутбук «ASUS» -1шт. Пианино -1шт.  Фотоаппарат-1шт. Видеокамера-1 шт.  Видео плеер-1шт. Телевизор -1 шт.  Диски-10шт. Электронная карта памяти-1шт.  Акустическая система-1шт. Микшерные микрофоны-3шт.  Прожектор -1шт. Диски обучающие по дисциплинам.  Медиа тека. Наглядные пособия.  Аудиозаписи. Видеозаписи. Кинофильмы.  Стойки микрофонные-2шт. Стойки для акустических микрофонов-2шт. Микшерный пульт-1 шт.</p>	648000, Россия, Красноярский край Эвенкийский район, п. Тура, мкр. Таежный 7	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.
	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет	<p><b>Кабинет №50</b>  <b>Библиотека</b> книжный фонд – 5882 (учебники - 5750, худ. лит-ра – 84,48-методическая литература.  компьютер – 4, принтер – 1 полка 400*1000 -80 шт. полка 400*70 – 36 шт. 12 шкафов. 10 металл. стеллажей.  мышка компьютерная – 4 шт. крепление к трубе- 16 шт.  колонки компьютерные – 1 шт., клавиатура – 4 шт.  доска классная передвижная– 1 шт., сетевой фильтр – 1 шт.  стойка 2500 - 52 шт., стремянка – 1 шт.  часы настенные – 1 шт., шахматы – 7 шт.  шашки -3 шт., пожарная безопасность видеофильм -1 шт.  допог 2т.- 1 шт., часы шахматные – 1 шт.  жалюзи – 2 шт., урна для мусора – 1шт.  диски – 86 шт., стулья – 14 шт.  компьютерные столы -3 шт. парты -10 шт.  шкаф – 2 шт., огнетушитель -1 шт.  электронная библиотека ZNANIUM</p>	648000, Россия, Красноярский край Эвенкийский район, п. Тура, мкр. Таежный 7	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.

	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия	Общевойнская полоса препятствий, турник-2шт., лесенка, перекладина, рукоходы.	648000,Россия, Красноярский край Эвенкийский район, п. Тура, мкр. Таежный 7	Красноярский край	Выписка из Реестра государственной собственности Красноярского края № 92-06-11691/9802 от 09.10.2020г.
	Стрелковый тир	Стрелковый тренажерный комплекс: Интерактивный лазерный тир «Рубин» ИЛТ110 «Кадет-3»	648000,Россия, Красноярский край Эвенкийский район, п. Тура, мкр. Таежный 7	Совместное использование	Договор безвозмездного пользования № 01-1/2019 от 12.01.2019г.

