

Утверждаю директор ГБПОУ
«Челябинский государственный колледж
индустрии питания и торговли

_____ Берсенева Г.Ф.
Пр. № _____ от _____ 2017 г

Рассмотрено на заседании
педагогического совета

Протокол № _____
от _____ 2017 года

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Программа подготовки специалиста среднего звена

(на базе основного общего образования с одновременным получением обучающимися
среднего общего образования)

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)**

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Срок обучения 2016-2020 г

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования.....	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	8
Раздел 5. Структура образовательной программы	18
5.1. Учебный план для специальности	25
5.2. Календарный учебный график специальности.....	30
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	34
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы ...	34
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	55
6.3. Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению	56
ПРИЛОЖЕНИЯ	57
Приложение 1. Программы профессиональных модулей	57
Приложение I.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	58
Приложение I.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	80
Приложение I.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	98
Приложение I.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	125
Приложение I.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.....	150
Приложение I.6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения.....	169
Приложение I.7. ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, кондитер).....	196
Приложение I.8. ПМ. 08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу.....	234
Приложение II. Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла	
Приложение II.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»	250
Приложение II.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания».....	265
Приложение II.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03«Организация хранения и контроль запасов и сырья»	276
Приложение II.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»	292
Приложение II.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация»	304
Приложение II.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06«Правовые основы профессиональной деятельности»	315

Приложение II.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»	329
Приложение II.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда».....	342
Приложение II.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»	354
Приложение II.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Психология и этика профессиональной деятельности»	367
Приложение II.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Основы калькуляции».....	378
Приложение III. Программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного учебных циклов.....	386
Приложение III.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»	387
Приложение III.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История»	398
Приложение III.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (английский)	412
Приложение III.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (немецкий)	438
Приложение III.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»	462
Приложение III.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи»	483
Приложение III.6. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 «Математика»	494
Приложение III.7. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»	503
Приложение III.8. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03«Химия».....	515
Приложение IV.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.01 Русский язык.....	540
Приложение IV.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.01.1 Литература	570
Приложение IV.3. 1.Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.02 «Иностранный язык» (английский)	627
Приложение IV.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.02.1 «Иностранный язык» (немецкий)	656
Приложение IV.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.03 «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия»	684
Приложение IV.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.04 «История»	718
Приложение IV.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.05 «Физическая культура»	764
Приложение IV.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.06 «Основы безопасности жизнедеятельности»	787
Приложение IV.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.07 «Физика»	816
Приложение IV.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.08 «Обществознание (включая экономику и право)»	849
Приложение IV.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.09 «География»	872
Приложение IV.12. Рабочая программа учебной дисциплины	897

ОУДБ.10 «Экология»	
Приложение IV.13. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДП.01 «Информатика»	912
Приложение IV.14. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДП.02 «Химия»	936
Приложение IV.15. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДП.02 «Биология»	996
Приложение IV.16. Рабочая программа учебной дисциплины УДД.02 «Основы исследовательской деятельности»	1019

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», ГБПОУ «ЧГКИПиТ» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

1. Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федеральный закон от 1 декабря 2007 г. № 309-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта» (в действующей редакции)
3. Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. № 307-ФЗ (ред. от 29.12.2012 с изменениями, вступившими в силу с 01.09.2013) «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»
4. ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовый уровень подготовки, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 384 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014г. № 33234);
5. Примерные программы (носят рекомендательный характер);
6. Приказ от 28 сентября 2009 г. № 355 «Об утверждении Перечня специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 27 октября 2009 г. № 15123)
7. Макеты программ профессиональных модулей и учебных дисциплин:
 - а. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009г.)
 - б. Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.)

8. Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 № 28785)
9. Приказ Минобрнауки России от 04.07.2013 № 531 (ред. от 19.05.2014) «Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29443)
10. Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №464 от 14.06.2013г.
11. Письмо Минобрнауки РФ от 20 октября 2010г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»
12. Рекомендации по реализации среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»)
13. Устав ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

Классификаторы социально-экономической информации

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС). Выпуск 2, 52;
 2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);
 3. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденный постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. №37 (в ред. Постановлений Минтруда РФ от 21.01.2000 №7, от 14.08.2000 №57, от 20.04.2001 №35, от 31.05.2002 №38, от 20.06.2002 №44, от 28.07.2003 №59, от 12.11.2003 №75, приказов Минздравсоцразвития РФ от 25.07.2005 №461, от 07.11.2006 №749, от 17.09.2007 №605);
 4. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001)
- 1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:
ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
ПООП – примерная основная образовательная программа;
МДК – междисциплинарный курс;
ПМ – профессиональный модуль;
ОК – общие компетенции;
ПК – профессиональные компетенции;
Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Техник-технолог

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или в образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания при очной форме получения образования: _ на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев, на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

организация работы структурного подразделения.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

ВПД 1.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ВПД 2.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВПД 3.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ВПД 4.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6.	Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4.2. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Колледжем созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители работодателей

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	составление технологических схем первичной обработки мяса и производства мясных полуфабрикатов; выполнение расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; контроль качества и безопасности подготовленного мяса, проведение органолептической оценки качества продуктов и полуфабрикатов из мяса; выбор и безопасное использование технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	соответствие составленных технологических схем технологическим требованиям; решение задач по формулам; соответствие производимых полуфабрикатов нормативно-технологическим документам; обоснованность выбора технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд

<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>составление технологических схем первичной обработки рыбы и производства рыбных полуфабрикатов; расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов с учетом вида рыбы и нерыбного водного сырья, размеров, кондиций, способов обработки;</p>	<p>соответствие составленных технологических схем технологическим требованиям; решение задач по формулам; соответствие производимых полуфабрикатов нормативно-технологическим документам;</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>составление технологических схем первичной обработки птицы и производства полуфабрикатов из птицы; расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов с учетом вида сырья (птицы, пернатой дичи, кролика) и кондиции; контроль качества и безопасности подготовленного сырья, проведение органолептической оценки качества продуктов и полуфабрикатов из домашней птицы; выбор и безопасное использование технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p>	<p>соответствие составленных технологических схем технологическим требованиям; решение задач по формулам; соответствие производимых полуфабрикатов нормативно-технологическим документам; обоснованность выбора технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>разрабатывает ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок; производит расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; проверяет качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; организует</p>	<p>экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ в соответствии с нормами закладки продуктов по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий</p>

	технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	оценивает качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; использует различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; производит расчеты по формулам; безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; оценивает качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами	экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ в соответствии с нормами закладки продуктов по сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	разрабатывает ассортимент сложных холодных соусов; рассчитывает массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов; проверяет качество продуктов для приготовления сложных холодных соусов; организовывает технологический процесс приготовления сложных холодных соусов, гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ в соответствии с нормами закладки продуктов по сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий

	осуществляет контроль качества и безопасности сложных холодных соусов; демонстрирует варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	составление технологических схем приготовления сложных супов; выполнение расчетов для приготовления сложных супов; контроль качества и безопасности приготовления сложных супов, проведение органолептической оценки качества продуктов выбор и безопасное использование технологического оборудования при приготовлении сложных супов	соответствие составленных технологических схем технологическим требованиям решение задач по формулам соответствие производимых сложных супов санпин обоснованность выбора технологического оборудования при приготовлении сложных супов
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	составление технологических схем сложных горячих соусов; выполнение расчетов для сложных горячих соусов; контроль качества и безопасности приготовления сложных горячих соусов, проведение органолептической оценки качества продуктов	соответствие составленных технологических схем технологическим требованиям решение задач по формулам соответствие производимых сложных горячих соусов санпин
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	составление технологических схем приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; выполнение расчетов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; контроль качества и безопасности приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, проведение органолептической оценки качества продуктов выбор и безопасное	соответствие составленных технологических схем технологическим требованиям решение задач по формулам соответствие производимых сложных блюд из овощей, грибов и сыра санпин; обоснованность выбора технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра

	использование технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	составление технологических схем приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; выполнение расчетов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; контроль качества и безопасности приготовления сложных супов, проведение органолептической оценки качества продуктов выбор и безопасное использование технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	соответствие составленных технологических схем технологическим требованиям решение задач по формулам; соответствие производимых сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы санпин обоснованность выбора технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	составление технологических схем приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выполнение расчетов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; контроль качества и безопасности приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, проведение органолептической оценки качества продуктов выбор и безопасное использование технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и	соответствие составленных технологических схем технологическим требованиям решение задач по формулам соответствие производимых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба санпин обоснованность выбора технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

	праздничного хлеба	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных иных кондитерских изделий и праздничных тортов.	составление технологических схем приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов выполнение расчетов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; контроль качества и безопасности приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, проведение органолептической оценки качества продуктов выбор и безопасное использование технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	соответствие составленных технологических схем технологическим требованиям решение задач по формулам соответствие производимых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов санпин обоснованность выбора технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	составление технологических схем приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; выполнение расчетов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; контроль качества и безопасности приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, проведение органолептической оценки качества продуктов выбор и безопасное использование технологического оборудования при	соответствие составленных технологических схем технологическим требованиям; решение задач по формулам; соответствие производимых мелкоштучных кондитерских изделий санпин обоснованность выбора технологического оборудования при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий

	мелкоштучных кондитерских изделий	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	составление технологических схем сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении; выполнение расчетов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении контроль качества и безопасности сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, проведение органолептической оценки качества продуктов, выбор и безопасное использование технологического оборудования при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	соответствие составленных технологических схем технологическим требованиям решение задач по формулам соответствие производимых сложных отделочных полуфабрикатов санпин обоснованность выбора технологического оборудования при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	составление технологических схем приготовления сложных холодных десертов; выполнение расчетов для приготовления сложных холодных десертов; контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных десертов, проведение органолептической оценки качества продуктов выбор и безопасное использование технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов	соответствие составленных технологических схем технологическим требованиям решение задач по формулам соответствие производимых сложных холодных десертов санпин обоснованность выбора технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	составление технологических схем приготовления сложных горячих десертов выполнение расчетов для приготовления сложных горячих десертов контроль качества и безопасности приготовления сложных горячих десертов, проведение органолептической оценки качества продуктов выбор и безопасное использование технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов	соответствие составленных технологических схем технологическим требованиям решение задач по формулам соответствие производимых сложных горячих десертов санпин обоснованность выбора технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	рассчитывает выход полуфабрикатов и составляет производственную программу в заготовочных предприятиях; составляет плановое меню, план-меню, меню; выполняет расчет сырья	текущий контроль в форме: защиты и практических занятий; заполнение технологической документации; составление сырьевой ведомости
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	составляет схемы организации процессов производства и рабочих мест; подбирает оборудование и инвентарь цехов с учетом норм оснащения; рассчитывает выход продукции в ассортименте	соответствие составленных технологических схем технологическим требованиям; соответствие подбора оборудования, инвентаря нормам оснащения; соответствие ассортимента продукции нормативным документам
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	участвует в организации рабочих мест работников производства	соблюдение технологической последовательности организации рабочих мест на производстве
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	разрабатывает оценочные задания в нормативно-технологическую документацию; контролировать качество приготовления продукции производства	заполнение технологических карт в соответствии с профессиональными стандартами; соответствие анализа органолептических показателей технологическим требованиям

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	оформляет документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией; ведет табель учета рабочего времени работников;	выполнение требований заполнения нормативно-технологической документации
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	оформляет документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией; ведет табель учета рабочего времени работников;	выполнение требований заполнения нормативно-технологической документации
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним Изложение правил безопасного использования технологического оборудования Обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба Обоснование выбора технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий Органолептическая оценка качества готовых изделий Выполнение процедуры бракеража Применение нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты) в соответствии с задачей	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы Устный опрос Тестирование Экспертная оценка выполнения лабораторной работы Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним Выбор последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья Обоснование выбора производственного инвентаря и технологического	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторной работы Тестирование

	оборудования для	
--	------------------	--

Освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявляет понимание сущности и социальной значимости будущей профессии; применяет профессиональные знания в практической деятельности	интерпретация результатов наблюдений за обучающимися, участие в творческих конкурсах, олимпиадах
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбирает способ (технологии) решения задач в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Выбирает способ разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями и ставит цель деятельности	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	извлекает информацию и систематизирует ее в самостоятельно определенной в соответствии с задачей информационного поиска структуре	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	применяет навыки командной работы в процессе решения производственных ситуаций	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК7. Брать на себя ответственности за работу членов команды	проявляет ответственность за работу подчиненных, результат	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях

(подчиненных), результат выполнения заданий.	выполнения заданий	
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	анализирует собственные мотивы и внешнюю ситуацию при принятии решений, касающихся своего продвижения	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях

4.3. Рабочая квалификация

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по ППСЗ, осваивают профессию рабочего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования, в соответствии с ФГОС по специальности.

После изучения профессионального модуля «Выполнение работ по профессии Повар. Кондитер» и сдачи квалификационного экзамена студентам присваиваются рабочие квалификации «16675 Повар», «12901 Кондитер»

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Пояснительная записка к учебному плану

Настоящий учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», ГБПОУ «ЧГКИПиТ» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовый уровень подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 г. № 33234) Учебный план вводится с 01.09.2015.

Учебный план по специальности среднего профессионального образования 19.02.10

Технология продукции общественного питания составлен в соответствии с требованиями к структуре программы подготовки специалистов среднего звена ФГОС по специальности и определяет следующие характеристики ОПОП:

объемные параметры учебной нагрузки в целом

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

сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики (*для программ подготовки специалистов среднего звена*);

формы государственной (итоговой) аттестации (обязательные и предусмотренные образовательной организацией

При формировании учебного плана учитывались следующие нормы:

обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы включает аудиторную учебную работу обучающегося (обязательные учебные занятия) и все виды практики в составе модулей;

максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды аудиторной учебной работы обучающегося (обязательные учебные занятия) и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;

максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и консультации.

максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю;

преддипломная практика, предусмотренная ФГОС СПО (программы подготовки специалистов среднего звена), является обязательной для всех студентов, она проводится после последней сессии и реализуется по направлению образовательной организации;

обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении преддипломной практики составляет 36 часов в неделю;

консультации для 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) определяются образовательной организацией.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического,
- математического и общего естественнонаучного,
- профессионального,

и разделов:

- учебная практика,
- производственная практика (по профилю специальности),
- производственная практика (преддипломная),
- промежуточная аттестация,
- государственная итоговая аттестация (ФГОС СПО, п.6.1).

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Содержание обязательной части ППССЗ разработано в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

Структура программы подготовки специалистов среднего звена (базовой)	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальн ой учебн ой нагруз	В том числе часов обяза тельн ых учебн	Коды формируемых компетенций
---	--	-------------------------------------	--	------------------------------

ПОДГОТОВКИ)		зк обуча ющег ося (час./ нед.)	ых занят ий	
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	2106	1404	
Обязательная часть учебных циклов ППССЗ		3078	2052	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	630	420	
ОГСЭ.01.	Основы философии		48	ОК 1 - 9
ОГСЭ.02	История		48	ОК 1 - 9
ОГСЭ.03	Иностраный язык		162	ОК 1 - 9
ОГСЭ.04	Физическая культура	324	162	ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 10
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	312	208	
ЕН.01	Математика			ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3; 2.1 - 2.3; 3.1 - 3.4; 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2; 6.1 - 6.5
ЕН.02	Экологические основы природопользования			ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3; 2.1 - 2.3; 3.1 - 3.4; 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2; 6.1 - 6.5 6.1 - 6.5
ЕН.03	Химия			ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3; 2.1 - 2.3; 3.1 - 3.4; 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2; 6.1 - 6.5
П.00	Профессиональный учебный цикл	2136	1424	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	624	416	
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3; 2.1 - 2.3; 3.1 - 3.4; 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2; 6.1 - 6.5
ОП.02.	Физиология питания			ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3; 2.1 - 2.3; 3.1 - 3.4; 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2; 6.1 - 6.5
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья			ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3; 2.1 - 2.3; 3.1 - 3.4; 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2; 6.1 - 6.5
ОП.04.	ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности			ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3; 2.1 - 2.3; 3.1 - 3.4; 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2; 6.1 - 6.5

ОП.05	ОП. 05. Метрология и стандартизация			ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3; 2.1 - 2.3; 3.1 - 3.4; 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2; 6.1 - 6.5
ОП.06	ОП. 06. Правовые основы профессиональной деятельности			ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3; 2.1 - 2.3; 3.1 - 3.4; 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2; 6.1 - 6.5
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3; 2.1 - 2.3; 3.1 - 3.4; 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2; 6.1 - 6.5
ОП.08	Охрана труда			ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3; 2.1 - 2.3; 3.1 - 3.4; 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2; 6.1 - 6.5
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3; 2.1 - 2.3; 3.1 - 3.4; 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2; 6.1 - 6.5
				ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3; 2.1 - 2.3; 3.1 - 3.4; 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2; 6.1 - 6.5
				ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3; 2.1 - 2.3; 3.1 - 3.4; 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2; 6.1 - 6.5
ПМ.00	Профессиональные модули	1512	1008	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3;
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3;
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4;
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4,
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2;
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения			ОК 1 - 9 ПК

				6.1 - 6.5
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар. Кондитер)			ОК 1 - 9
Вариативная часть учебных циклов ППССЗ (определяется образовательной организацией самостоятельно)		1296	864	
Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ		4374	2916	
УП.00	Учебная практика	28 нед.	1008	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)			
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4 нед.		ПДП.00
ПА.00	Промежуточная аттестация	7 нед.		ПА.00
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.		ГИА.00
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.		ГИА.01
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.		ГИА.02

Вариативная часть (30%) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования (ФГОС СПО, п.6.2). Содержание вариативной части разработано с учетом рекомендаций работодателей-социальных партнеров колледжа, требований регионального рынка труда и Министерства образования и науки Челябинской области.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1296 часа максимальной учебной нагрузки/864 часов обязательных учебных занятий), использованы следующим образом:

		ФГОС СПО		Рабочий УП		Вариативная часть	
		Всего максимальной учебной нагрузки и обучающегося (час./нед.)	В том числе обязательных учебных занятий	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./	В том числе обязательных учебных занятий	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./	В том числе обязательных учебных занятий

				нед.)		нед.)	
ОГС Э.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	630	420	705	470	75	50
Дополнительные учебные дисциплины в цикле				58	50	58	50
ОГС Э.05	Русский язык и культура речи			58	50	58	50
Увеличение объема часов						17	0
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	312	208	318	212	6	4
Дополнительные учебные дисциплины в цикле				0	0	0	0
Увеличение объема часов						6	4
ОП.	Общепрофессиональные дисциплины	624	416	1101	734	477	318
Дополнительные учебные дисциплины в цикле				144	78	144	96
ОП.1 0	Психология и этика профессиональной деятельности	-	-	90	60	90	60
ОП.1 1	Основы калькуляции	-	-	54	18	54	36
Увеличение объема часов				957	656	333	222
ПМ. 00	Профессиональные модули	1512	1008	2250	1500	738	492
Дополнительные учебные дисциплины в цикле		-	-	108	72	108	72
ПМ. 08	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	-	-	108	72	108	72
Увеличение объема часов				2142	1428	630	420
ито го		3078	2052	4374	2916	1296	864

Начало учебного года - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

Занятия проводятся в рамках шестидневной рабочей недели с продолжительностью занятий - 40 минут, сгруппированных парами.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу для каждого года обучения.. Форма консультаций групповая, индивидуальная.

Объем дисциплины «Физическая культура» увеличен на 162 часа за счет самостоятельной учебной нагрузки студентов.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и производственной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Преддипломная практика проводится в организациях, направление деятельности которых, соответствует профилю подготовки обучающихся.

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена составляет 10–11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

5.2. Формы проведения промежуточной аттестации

В соответствии Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ГБПОУ «ЧГКИПиТ» самостоятельно определил формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся.

Предусмотрены следующие виды промежуточной аттестации: дифференцированный зачет и экзамен. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины (предмета) или профессионального модуля. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа (2 недели) в году, в последний год обучения – 36 часов (1 неделя). В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Промежуточная аттестация проводится по итогам каждого семестра в период проведения сессии.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы

Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании положения об государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разрабатывается ежегодно по каждой специальности. Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются колледжем по каждой образовательной программе среднего профессионального образования.

5.4. Учебный план

ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по программе среднего профессионального образования (программе подготовки
специалистов среднего звена)

по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

по программе базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППССЗ - 3 года 10 мес.;

На базе основного общего образования

2.Сводные данные по бюджету времени

Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

курсы	теор. обучение	учебная практика	по профилю	предд	ПА	ГИА	каникул	всего
1	39	0	0	0	2	0	11	52
2	29	3	8	0	2	0	10	52
3	31	3	5	0	2	0	11	52
4	21	4	5	4	1	6	2	43
всего	120	10	18	4	7	6	34	199

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточных аттестаций	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная уч. работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего занятий	в т.ч.		1	2	3	4	5	6	7	8
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ	Кол-во недель		Кол-во недель		Кол. недель		Кол. недель	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	Общеобразовательный цикл	-/10/3	210	702	140	437		612	792						
ОУДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые	/-/7/2	162	542	108	355		479	606						
ОУДБ.01	Русский язык	-/Э	117	39	78			34	44						
ОУДБ.01.01	Литература	-,ДЗ	175	58	117			51	66						
ОУДБ.02	Иностранный язык	-,ДЗ	175	58	117	117		51	66						
ОУДБ.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-,Э	234	78	156	60		88	68						
ОУДБ.04	История	-,ДЗ	175	58	117	8		51	66						
ОУДБ.05	Физическая культура	З,ДЗ	176	59	117	108		51	66						
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	105	35	70	20		34	36						
ОУДБ.07	Физика	-,ДЗ	146	49	97	26		51	46						
ОУДБ.08	Обществознание (включая экономику и право)	-,ДЗ	162	54	108	6		34	74						
ОУДБ.09	География	-,ДЗ*	108	36	72	10		34	38						
ОУДБ.10	Экология	-/ДЗ*	54	18	36			36							
ОУДП.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные	/-/2/1	420	140	280	82		116	164						
ОУДП.01	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	48		34	66						
ОУДП.02	Химия	-,Э	162	54	108	24		48	60						
ОУДП.03	Биология	-,ДЗ	108	36	72	10		34	38						
УДД.00	Учебные дисциплины дополнительные	-/1-/	59	20	39			17	22						

УДД.01	Основы исследовательской деятельности	ДЗ	59	20	39			17	22						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-/4/-	705	235	470	350				90	124	56	116	48	36
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	57	9	48	8							48		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	57	9	48	8					48				
ОГСЭ.03	Иностраный язык	-, -, -, -, ДЗ	209	47	162	162				20	38	28	34	24	18
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	162				20	38	28	34	24	18
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ДЗ	58	8	50	10				50					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/2/ 1	318	106	212	94				26	144	42	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	75	25	50	26					50				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	63	21	42	8						42			
ЕН.03	Химия	-, Э	180	60	120	60				26	94				
П.00	Профессиональный цикл	/-/13/16	435	111	324	978				460	596	478	712	528	468
			9	7	2										
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/8/3	110	367	734	268				140	156	266	64	62	46
			1												
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	90	30	60	12				60					
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	60	20	40	20					40				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	198	66	132	60				70	62				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	114	38	76	40						76			
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	63	21	42	16						42			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	69	23	46	12									46
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, -, ДЗ	207	69	138	36						38	50	50	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	54	18	36	8						36			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20				10	18	14	14	12	
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	60	20						60			
ОП.11	Основы калькуляции	ДЗ	54	18	36	24					36				
ПМ.00	Профессиональные модули	-/5/13	325	750	250	710	64			320	440	212	648	466	422
			8		8										
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	282		212							212			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	210	70	140	80						140			
УП.01	Учебная практика		36		36							36			

ПП.01	Производственная практика		36		36							36		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)	378		288								288	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	270	90	180	102							180	
УП.02	Учебная практика		36		36								36	
ПП.02	Производственная практика		72		72								72	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(к)	486		360									360
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	378	126	252	112	20						252	
УП.03	Учебная практика		36		36								36	
ПП.03	Производственная практика		72		72								72	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(к)	432		324									324
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондит. изделий	ДЗ	324	108	216	102	20						216	
УП.04	Учебная практика		36		36								36	
ПП.04	Производственная практика		72		72								72	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-Э(к)	252		192									70 122
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-/ДЗ	180	60	120	60							70	50
УП.05	Учебная практика		36		36									36
ПП.05	Производственная практика		36		36									36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(к)	306		228									228
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	234	78	156	60	24							156
УП.06	Учебная практика		0		0									0
ПП.06	Производственная практика		72		72									72
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар. Кондитер)	Э(к)	942		760					320	440			
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	Э	336	112	224	124						224		
МДК.07.02	Технология приготовления простых мучных кондитерских изделий	Э	210	70	140	50				140				
УП.07	Учебная практика		108		108					36	72			
ПП.07	Производственная практика		288		288					144	144			

ПМ.08	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	Э(к)	180		144									72	72	
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	ДЗ	54	18	36	10								36		
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	ДЗ	54	18	36	10									36	
УП.08	Учебная практика		72		72									36	36	
	Итого	/-/29/20	748	216	532	1892	64	612	792	576	864	576	828	576	504	
ПДП	Преддипломная практика														4 нед.	
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6 нед.	
Консультации на учебную группу 4 часа в год на студента;						Всего	дисц-н и МДК		612	792	396	648	504	612	432	324
Государственная итоговая аттестация							учебной практики		0	0	36	72	36	72	72	72
1. Программа базовой подготовки							произв.практ		0	0	144	144	36	144	72	108
1.1. Выполнение квалификационной работы в форме дипломной работы.							преддипл.пр.		0	0	0	0	0	0	0	144
Выполнение дипломной работы с _____ по _____ (всего 4 недели)							экзаменов		0	3	2	4	3	4	1	3
Защита дипломной работы с _____ по _____ (всего 2 недели)							дифф.зачётов		1	8	2	5	6	3	2	5
							зачётов		0	0	0	0	0	0	0	0

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Условия реализации образовательной программы соответствуют назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

6.1.1. ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли", реализующий основную профессиональную образовательную программу (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности) предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП (ППССЗ) обеспечивает:

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

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

6.1.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности

Наименование:

- Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин, экономической теории;
- Кабинет иностранного языка;
- Кабинет математики, математических дисциплин;
- Кабинет естественно-научных дисциплин, химии, экологических основ природопользования;
- Кабинет товароведения продовольственных товаров, физиологии питания, метрологии и подтверждения соответствия, стандартизации и сертификации;
- Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, информатики и ИКТ, компьютеризации профессиональной деятельности;
- Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности, права;
- Кабинет организации коммерческой деятельности, маркетинга;
- Кабинет охраны труда;
- Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- Кабинет технологии кулинарного производства;
- Кабинет организации и технологии обслуживания в предприятиях общественного питания, организации и технологии обслуживания в барах.

Лаборатории:

- Лаборатория химии;
- Лаборатория метрологии и стандартизации;
- Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены;
- Учебный кулинарный цех;
- Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- Открытый стадион широкого профиля;

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- Актный зал.

Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий, объектами физической культуры и спорта по образовательным программам

	Наименование предмета, дисциплины (модуля)	Наименование (назначение) учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта объекта	Перечень основного оборудования
1	1.1.. ОП 00 Общепрофессиональный цикл		
	1.1.1.ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	каб. микробиологии, физиология питания	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся 15 столов, 30 стульев; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты
	1.1.2. ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	каб.товароведения ка. Товароведения и экспертизы качества	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся 15 столов, 30 стульев; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты
	1.1.3.ОП.03 Техническое	Каб. Техническое	Рабочее место

оснащение и организация рабочего места	оснащение и БЖ каб. Техническое оснащение	преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся 15 столов, 30 стульев; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты
1.1.4.ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	каб. Экономики и бухучета	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся 15 столов, 30 стульев; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты
1.1.5.ОП.0 5 Основы калькуляции и учета	каб. Техническое оснащение и БЖ каб. Экономики и бухучета	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся 15 столов, 30 стульев; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты
1.1.6.ОП.06 Охрана труда	каб. ОБЖ и охраны труда	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся 15 столов, 30 стульев; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты
1.1.7.ОП.07 Безопасность жизнедеятельности	каб. ОБЖ и охраны труда	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты.

		<p>Образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р- 2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности); образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые; образцы средств пожаротушения (СП); макет автомата Калашникова; винтовки -6 шт.</p>
1.1.8.ОП.08 Физическая культура	спортивный зал	<p>Стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки, маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита</p>

			для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи, стойки волейбольные, сетка волейбольная мяч баскетбольный, мячи волейбольный, мячи для фитбола, мячи футбольный, столы теннисный, коврики для фитнеса, лыжи деревянные, лыжи пластиковые с креплениями, ботинки лыжные, палки лыжные
	1.1.9.ОП.09 Основы трудоустройства и предпринимательства	каб.Экономики и бухучета	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты
	1.2.1. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	каб. «технология продукции общественного питания лаборатория «поварское дело» Учебный кондитерский цех Учебный кулинарный цех	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты Лаборатории: стол производственный с бортом 1500*600*600 Стол производственный с бортом 1700*600*600, столы с мойкой, стеллажи, для посуды Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ВМ Печь конвекционная Abat ПКЭ – 4 М Плита индукционная Endeвер 12 IP (1 греющая зона) Плита индукционная

		<p>UN-3/5 (1 греющая зона) Плиты электрические, напольные, 4-х комфорочные, Холодильный шкаф POLAIR CM 105-S (ШХ-0) Вакуумный аппарат INDOKORIVP-260/PD Весы электронные CAS MAX 2 кг Планетарный миксер «Кенвуд» Блендер погружной BOSCH MSM 6B100 Саламандер – гриль SEF 450 Фритюрница BECKERS Слайсер Selecline</p>
1.2.2.ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>каб. «технология продукции общественного питания Лаборатория «поварское дело»</p>	<p>Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты Лаборатории: стол производственный с бортом 1500*600*600 Стол производственный с бортом 1700*600*600, столы с мойкой, стеллажи, для посуды Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ВМ Печь конвекционная Abat ПКЭ – 4 М Плита индукционная Endeвер 12 IP (1 греющая зона) Плита индукционная UN-3/5 (1 греющая зона) Плиты электрические, напольные, 4-х комфорочные, Холодильный шкаф POLAIR CM 105-S (ШХ-0)</p>

		<p>Вакуумный аппарат INDOKORIVP-260/PD Весы электронные CAS MAX 2 кг Планетарный миксер «Кенвуд» Блендер погружной BOSCH MSM 6B100 Саламандер – гриль SEF 450 Фритюрница BECKERS Слайсер Selecline</p>
1.2.3.ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	каб. «технология продукции общественного питания лаборатория “поварское дело”	<p>Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты Лаборатории: стол производственный с бортом 1500*600*600 Стол производственный с бортом 1700*600*600, столы с мойкой, стеллажи, для посуды Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ВМ Печь конвекционная Abat ПКЭ – 4 М Плита индукционная Endeвер 12 IP (1 греющая зона) Плита индукционная UN-3/5 (1греющая зона) Плиты электрические, напольные, 4-х комфорочные, Холодильный шкаф POLAIR CM 105-S (ШХ-0) Вакуумный аппарат INDOKORIVP-260/PD Весы электронные CAS MAX 2 кг Планетарный миксер «Кенвуд» Блендер погружной</p>

			<p>BOSCH MSM 6B100 Саламандер – гриль SEF 450 Фритюрница BECKERS Слайсер Selecline</p>
<p>1.2.4. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>каб. «технология продукции общественного питания лаборатория “кондитерское дело”</p>	<p>Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты Лаборатории: стол производственный с бортом 1500*600*600 Стол производственный с бортом 1700*600*600, столы с мойкой, стеллажи, для посуды Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ВМ Печь конвекционная Abat ПКЭ – 4 М Плита индукционная Endeвер 12 IP (1 греющая зона) Плита индукционная UN-3/5 (1греющая зона) Плиты электрические, напольные, 4-х комфорочные, Холодильный шкаф POLAIR CM 105-S (ШХ-0) Вакуумный аппарат INDOKORIVP-260/PD Весы электронные CAS MAX 2 кг Планетарный миксер «Кенвуд» Блендер погружной BOSCH MSM 6B100 Саламандер – гриль SEF 450 Фритюрница BECKERS Слайсер Selecline</p>	
<p>1.2.5. ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к</p>	<p>каб. «технология продукции</p>	<p>Рабочее место преподавателя;</p>	

<p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>общественного питания лаборатория «кондитерское дело»</p>	<p>посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты Лаборатории: стол производственный с бортом 1500*600*600 Стол производственный с бортом 1700*600*600, столы с мойкой, стеллажи, для посуды Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ВМ Печь конвекционная Abat ПКЭ – 4 М Плита индукционная Endeвер 12 IP (1 греющая зона) Плита индукционная UN-3/5 (1греющая зона) Плиты электрические, напольные, 4-х комфорочные, Холодильный шкаф POLAIR CM 105-S (ШХ-0) Вакуумный аппарат INDOKORIVP-260/PD Весы электронные CAS MAX 2 кг Планетарный миксер «Кенвуд» Блендер погружной BOSCH MSM 6B100 Саламандер – гриль SEF 450 Фритюрница BECKERS Слайсер Selecline Миксер планетарный KITCHEN Aidк Кофемолка Polaris PCG 0815A Лампа для карамели LAMPLEX Экран защитный к лампе для карамели LAMPLEX Martellato MTE</p>
--	--	--

			Термометр для карамели h30см Горелка для работы с карамелью
2	2.1 ОГСЭ Общий гуманитарный и социально - экономический цикл		
	2.1.1. ОГСЭ. 01. основы философии	каб. Истории	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся;, АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты
	2.1.2. ОГСЭ. 02. История	каб. Истории	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся;, АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты
	2.1.3. ОГСЭ. 03. Иностраный язык в профессиональной деятельности	Каб. Иностранного языка	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся;, АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты
	2.1.4. ОГСЭ. 04. Физическая культура	Спортивный зал	Стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки, маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита

		или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи, стойки волейбольные, сетка волейбольная мяч баскетбольный, мячи волейбольный, мячи для футбола, мячи футбольный, столы теннисный, коврики для фитнеса, лыжи деревянные, лыжи пластиковые с креплениями, ботинки лыжные, палки лыжные
2.1.5. ОГСЭ. 05. Психология общения	каб. русского языка и литературы Кабинет социально – экономических дисциплин	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты
2.2. Математический и общий естественнонаучный цикл		
2.2.1. Химия	каб. Химии Лаборатории Химии и микробиологии	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, доска интерактивная), комплект презентаций, плакаты, электронный настенный комплекс «Периодическая таблица Менделеева- 4, электронный настенный комплекс «Таблица растворимости» -2, столы лабораторные с мойками (10 шт.), стол преподавателя демонстрационный с

		<p>вытяжкой - 4, посуда химическая в комплекте, Весы аналитические ВЛА -200 - М; Микроскоп «Микромед С -11 - 60; Водяная баня КЛ -2; Колбонагреватели; Пробирконагреватели; Вытяжной шкаф; Муфельные печи;</p>
2.2.2.Экологические основы природопользования	Каб. Географии и биологии	<p>Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, доска интерактивная), комплект презентаций, плакаты,</p>
2.3.ОП.00.Общепрофессиональный цикл		
2.3.1.ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	каб. товароведения и микробиологии	<p>Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; плакаты, АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный)</p>
2.3.2.ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	<p>Каб. Организации и контроля каб. товароведения и микробиологии</p> <p>Кабинет – лаборатория организации коммерческой деятельности, логистики, стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия</p>	<p>Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; плакаты, АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный)</p>
2.3.3.ОП.03 Техническое	каб. техническое	Рабочее место

оснащение организаций питания	оснащение Кабинет – лаборатория организации коммерческой деятельности, логистики, стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия	преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; плакаты, АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный)
2.3.4.ОП.04 Организация обслуживания	лаборатория “Учебный ресторан”	Столы для посетителей, стулья для посетителей, стеллажи для посуды, комплекты посуды столовой, комплекты белья столового, комплекты стекла столового, комплекты для ресторана (штопор, подносы, бланки заказа, бланки меню, кольца для салфеток, вазы и.т.д.)
2.3.5.ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг	каб. экономики и бухучета Кабинет учетно – экономических дисциплин	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; плакаты, АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций
2.3.6.ОП.06 правовые основы профессиональной деятельности	каб. Истории	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; плакаты, АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран

	Кабинет документационного обеспечения, управления и правового обеспечения профессиональной деятельности	настенный)
2.3.7.ОП.07 информационные технологии в профессиональной деятельности	Ка. ИТ в профессиональной деятельности каб. Информатики Кабинет – лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности Кабинет информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности, технической механики	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; плакаты, Ноутбук для преподавателя - 3, ПК для преподавателя -1, мультимедийный проектор - 3, экран настенный - 3, документ- камера - 1, МФУ - 2, принтер - 4, ноутбуки для обучающихся – 24, ПК для обучающихся - 20
2.3.8.ОП.08 Охрана труда	каб. ОБЖ и охраны труда	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; плакаты, АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций
2.3.9.ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	каб. ОБЖ и охраны труда	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; плакаты, АРМ преподавателя

		(ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций
2.4.Профессиональный цикл		
2.4.1. ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>каб. Технология общественного питания лаборатория “поварское дело</p> <p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Учебный кулинарный цех</p>	<p>Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты Лаборатории: стол производственный с бортом 1500*600*600 Стол производственный с бортом 1700*600*600, столы с мойкой, стеллажи, для посуды Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ВМ Печь конвекционная Abat ПКЭ – 4 М Плита индукционная Endeвер 12 IP (1 греющая зона) Плита индукционная UN-3/5 (1греющая зона) Плиты электрические, напольные, 4-х комфорочные, Холодильный шкаф POLAIR CM 105-S (ШХ-0) Вакуумный аппарат INDOKORIVP-260/PD Весы электронные CAS MAX 2 кг Планетарный миксер «Кенвуд» Блендер погружной BOSCH MSM 6B100 Саламандер – гриль SEF 450 Фритюрница BECKERS Слайсер Selecline</p>
2.4.2. ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	каб. “Технология продукции общественного	Рабочее место преподавателя; посадочные места по

<p>подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>питания» лаборатория «поварское дело»</p> <p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Учебный кулинарный цех</p>	<p>количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты Лаборатории: стол производственный с бортом 1500*600*600 Стол производственный с бортом 1700*600*600, столы с мойкой, стеллажи, для посуды Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ВМ Печь конвекционная Abat ПКЭ – 4 М Плита индукционная Endeвер 12 IP (1 греющая зона) Плита индукционная UN-3/5 (1греющая зона) Плиты электрические, напольные, 4-х комфорочные, Холодильный шкаф POLAIR CM 105-S (ШХ-0) Вакуумный аппарат INDOKORIVP-260/PD Весы электронные CAS MAX 2 кг Планетарный миксер «Кенвуд» Блендер погружной BOSCH MSM 6B100 Саламандер – гриль SEF 450 Фритюрница BECKERS Слайсер Selecline</p>
<p>2.4.3. ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом</p>	<p>каб. “Технология продукции общественного питания” лаборатория “поварское дело”</p>	<p>Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты Лаборатории: стол производственный с</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Учебный кулинарный цех</p>	<p>бортом 1500*600*600 Стол производственный с бортом 1700*600*600, столы с мойкой, стеллажи, для посуды Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ВМ Печь конвекционная Abat ПКЭ – 4 М Плита индукционная Endeavor 12 IP (1 греющая зона) Плита индукционная UN-3/5 (1греющая зона) Плиты электрические, напольные, 4-х комфорочные, Холодильный шкаф POLAIR CM 105-S (ШХ-0) Вакуумный аппарат INDOKORIVP-260/PD Весы электронные CAS MAX 2 кг Планетарный миксер «Кенвуд» Блендер погружной BOSCH MSM 6B100 Саламандер – гриль SEF 450 Фритюрница BECKERS Слайсер Selecline</p>
<p>2.4.4. ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>каб “Технология приготовления” Лаборатория “кондитерское дело” Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Учебный</p>	<p>Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты Лаборатории: стол производственный с бортом 1500*600*600 Стол производственный с бортом 1700*600*600, столы с мойкой, стеллажи, для посуды</p>

		кондитерский цех	Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ВМ Печь конвекционная Abat ПКЭ – 4 М Плита индукционная Endever 12 IP (1 греющая зона) Плита индукционная UN-3/5 (1греющая зона) Плиты электрические, напольные, 4-х комфорочные, Холодильный шкаф POLAIR CM 105-S (ШХ-0) Вакуумный аппарат INDOKORIVP-260/PD Весы электронные CAS MAX 2 кг Планетарный миксер «Кенвуд» Блендер погружной BOSCH MSM 6B100 Саламандер – гриль SEF 450 Фритюрница BECKERS Слайсер Selecline Миксер планетарный KITCHEN Aidк Кофемолка Polaris PCG 0815A Лампа для карамели LAMPLEX Экран защитный к лампе для карамели LAMPLEX Martellato MTE Термометр для карамели h30см Горелка для работы с карамелью
--	--	------------------	---

<p>2.4.5. ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>каб “Технология приготовления” Лаборатория “кондитерское дело”</p> <p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Учебный кондитерский цех</p>	<p>Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты Лаборатории: стол производственный с бортом 1500*600*600 Стол производственный с бортом 1700*600*600, столы с мойкой, стеллажи, для посуды Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ВМ Печь конвекционная Abat ПКЭ – 4 М Плита индукционная Endeвер 12 IP (1 греющая зона) Плита индукционная UN-3/5 (1греющая зона) Плиты электрические, напольные, 4-х комфорочные, Холодильный шкаф POLAIR CM 105-S (ШХ-0) Вакуумный аппарат INDOKORIVP-260/PD Весы электронные CAS MAX 2 кг Планетарный миксер «Кенвуд» Блендер погружной BOSCH MSM 6B100 Саламандер – гриль SEF 450 Фритюрница BECKERS Слайсер Selecline Миксер планетарный KITCHEN Aidк Кофемолка Polaris PCG 0815A Лампа для карамели LAMPLEX Экран защитный к лампе для карамели</p>
---	---	--

		LAMPLEX Martellato MTE Термометр для карамели h30см Горелка для работы с карамелью
2.4.6. ПМ.06. Контроль деятельности подчиненного персонала	Каб. Экономики и бухучета каб. Истории Кабинет учетно – экономических дисциплин	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты
2.4.7. ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)	Лаборатория “поварское дело” лаборатория “кондитерское дело” Учебный кондитерский цех Учебный кулинарный цех	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты Лаборатории: стол производственный с бортом 1500*600*600 Стол производственный с бортом 1700*600*600, столы с мойкой, стеллажи, для посуды Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ВМ Печь конвекционная Abat ПКЭ – 4 М Плита индукционная Endever 12 IP (1 греющая зона) Плита индукционная UN-3/5 (1греющая зона)

		Плиты электрические, напольные, 4-х комфорочные, Холодильный шкаф POLAIR CM 105-S (ШХ-0) Вакуумный аппарат INDOKORIVP-260/PD Весы электронные CAS MAX 2 кг Планетарный миксер «Кенвуд» Блендер погружной BOSCH MSM 6B100 Саламандер – гриль SEF 450 Фритюрница BECKERS Слайсер Selecline Миксер планетарный KITCHEN Aidк Кофемолка Polaris PCG 0815A Лампа для карамели LAMPLEX Экран защитный к лампе для карамели LAMPLEX Martellato MTE Термометр для карамели h30см Горелка для работы с карамелью
3		
ПП.05 Производственная практика	Парикмахерская мастерская	ПМ № 1: ПК, принтер, рабочий стол, стул для мастера, доска настенная. Рабочее место парикмахера с зеркалом – 6 шт., кресла – 3 шт., рабочие столы, стулья на 15 посадочных мест для обучающихся, мойка для рук, мойка для волос, шкаф – 2 шт., плакатница, сушуар, рециркулятор – 1, триммер, диффузор, тресбанк, тележки парикмахерские, мебель для хранения белья, шкафчики для

		<p>хранения препаратов, весы парикмахерские вешалка для вещей потребителей</p> <p>ПМ № 2: ПК, стол для ПК, рабочий стол, стул для мастера, доска настенная. Рабочее место парикмахера с зеркалом – 4 шт., зеркало – 1 шт., кресла – 4 шт., рабочие столы, стулья на 12 посадочных мест для обучающихся, шкаф навесной – 1 шт., сушиар рециркулятор – 1, триммер, диффузор, тресбанк, тележки парикмахерские, мебель для хранения белья, шкафчики для хранения препаратов, весы парикмахерские,.</p>
--	--	--

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками МЦК, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет)

Квалификация педагогических работников МЦК отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности: не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу составляет не менее 25 %.

6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей)

ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными 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.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Обучающимся предоставляется возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.