

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (ССУЗ)
«ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

454052 г. Челябинск, ул. Ш. Металлургов, 47 тел. 721-83-44

E-mail: kipit102@mail.ru; <http://chgkipit.ru/>

Утверждаю директор ГБПОУ
«Челябинский государственный колледж
индустрии питания и торговли

_____ Берсенева Г.Ф.

Пр. № _____ от _____ 2013 г

Рассмотрено на заседании
педагогического совета

Протокол № _____

от _____ 2013 года

Утверждаю директор ГБПОУ
«Челябинский государственный колледж
индустрии питания и торговли
_____ Берсенева Г.Ф.

Пр. № _____ от _____ 2014 г

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 (260807) Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)**

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Срок обучения 3 года 10 месяцев

(2013) 2014 год

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	57
Приложение I.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	78
Приложение I.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	99
Приложение I.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	145
Приложение I.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.....	170
Приложение I.6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения.....	188
Приложение I.7. ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, кондитер).....	214
Приложение II. Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла	
Приложение II.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве »	252
Приложение II.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания».....	266
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»	290
Приложение II.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация»	300
Приложение II.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06«Правовые основы профессиональной деятельности»	309
Приложение II.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Основы экономики,	322

менеджмента и маркетинга»	333
Приложение П.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда».....	333
Приложение П.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»	343
Приложение П.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Психология и этика профессиональной деятельности»	355
Приложение П.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Основы калькуляции».....	363
Приложение III. Программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного учебных циклов.....	371
Приложение III.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»	372
Приложение III.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История»	381
Приложение III.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (английский)	394
Приложение III.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (немецкий)	417
Приложение III.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»	437
Приложение III.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи»	454
Приложение III.6. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 «Математика»	464
Приложение III.7. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»	471
Приложение III.8. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03«Химия».....	476

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования (ССУЗ) «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 (260807) Технология продукции общественного питания

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 260807 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2010 г. N 675 зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 августа 2010 г., регистрационный N 18123.
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
 - 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 260807

Технология продукции 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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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	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

	технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	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;	соответствие составленных технологических схем технологическим требованиям; решение задач по формулам; соответствие производимых полуфабрикатов нормативно-технологическим документам;
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	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	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
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	разрабатывает ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок; производит расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе,	экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ в соответствии с нормами закладки продуктов по сборнику рецептов блюд и

	<p>легких и сложных холодных закусок; проверяет качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; организывает технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p>	кулинарных изделий
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>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</p>	экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ в соответствии с нормами закладки продуктов по сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>разрабатывает ассортимент сложных холодных соусов; рассчитывает массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов; проверяет качество продуктов для приготовления сложных холодных соусов;</p>	экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ в соответствии с нормами закладки продуктов по сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий

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

	<p>контроль качества и безопасности приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, проведение органолептической оценки качества продуктов выбор и безопасное использование технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

	<p>качества продуктов выбор и безопасное использование технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных иных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>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</p>	<p>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;</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

	использование технологического оборудования при мелкоштучных кондитерских изделий	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных :елочных 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

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

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 среднего профессионального образования (ССУЗ) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» разработан на основе ФГОС по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2010 г. N 675 зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 августа 2010 г., регистрационный N 18123, базовый уровень подготовки, Учебный план вводится с 01.09.2015.

Учебный план по специальности среднего профессионального образования 260807 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 260807 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

Структура программы подготовки специалист	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимум	В том числе часов обяза	Коды формируемых компетенций
--	--	----------------	-------------------------	------------------------------

ов среднего звена (базовой подготовки)		учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	тельных учебных занятий	
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	Иностранный 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. Информационны			ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3; 2.1 - 2.3;

	е технологии в профессиональной деятельности			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			ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2;

	десертов			
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

5.1.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Продолжительность учебной недели – шесть дней; продолжительность занятий парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между парами, время обеденного перерыва – 30 минут. Лабораторно- практические занятия по МДК могут проводиться в подгруппах. Продолжительность занятия по производственной практики составляет 6 часов.

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. Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные;

Учебная практика проводится на базе учебных лабораторий и мастерских рассредоточено – 1 раз в неделю. Производственная проводится по окончании изучения профессиональных модулей концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей на базе предприятий и учебных мастерских. Всего учебной и производственной практики на весь период обучения предусмотрено 28 недель. Преддипломная практика является обязательной для всех студентов и проводится в конце всего курса обучения перед государственной (итоговой) аттестацией. Государственная

(итоговая) аттестация выпускников проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Консультации проводятся согласно графику их проведения: групповые, индивидуальные, устные, письменные.

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.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

ГБОУ СПО (ССУЗ) "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10. (260807) Технология продукции общественного питания

по программе базовой

подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП - 3 года 10 мес.; 2

г. 10 м.

На базе основного общего образования

На базе среднего (полного) общего

образования

2. Сводные данные по бюджету времени

курсы	теор. обучение	учебная практика	по профилю	предд	ПА	ГИА	каникул	всего
1	39	0	0	0	2	0	11	52
2	28	6	6	0	2	0	10	52
3	31	3	5	0	2	0	11	52
4	22	2	6	4	1	6	2	43
всего	120	11	17	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

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		1 курс		2 курс		3 курс	
					Всего занятий	в т.ч.		1	2	1	2	3	4	5	6
						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	1/9/3	200 6	602	140 4	452		612	792						
ОДб.00	Базовые дисциплины	/1/8/1	122 0	370	850	248		374	476						
ОДб.01	Русский язык	-/Э	105	27	78			34	44						

ОДб.02	Литература	-,ДЗ	155	38	117			51	66						
ОДб.03	Иностраный язык	З,ДЗ	105	27	78	78		34	44						
ОДб.04	История	ДЗ,ДЗ	155	38	117			51	66						
ОДб.05	Обществознание (включая экономику и право)	-,ДЗ	155	38	117	6		51	66						
ОДб.06	Химия	-,ДЗ	105	27	78	24		34	44						
ОДб.07	Биология	-/ДЗ	105	27	78	10		34	44						
ОДб.8	Физическая культура	З,ДЗ	234	117	117	110		51	66						
ОДб.9	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	101	31	70	20		34	36						
ОДп.00	Профильные дисциплины	/-/1/2	786	232	554	204		238	316						
ОДп.01	Математика	-,Э	415	125	290	116		102	188						
ОДп.02	Информатика и ИКТ	-,ДЗ	138	43	95	48		51	44						
ОДп.03	Физика	-,Э	233	64	169	40		85	84						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-/4/-	680	210	470	350				40	170	60	112	48	40
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	55	7	48	8							48		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	55	7	48	8					48				
ОГСЭ.03	Иностраный язык	-, -, -, -, ДЗ	191	29	162	162				20	36	30	32	24	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	162				20	36	30	32	24	20
ОГСЭ.05	Культура речи	ДЗ	55	5	50	10					50				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1/ 2/ 1	276	72	204	86				0	132	72	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	70	20	50	26					50				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	46	12	34	0					34				
ЕН.03	Химия	З,Э	160	40	120	60					48	72			
П.00	Профессиональный цикл	/-/17/19	4126	876	3250	1004				572	526	480	680	564	428
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/8/4	985	265	720	268				96	220	232	32	96	44
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	80	20	60	12				60					
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	55	15	40	20					40				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	205	55	150	60					150				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,Э	80	20	60	40						60			
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	58	16	42	16						42			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	64	18	46	12								46	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, ДЗ	179	53	126	36							32	50	44
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	43	11	32	8						32			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	92	24	68	20						68			

ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	80	20	60	20				30	30				
ОП.11	Основы калькуляции	ДЗ	49	13	36	24			36						
ПМ.00	Профессиональные модули	-/9/15	314	611	253	736	64			476	306	248	648	468	384
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	316		248							248			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	244	68	176	100						176			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36		36							36			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	36		36							36			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)	358		288								288		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	250	70	180	102							180		
УП.02	Учебная практика		36		36								36		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	72		72								72		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(к)	466		360								360		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	358	106	252	112	20						252		
УП.03	Учебная практика		36		36								36		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	72		72								72		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(к)	448		360									360	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондит. изделий	ДЗ	304	88	216	102	20							216	
УП.04	Учебная практика		36		36									36	
ПП.04	Производственная практика		108		108									108	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-Э(к)	268		216									108	108
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-/ДЗ	196	52	144	86								84	60
УП.05	Учебная практика		36		36									24	12
ПП.05	Производственная практика		36		36										36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(к)	358		276										276
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	286	82	204	60	24								204
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)	927		782					476	306				
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	Э	316	92	224	124				224					
МДК.07.02	Технология приготовления простых мучных кондитерских изделий	Э	179	53	126	50					126				
УП.07	Учебная практика	ДЗ/-	216		216					180	36				
ПП.07	Производственная практика		216		216					72	144				
	Итого	2/32/19	708	176	532	1892	64	612	792	612	828	612	792	612	468
	Консультации		400												
	Всего		748												
ПДП	Преддипломная практика														4 нед.
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация														6 нед.
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.);					Всего	дисц-н и МДК	612	792	360	648	540	576	444	348	
Государственная (итоговая) аттестация						учебной практики	0	0	180	36	36	72	60	12	
1. Программа базовой подготовки						произв.практ	0	0	72	144	36	144	108	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 5 недель)						экзаменов	0	3	2	3	4	4	1	2	
Защита дипломной работы с _____ по _____ (всего 1 неделя)						дифф.зачётов	1	8	2	5	6	3	2	5	
						зачётов	1	0	0	1	0	0	0	0	

Учебный график 2 год обучения 2014-2015 учебный год

индекс	компоненты программы	14	сентябрь		октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				4 семестр							
			37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	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	26		
			ч/УП	Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																												
		3с	4с	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	3 семестр																										
ОГСЭ.0	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																					к	к																					к	к			
ОГСЭ.0	История		48																				0	к																				48				
ОГСЭ.0	Иностранный язык	20	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										20	к																					36			
ОГСЭ.0	Физическая культура	20	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										20	к																					36			
ОГСЭ.0	Культура речи		50																				0	к																					50			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл																					к	0	к																						0		
ЕН.01	Математика		50																				0	к																					50			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		34																				0	к																					34			
ЕН.03	Химия		48																				0																						48			
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	60		6	4	6	4	6	4	6	4	6		4	4	6							60	к	8																				8			
ОП.02	Физиология питания		40																				0	к																					40			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		150																				0	к																					150			
ОП.09	Психология и этика профессиональной деятельности		30																				0	к																					30			
ОП.11	Основы калькуляции		36		4	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2							36	к																					0			
ПМ.00	Профессиональные модули																						0	к																					0			
МДК.0 7.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции		224		10	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	10								152	к	8																			8			
МДК.0 7.02	Технология приготовления простых мучных кондитерских изделий		126																				0	к																					126			
УП.07	Учебная практика	180	36	12	12	12	12	12	12	12	12	12	18	18	18	18							180	к																						36		
ПП.07	Производственная практика	72	144																				72	к																					144			
		612	828	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	36	36	0	540	к				16	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	22	844
	Самостоятельная работа			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18		288	к			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	432
	итого			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	18	18	54	54	0	792					34	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	22	1276	

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 оснащение и организация рабочего места	Каб. Техническое оснащение и БЖ каб. Техническое оснащение	Рабочее место 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.05 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. Образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ):

			<p>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>
	<p>1.1.8.ОП.08 Физическая культура</p>	<p>спортивный зал</p>	<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 для баскетбольного щита и стоек, сетки</p>

			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 UN-3/5 (1греющая зона) Плиты электрические,

		<p>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	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</p>

			<p>Весы электронные CAS MAX 2 кг</p> <p>Планетарный миксер «Кенвуд»</p> <p>Блендер погружной BOSCH MSM 6B100</p> <p>Саламандер – гриль SEF 450</p> <p>Фритюрница BECKERS</p> <p>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;</p> <p>посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты</p> <p>Лаборатории: стол производственный с бортом 1500*600*600</p> <p>Стол производственный с бортом 1700*600*600,</p> <p>столы с мойкой, стеллажи, для посуды</p> <p>Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ВМ</p> <p>Печь конвекционная Abat ПКЭ – 4 М</p> <p>Плита индукционная Endeвер 12 IP (1 греющая зона)</p> <p>Плита индукционная UN-3/5 (1греющая зона)</p> <p>Плиты электрические, напольные, 4-х комфорочные,</p> <p>Холодильный шкаф POLAIR CM 105-S (ШХ-0)</p> <p>Вакуумный аппарат INDOKORIVP-260/PD</p> <p>Весы электронные CAS MAX 2 кг</p> <p>Планетарный миксер «Кенвуд»</p> <p>Блендер погружной BOSCH MSM 6B100</p> <p>Саламандер – гриль SEF</p>	

			450 Фритюрница BECKERS Слайсер Selecline
	1.2.4. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	каб. «технология продукции общественного питания лаборатория “кондитерское дело”	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 Endeavor 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) 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
	1.2.5. ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	каб. «технология продукции общественного питания лаборатория “кондитерское дело»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству

<p>изделий разнообразного ассортимента</p>		<p>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 Endeveг 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</p>
--	--	---

			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. Иностранный 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 вытяжкой - 4, посуда

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

	Кабинет – лаборатория организации коммерческой деятельности, логистики, стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия	(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 Кабинет документационного обеспечения, управления и правового обеспечения профессиональной деятельности	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; плакаты, АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный)
2.3.7.ОП.07 информационные технологии в	Ка. ИТ в профессиональной деятельности каб. Информатики	Рабочее место преподавателя; посадочные места по

профессиональной деятельности	Кабинет – лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности Кабинет информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности, технической механики	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	каб. Технология общественного питания лаборатория “поварское дело Кабинет технологии кулинарного и	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

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

		<p>Плита индукционная Endeber 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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>каб. “Технология продукции 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 Endeber 12 IP (1 греющая зона) Плита индукционная UN-3/5 (1греющая зона) Плиты электрические, напольные, 4-х комфорочные,</p>

		<p>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”</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</p>

			<p>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>
	<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</p>

			<p>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>
	2.4.6. ПМ.06. Контроль деятельности подчиненного персонала	<p>Каб. Экономики и бухучета каб. Истории</p> <p>Кабинет учетно – экономических дисциплин</p>	<p>Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; АРМ преподавателя (ПК, проектор, экран настенный), комплект презентаций, плакаты</p>
	2.4.7. ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)	<p>Лаборатория “поварское дело” 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</p>

		<p>Учебный кондитерский цех Учебный кулинарный цех</p>	<p>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</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 направления 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.