**Министерство образования и науки Республики Бурятия**

**Каменский филиал**

**АОУ СПО РБ «Политехнический техникум»**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.В. Якимов

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**ПО ПРОФЕССИИ**

**260807.01 «Повар, кондитер»**

Квалификация – повар, кондитер

2013 г

 Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер,утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17 мая 2010 г.

Организация - разработчик: Каменский филиал АОУ СПО РБ «Политехнический техникум»

# **СОДЕРЖАНИЕ**

 **1. Общие положения** ………………………………………………………2

 1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих…………………………………………………………………….2

 1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС СПО ………..3

 1.3.Общая характеристика ППКРС ……………………………...........4

 1.3.1. Цель ППКРС ……………………………………………………..4

 1.3.2. Срок освоения ППКРС…………………………………………..4

 1.3.3. Трудоемкость ППКРС …………………………………………..5

 1.3.4. Требования к уровню, необходимые для освоения ППКРС…………………………………………………………………..5

* + 1. 1.3.5. Востребованность выпускников………………………………..6
		2. 1.3.6. Основные пользователи ППКС………………………………...6
1. **Характеристика профессиональной деятельности выпускника специальности**…………………………………………………………….6

 2.1. Область профессиональной деятельности………………………6

 2.2. Объекты профессиональной деятельности……………………..6

 2.3. Виды профессиональной деятельности…………………………7

 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника…………7

**3. Требования к результатам освоения ППКРС** …………………. 9

3.1. Общие компетенции ……………………………………………….9

 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции…………………………………………………………9

3.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам…...13

**4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса**………………………………………………………….13

4.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)…………….13

4.2. Учебный план……………………………………………………..14

4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики…………………………..17

**5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС**…………………43

5.1. Текущий контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций………………………………………………………..43

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам………44

5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации (ГИА)…47

**6. Ресурсное обеспечение ППКРС**……………………………………..48

6.1. Кадровое обеспечение…………………………………………….48

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса………………………………………49

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса………………………………………………………………….51

6.4. Базы практики………………………………………………………53

**7. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**……………………………………53

**8. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся** ……………54

* 1. Рекомендации по формированию учебного плана…………………54
	2. Рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин, макет рабочей программы дисциплины………………54
	3. Алгоритм разработки рабочей программы профессионального модуля, макет рабочей программы профессионального модуля …54
	4. Порядок организации и проведения практик в АОУ СПО РБ «Политехнический техникум» по программам СПО…………… 54

**9. Приложения**………………………………………………………….… 54

Приложение 1 Матрица соответствия компетенций учебным

дисциплинам……………………………………………………………………..55

Приложение 2 Учебный план и график учебного процесса

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, преддипломной практики

Приложение 4 Список преподавателей и других работников………………60

# **1. Общие положения**

**1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 260807.01 Повар, кондитер реализуется Автономным образовательным учреждением среднего профессионального образования Республики Бурятия «Политехнический техникум» (далее – техникум) по программе базовой подготовки на базе среднего (полного) общего образования.

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС НПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 483 от «11» мая 2010 г.

ППКРС регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППКРС реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

**1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС**

Нормативную основу разработки ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер составляют:

* Закон РФ «Об образовании» от 10 июля 1992 года №3266-1 (ред. от 10.07.2012);
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 260807.01 Повар, кондитер*;*
* Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) утвержденное Постановлением правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543;
* 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, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
* 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, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
* Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
* Устав АОУ СПО РБ «Политехнический техникум»

**1.3. Общая характеристика основной образовательной программы по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»**

**1.3.1. Цель (миссия) ППКРС**

 ППКРС имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС НПО по данной профессии.

Выпускник техникума в результате освоения ППКРС профессии 260807.01 Повар, кондитер будет профессионально готов к деятельности по приготовлению блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовлению супов и соусов,  блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; приготовлению холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Программа подготовки ориентирована на реализацию следующих принципов:

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

**1.3.2. Срок освоения ППКРС профессии «Повар, кондитер»**

Нормативный срок освоения ППКРС базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 2 г. 5 мес., что составляет 96 недель, в том числе:

**1.3.3. Трудоемкость ППКРС профессии «Повар, кондитер»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код учебного цикла ОПОП** | **Учебные циклы и разделы** | **Трудоемкость** **(часы)** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **2052** |
| ОДБ.00 | Базовые общеобразовательные дисциплины | 1401 |
| ОДП.00 | Профильные общеобразовательные дисциплины | 651 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **1368** |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 247 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 1123 |
| ФК.00 | Физическая культура | 36 |
|  **Итого:** | **3456** |
| Государственная (итоговая) аттестация | 36 |

**1.3.4. Требования к уровню, необходимые для освоения ППКРС**

При поступлении по направлению подготовки по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» абитуриент должен представить:

* аттестат о среднем (полном) общем образовании (оригинал);
* сертификат о сдаче ГИА по дисциплинам вступительных испытаний (оригинал).

**1.3.5. Востребованность выпускников**

Выпускники профессии "Повар, кондитер" востребованы на предприятиях общественного питания п. Каменск: кафе «Талисман» директор ИП Ильина А.А., кафе «Чайка», директор Попов В.С., в столовых МОУ «Каменский лицей», «Каменская СОШ № 2», ООО «Тимлюйский завод», ООО «Тимлюйский цементный завод».

**1.3.6. Основные пользователи ППКРС**

Основными пользователями ППКРС являются:

* преподаватели дневного и заочного отделения техникума
* студенты, обучающиеся по профессии 260807.01 «Повар, кондитер"
* администрация и коллективные органы управления техникумом;
* абитуриенты и их родители
* работодатели

**2. Характеристика профессиональной деятельности** **выпускников**

**2.1. Область профессиональной деятельности**

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

**2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

* основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
* технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
* посуда и инвентарь;
* процессы и операции приготовления продукции питания.

**2.3. Виды профессиональной деятельности**

Официант, бармен, буфетчик  готовится к следующим видам деятельности:

* Приготовление блюд из овощей и грибов.
* Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
* Приготовление супов и соусов.
* Приготовление блюд из рыбы.
* Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
* Приготовление холодных блюд и закусок.
* Приготовление сладких блюд и напитков.
* Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

* Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
* Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
* Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
* Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
* Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
* Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
* Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
* Готовить бульоны и отвары.
* Готовить простые супы.
* Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
* Готовить простые холодные и горячие соусы.
* Производить обработку рыбы с костным скелетом.
* Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
* Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
* Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
* Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
* Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
* Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
* Готовить и оформлять салаты.
* Готовить и оформлять простые холодные закуски.
* Готовить и оформлять простые холодные блюда.
* Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
* Готовить простые горячие напитки.
* Готовить и оформлять простые холодные напитки.
* Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
* Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
* Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
* Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
* Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
* Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**3. Требования к результатам освоения ППКРС**

**3.1. Общие компетенции**

Повар, кондитер должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код компетенции** | **Содержание** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. |  Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

Повар, кондитер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид профессиональной деятельности** | **Код компетенции** | **Наименование профессиональных компетенций** |
| ВПД1 Приготовление блюд из овощей и грибов | ПК 1.1.  | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2.  | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| ВПД 2Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий,яиц, творога, теста | ПК 2.1. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы |
| ПК 2.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 2.4. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога |
| ПК 2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем |
| ВПД 3Приготовление супов и соусов | ПК 3.1. | Готовить бульоны и отвары |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты |
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы |
| ВПД 4Приготовление блюд из рыбы | ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ВПД 5Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы |
| ВПД 6Приготовление холодных блюд и закусок | ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски |
| ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда |
| ВПД 7Приготовление сладких блюд и напитков | ПК 7.1. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда |
| ПК 7.2. | Готовить простые горячие напитки |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять простые холодные напитки |
| ВПД 8Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | ПК 8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб |
| ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
| ПК 8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные |
| ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |

* 1. **Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам**

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в Приложении 1.

**4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС профессии 260807.01 «Повар, кондитер»**

**4.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

В сводных данных по бюджету времени указывается последовательность реализации ППКРС профессии 260807.01 «Повар, кондитер», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Таблица сводных данных по бюджету времени приведена в структуре учебного плана в Приложении 2.

**4.2. Учебный план**

 Учебный план (УП) определяет следующие характеристики ППКРС по специальности:

* объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
* перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисципинарных курсов, учебной и производственной практик);
* последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
* распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
* объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
* сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
* формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
* объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, рефераты, сообщения, доклады согласно локальным актам*.*

ППКРС профессии 260807.01 «Повар, кондитер» предполагает изучение следующих учебных циклов:

* общеобразовательный цикл – ОД;
* профессиональный – П;
* преддипломная практика (преддипломная) – ПДП;
* государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ППКРС по циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (20%) распределена в соответствии с потребностями работодателей.

Объем вариативной части ППКРС составляет 864 часа**.** Указанные часы распределены следующим образом:

Добавлены часы по общепрофессиональному циклу в объеме 87 часов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Наименование дисциплины | Количество часов |
| ОПД.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 32 |
| ОПД.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 2 |
| ОПД.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 9 |
|  | Итого | 43 |

Введена дисциплина в общепрофессиональный цикл ОП:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Наименование дисциплины | Количество часов |
| ОПД.06. | Моделирование профессиональной деятельности | 44 |

Добавлены часы на освоение профессиональных модулей в объеме 59 часов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Наименование дисциплины | Количество часов |
| ПМ.03  | Приготовление супов и соусов | 17 |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы | 10 |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса домашней птицы | 12 |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных закусок | 12 |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 8 |
|  | **Итого:** | 59 |

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

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

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план в бумажном формате представлен в Приложении 2, в электронном виде на сетевых информационных ресурсах техникума – в подсистеме «Отдел качества - Учебные планы»

**4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных** **модулей, производственной (преддипломной) практики**

 Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики разработаны и утверждены заместителем директора по учебной работе.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены в электронном виде, так и на бумажных носителях в Приложении 3.

**Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей,**

**преддипломной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Индекс дисциплины****в соответствии****с учебным планом** | **Наименование дисциплин** | **Аннотация УД, ПМ** | **Приложение 3** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| ОП.01. | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | **уметь:**соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;**знать:**основные группы микроорганизмов;основные пищевые инфекции и пищевые отравления;возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;правила личной гигиены работников пищевых производств;классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизацииОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.ПК2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.ПК2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.ПК2.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.ПК2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.ПК2.5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.ПК3.1.Готовить бульоны и отвары.ПК3.2.Готовить простые супы.ПК3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.ПК4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | Рябцова Е.А.. |
| ОП.02.  | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | **уметь:**проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;рассчитывать энергетическую ценность блюд;составлять рационы питания;**знать:**роль пищи для организма человека;основные процессы обмена веществ в организме;суточный расход энергии;состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;понятие рациона питания;суточную норму потребности человека в питательных веществах;нормы и принципы рационального сбалансированного питания;методику составления рационов питания;ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;общие требования к качеству сырья и продуктов;условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаровОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.ПК2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.ПК2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.ПК2.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.ПК2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.ПК2.5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.ПК3.1.Готовить бульоны и отвары.ПК3.2.Готовить простые супы.ПК3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.ПК4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | Сучкова Т.В. |
| ОП.03. | Техническое оснащение и организация рабочего места | **уметь:**организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;**знать:**характеристики основных типов организации общественного питания;принципы организации кулинарного и кондитерского производства;учет сырья и готовых изделий на производстве;устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;правила их безопасного использования;виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукцииОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.ПК2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.ПК2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.ПК2.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.ПК2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.ПК2.5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.ПК3.1.Готовить бульоны и отвары.ПК3.2.Готовить простые супы.ПК3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.ПК4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | Сучкова Т.В. |
| ОП.04.  | Экономические и правовые основы производственной деятельности  | **уметь:**ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;**знать:**принципы рыночной экономики;организационно-правовые формы организаций;основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;механизмы формирования заработной платы;формы оплаты трудаОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.ПК2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.ПК2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.ПК2.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.ПК2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.ПК2.5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.ПК3.1.Готовить бульоны и отвары.ПК3.2.Готовить простые супы.ПК3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.ПК4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | Залуцкий А.И. |
| ОП.05. | Безопасность жизнедеятельности | **уметь:**-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;-оказывать первую помощь пострадавшим;**знать:**-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;-основы военной службы и обороны государства;-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;-способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;-основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;-область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;-порядок и правила оказания первой помощи пострадавшимОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.ПК2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.ПК2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.ПК2.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.ПК2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.ПК2.5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.ПК3.1.Готовить бульоны и отвары.ПК3.2.Готовить простые супы.ПК3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.ПК4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.  | Толстихина М.М. |
| ОП.06 | Моделирование профессиональной деятельности | **Уметь:**Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;проверять органолептическим способом годность блюд;выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд;обрабатывать продукцию различными методами;Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;**Знать:**ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов продуктов;технику обработки продукции; | Сучкова Т.В. |
|  | *Наименование модуля* |  |  |
| МДК. 01.01.ПМ. 01.  | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибовПриготовление блюд из овощей и грибов | **уметь:**проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;обрабатывать различными методами овощи и грибы;нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;**знать:** ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;технику обработки овощей, грибов, пряностей;способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;правила проведения бракеража;способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;правила хранения овощей и грибов;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использованияОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | Сучкова Т.В. |
| МДК.02.01 ПМ.02. | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестаПриготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | **уметь:**проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;**знать:**ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;способы минимизации отходов при подготовке продуктов;температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;правила проведения бракеража;способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использованияОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).ПК2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.ПК2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.ПК2.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.ПК2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.ПК2.5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. | Сучкова Т.В. |
| МДК.03.01 ПМ.03. | Технология приготовления супов и соусовПриготовление супов и соусов | **уметь:** проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;оценивать качество готовых блюд;охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;**знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража;способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использованияОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).ПК3.1.Готовить бульоны и отвары.ПК3.2.Готовить простые супы.ПК3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы. | Сучкова Т.В. |
| МДК.04.01 ПМ.04. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбыПриготовление блюд из рыбы | **уметь:** проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбыоценивать качество готовых блюд;**знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;правила проведения бракеража;способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использованияОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |  |
| МДК.05.01ПМ.05. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицыПриготовление блюд из мяса и домашней птицы | **уметь:**проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;оценивать качество готовых блюд;**знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;правила проведения бракеража;способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использованияОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | Сучкова Т.В. |
| МДК.06.01.ПМ.06 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусокПриготовление холодных блюд и закусок | **уметь:**проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;оценивать качество холодных блюд и закусок;выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;**знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;правила проведения бракеража;правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;требования к качеству холодных блюд и закусок;способы сервировки и варианты оформления;температуру подачи холодных блюд и закусок;виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использованияОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. | Сучкова Т.В. |
| МДК.07.01.ПМ.07 | Технология приготовления сладких блюд и напитковПриготовление сладких блюд и напитков | **уметь:**проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;оценивать качество готовых блюд;**знать:**классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;правила проведения бракеража;способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использованияОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. | Сучкова Т.В. |
| МДК.08.01.ПМ.08 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделийПриготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | **уметь:**проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;**знать:** ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;правила поведения бракеража;способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использованияОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | Сучкова Т.В. |

**5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП**

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

Текущий контроль осуществляется в виде контрольных работ, тестирования, собеседования, выполнения рефератов

Промежуточная аттестация:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 год | 2 год | 3 год | итого |
| Экзамены | 2 | 4 | 4 | 10 |
| Дифф. зачеты | 9 | 7 | 6 | 22 |
| Зачеты | 2 | 2 | 2 | 6 |

Основными базами практики студентов являются предприятия общественного питания п. Каменск, п.Селенгинск, с.Кабанск: ИП Ильина А.А. кафе «Талисман» (директор Ильина А.А.), ООО «Чайка» (директор Попов В.Ю.), ресторан «Даурия» (директор Дьяченко Т.И.), ООО «Эксрпесс», кафе «Кайлас» (директор Шолена А.Н.), с которыми у техникума оформлены договорные отноше­ния. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

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

В период практики студенты углубляют свои знания и практические навыки по строительным и отделочным работам, знакомятся с особенностями нового оборудования, организацией работы предприятия.

Завершение теоретического курса предусмотрена Государственная (итоговая) аттестация выполнением письменной экзаменационной работы.

Защита письменной экзаменационной работы с 20 июня по 24 июня (всего 1 неделя).

**5.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями основной профессиональной образовательной программы по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Содержание ВКР должно соответствовать основной профессиональной образовательной программы основной профессиональной образовательной программы по профессии 260807.01 «Повар, кондитер». Обязательное требование соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержание одного или нескольких профессиональных модулей.

ВКР должна выполняться на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для выполнения ВКР.

ВКР выполняются под руководством опытных преподавателей техникума, рецензируются ведущими работниками предприятий общественного питания Республики Бурятия.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями специальных дисциплин техникума и рассматриваются профильными преподавателями на заседании дневного отделения и согласовываются с ведущими специалистами базовых предприятий работодателей. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена самим студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Темы выпускных квалификационных работ должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора техникума.

По выбранной теме исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

На выполнение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится две недели календарного времени согласно учебному плану.

ВКР может носить практический и проектный характер.

Объем ВКР должен составлять не менее 70 страниц печатного текста.

ВКР имеют следующую структуру:

* введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического обоснования: объект, проблема, цели и задачи работы;
* теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;

- практическая часть, в которой представлены план выполнения разработанного макета с использованием различных приемов и методов;

 - заключение, в котором содержаться выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;

 - список используемой литературы (не менее 20 источников);

 - приложения.

Требования к содержанию, объему, структуре и оформлению выпускной квалификационной работы определяется Положением.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями техникума совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем (проектов), и рассматриваются на заседании соответствующих отделений. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, вплоть до предложения своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки.

 Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки и техники, производства, экономики, культуры и образования.

 Директор техникума назначает руководителя выпускной квалификационной работы. Одновременно, кроме основного руководителя, назначаются консультанты по отдельным частям (разделам, вопросам) выпускной квалификационной работы.

К каждому руководителю выпускной квалификационной работы одновременно может быть прикреплено не более десяти студентов.

 Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентом оформляется приказом директора техникума.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задания на выпускные квалификационные работы рассматриваются на отделениях, подписываются руководителем дипломного проектирования и утверждаются заместителем директора по учебной работе. Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студентам не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией (согласно графика), в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных разделов выпускной квалификационной работы. Примерный график выполнения выпускной квалификационной работы по разделам с указанием процентовки выполнения приведен в Приложении В.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет заместитель директора по учебной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме письменной экзаменационной работы, которая состоит из пояснительной записки (теоретической части) и практической части. В пояснительной записке дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы, а также вопросы охраны труда, пожарной безопасности и т.п. Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами (технологическая карта), анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности

Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа опытных инженеров предприятий, организаций или преподавателей специальных дисциплин, не являющихся руководителями выпускных квалификационных работ или консультантами по отдельным вопросам.

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора техникума.

**5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников**

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Выпускная квалификационная работа является одним из видов аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе начального и среднего профессионального образования, и проводится в соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации студентов техникума.

Выполнение выпускной квалификационной работы призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентами знаний и умений.

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Государственному образовательному стандарту начального и среднего профессионального образования и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы.

 Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий, организаций или техникума.

 К выполнению выпускной квалификационной работы допускаются студенты, полностью выполнившие учебный план по всем видам теоретического и производственного обучения.

Защита выпускных квалификационных работ производится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии.

Для комплексной оценки уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, а также для решения вопроса о присвоении выпускнику квалификации в техникуме создаются государственные аттестационные комиссии.

**6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП НПО**

**6.1. Кадровое обеспечение**

Совет образовательного учреждения при введении ОПОП утверждает бюджет реализации соответствующих образовательных программ.

Финансирование реализации ОПОП должно осуществляться в объеме не ниже установленных нормативов финансирования государственного образовательного учреждения .

Реализация ОПОП обеспечивается инженерно-педагогическими кадрами техникума, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ.

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в 1год и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно - методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа обещающегося сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на его выполнения.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам, междисциплинарными курсами, профессиональным модулям и сформированной по согласованию правообладателями учебной и учебно-методической литературой.

При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе всех обучающихся.

Библиотечный фонд полностью укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературой по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП, приведен в тарификационном списке (Приложение 4).

**6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образователь­ного процесса**

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по профессии начального профессионального образования, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

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 образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Реализация ОПОП профессии 260807.01 «Повар, кондитер» обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех 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.

* 1. **Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по специальности среднего профессионального образования, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

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 образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение должно располагать необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ОПОП.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Номер кабинета | Название кабинета | Ф.И.О. заведующего кабинетом |
|  | 105 | безопасности жизнедеятельности, охраны труда; | Толстихина Мария Максимовна |
|  | 101 | гуманитарных и социально-экономических дисциплин; экономики и менеджмента; | Залуцкий Андрей иннокентьевич |
|  | 201 | технологии кулинарного производства;технологии кондитерского производства;физиологии питания, санитарии и гигиены; культуры профессионального общения;товароведения пищевых продуктов;организации обслуживания в общественном питании | Сучкова Татьяна Викторовна |
|  | 202 | обществознания, основ политологии и философии. | Малыгина Лариса Васильевна |
|  | 203 | математики;  | Вяткина Марина Ильинична |
|  | 204 | инженерной графики; технической механики;электротехники и электроники;  | Марченко Евгений Викторович |
|  | 207 | информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности; | Попова Ольга Николаевна |
|  | 211 | Иностранного языка | Григорьева Нина Петровна |
|  |  | Спортивный зал | Кудрин Владимир Прокопьевич |
|  |  | Библиотека | Левковская Нина Алексеевна |

**6.4. Базы практики**

Основными базами практики студентов являются предприятия общественного питания п. Каменск: ИП Ильина А.А., кафе «Талисман», кафе «Чайка», директор Попов С.Ю., столовые МОУ «Каменский лицей», МОУ «Каменская СОШ №2», ООО «Тимлюйский завод», ООО «Тимлюйский цементный завод», с которыми у техникума оформлены договорные отноше­ния. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

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

1. **Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие**

**общих компетенций выпускников**

В техникуме действует система студенческого самоуправления, которая охватывает все стороны студенческой жизни. Студенческий совет наделен широкими полномочиями и реальными возможностями в управлении студенческой жизнью в техникуме. Ежегодно проводятся выездные школы студенческого актива. В техникуме Студенческим советом при поддержке администрации проводятся традиционные мероприятия – «Туристический слет», «Посвящение в студенты», «Золотая осень», интеллектуальный конкурс «Эрудит», игра «Зарница».

На базе техникума действует студенческий отряд «Green street», объектами деятельности отряда являются – поддержание хорошего состояния территории и помещений техникума, а также выполнение работ по благоустройству поселка В филиале техникума с 2000г.работает волонтерская группа “Viva-Vita”. Члены группы ежегодно проводят классные часы по ЗОЖ, организовывают информационные палатки, посвященные Международному Дню борьбы со СПИДом. Группа участвует в поселковых, районных, республиканских мероприятиях по профилактике ЗОЖ.

Иногородние студенты филиала техникума обеспечиваются благоустроенным общежитием. В общежитии созданы благоприятные, комфортные условия для проживания: 2,3-х местные комнаты, оснащенные новой мебелью, кроватями, имеются душевые кабинки на этаже, стиральная машина-автомат, есть комната для занятий. Во внеурочное время в общежитии работает воспитатель.

В филиале работают секции волейбола, футбола, тенниса, баскетбола. Организован и работает шахматно-шашечный клуб «КИРИЛЛ».

**8. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

* 1. Рекомендации по формированию учебного плана
	2. Рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин, макет рабочей программы дисциплины
	3. Алгоритм разработки рабочей программы профессионального модуля, макет рабочей программы профессионального модуля
	4. Порядок организации и проведения практик в АОУ СПО РБ «Политехнический техникум» по программам СПО
1. **Приложения**

Приложение 1 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Приложение 2 Учебный план и график учебного процесса

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, преддипломной практики

Приложение 4 Сведения о педагогических работниках

Приложение 5 Книгообеспечение профессии

Приложение 1

**МАТРИЦА соответствия компетенций и составных частей ОПОП профессии 260807.01 «Повар, кондитер»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Цикл** | **Индексы дисциплин** | **Наименование дисциплины, МДК** | **Компетенции** |
| **Общие** | **Профессиональные** |
| **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК.03** | **ОК 04.** | **ОК 05.** | **ОК 06.** | **ОК 07.** | **ОК 08.** | **ПК 1.1.** | **ПК 1.2.** | **ПК 2.1.** | **ПК 2.2.** | **ПК 2.3.** | **ПК 2.4.** | **ПК 2.5.** | **ПК 3.1.** | **ПК 3.2.** | **ПК 3.3** | **ПК 3.4.** | **ПК 4.1.** | **ПК 4.2.** | **ПК 4.3** | **ПК 5.1.** | **ПК 5.2.** | **ПК 5.3.** | **ПК 5.4.** | **ПК 6.1.** | **ПК 6.2.** | **ПК 6.3.** | **ПК 6.4.** | **ПК 7.1.** | **ПК 7.2.** | **ПК 7.3.** | **ПК 8.1.** | **ПК 8.2.** | **ПК 8.3.** | **ПК 8.4.** | **ПК 8.5.** | **ПК 8.6.** |
| Общепрофессиональный цикл | ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | + | + | + | + | + | + | + | + | **+** | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП 03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04 |  Экономические и правовые основы производственной деятельности | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Профессиональный цикл | МДК 01.01ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК02.01ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01ПМ.03 | Приготовление супов и соусов | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01.ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.06.01ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.07.01ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + |  |  |  |  |  |  |
| МДК.08.01ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + | + | + |
| ФК.00 | Физическая культура |  | + | + |  |  | + |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 4

**Сведения о педагогических работниках**

Каменский филиал АОУ СПО РБ «Политехнический техникум»

**профессия 260807.01 «Повар, кондитер»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом** | **Ф.И.О.****должность по штатному расписанию** | **Какое образовательное учреждение окончил специальность по диплому** | **Стаж научно-педагогической работы** | **Основное место работы, должность** | **Условия привлечения к трудовой деятельности (штатный совместитель)** |
| **Всего** | **В т.ч. педагогический** |
| **Всего** | **В т.ч. по преподаваемой** |
|  | **2** | **3** | **4** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
|  | **Общеобразовательный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Базовые общеобразовательные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Русский язык | Ишкирейкин Денис Петровичпреподаватель | БГУ.2002Преподаватель русского языка и литератуы | 10 | 8 | 8 | Комитет по делам молодежи культуре и спорта МАУ зам председателя | совместитель |
|  | Литература | Ишкирейкин Денис Петровичпреподаватель | БГУ.2002Преподаватель русского языка и литератуы | 10 | 8 | 8 | Комитет по делам молодежи культуре и спорта МАУ зам председателя | совместитель |
|  | Иностранный язык | Григорьева Нина Петровна преподаватель | БГПИ.1985.Иностранные языки | 28 | 25 | 3 | Каменский филиалАОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | История | Малыгина Лариса Васильевнапреподаватель | У-Удэнский педагогический институт 1979г. преподаватель истории и обществознания | 33 | 33 | 33 | Каменский филиалАОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | Обществознание  | Малыгина Лариса Васильевнапреподаватель | У-Удэнский педагогический институт 1979г. преподаватель истории и обществознания | 33 | 33 | 33 | Каменский филиалАОУ СПО РБ Политехнический техникум | Штатный  |
|  | Математика | Вяткина Марина Ильиничнапреподаватель | Иркутский государственный педагогический университет. 2011.бакалавр физико-математического образования | 5 | 5 | 5 | МОУ «Каменский лицей» | Совместитель  |
|  | Информатика и ИКТ | Попова Ольга Николаевна преподаватель | Иркутский институт народного хозяйства 1989. Экономист | 24 | 10 | 10 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | Физическая культура |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ОБЖ | Толстихина Мария Максимовна Преподаватель спец.дисциплин | Иркутский политехнический институт. 1985.Инженер-геодезист | 27 | 9 | 9 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | **Профильные общеобразовательные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Физика | Рябцова Екатерина Алексеевнапреподаватель | БГУ Улан-Удэ 2008 химик. Органическая химия | 4 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | Химия  | Рябцова Екатерина Алексеевнапреподаватель | БГУ Улан-Удэ 2008 химик. Органическая химия | 4 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | Биология | Рябцова Екатерина Алексеевнапреподаватель | БГУ Улан-Удэ 2008 химик. Органическая химия | 4 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | Рябцова Екатерина Алексеевнапреподаватель | БГУ Улан-Удэ 2008 химик. Органическая химия | 4 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | Техническое оснащение и организация рабочего места | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | Экономические и правовые основы производственной деятельности | Залуцкий Андрей ИннокентьевичПреподаватель спец.дисциплин | ВСТИ Улан-Удэ, 1989, инженер-экономист | 24 | 11 | 11 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | Безопасность жизнедеятельности | Толстихина Мария Максимовна Преподаватель спец.дисциплин | Иркутский политехнический институт. 1985.Инженер-геодезист | 27 | 9 | 9 |  |  |
|  | Моделирование профессиональной деятельности | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | **Профессиональные модули** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | Учебная практика | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | Производственная практика | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | **ПМ 02. Приготовление блюд, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Технология подготовки сырья и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | Учебная практика | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | Производственная практика | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | **ПМ 03. Приготовление супов и соусов** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Технология приготовления супов и соусов | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | Учебная практика | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | Производственная практика | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | штатный |
|  | **ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Технология обработки и приготовления блюд из рыбы | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | Штатный |
|  | Учебная практика | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | Штатный |
|  | Производственная практика | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | Штатный |
|  | **ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Технология и обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | Штатный |
|  | Учебная практика | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | Штатный |
|  | Производственная практика | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | Штатный |
|  | **ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | Штатный |
|  | Учебная практика | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | Штатный |
|  | Производственная практика | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | Штатный |
|  | **ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Технология приготовления сладких блюд и напитков | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | Штатный |
|  | Учебная практика | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | Штатный |
|  | Производственная практика | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | Штатный |
|  | **ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | Штатный |
|  | Учебная практика | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | Штатный |
|  | Производственная практика | Сучкова Татьяна ВикторовнаМастер по | ВСГТУ 2004 г. Улан-Удэ. Инженер-технолог общественного питания2013г. Экономика управления в общественном питании | 12 | 2 | 2 | Каменский филиал АОУ СПО РБ Политехнический техникум | Штатный  |

 Книгообеспечение Приложение 5

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1. Специальность (профессия)
 |
| № п.п | Дисциплины по профессии (специальности) | Название учебной литературы | Год издания | Кол-во экземпляров | Наличиегрифа МО РФ: «Допущено» «Рекомендовано» | Кол-во обучающихся, изучающих данную дисциплинув одном учебном году | Обеспеченность основной учеб. литературой по дисциплине на 1 обучающегося(графа 5/графа 7) |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
|  | Русский язык и литература | 1. Е.С. Антонова. «Русский язык и культура речи.» 2005г. М. «Академия»2. Практикум по курсу русский язык и культура речи. 2004г. Гардарики.3.Словари(по русскому языку)4.Воителева «Русский язык и культура речи.» 2005г. М. «Академия» 5.Гольцова Н.Г. Русский язык. уч. М., «Русское слово» 10-11 кл.20126. Диск Русский язык.   Итого:80 | 2005  200420082012 | 2015  30 15 251 | ДопДопДопДопрек |  |  |
|  | Основы правоведения | 1.. А.И. Яковлев «Основы правоведения.» М. «Академия» 2009г.2. А.И. Коваленко. «Теория государства и права, вопросы и ответы.» М. Новый Юрист3.Шкатулла В.И. «Основы права» М.Академия 4.ЯковлевА.И. «Основы правоведения» -М. «Академия» 2009г.5.Румынина В.В «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»М.Академия 2009г.Итого:91 | 20092007200820092009 | 25 1 25 25 15 | ДопДопДопДопДоп |  |  |
|  | Иностранный язык | 1.ТимофеевВ.Г.Учебник английского языка для10 кл +CD 2009 –М; «Академия»2.ТимофеевВ.Г.Учебник английского языка для11кл +CD2009 –М; «Академия»3.Сборник дидактических материалов к учебнику для 10кл 2009 –М; «Академия»4.Сборник дидактических материалов к учебнику для 11кл 2009 –М; «Академия»5. М.И. Дубровин русско-английский словарь. М. «Просвещение»6. О.С. Ахманова русско-английский словарь. М. «Советская энциклопедия»7. М.И. Дубровин Англо-русский словарь. М. «Просвещение»8. Школьный Англо-русский словарь и русско-английский словарь. 2005г. М. Дрофа9.Карантиров С.И. «Англо-русский словарь»ООО «Дом славянской книги»10.Диск Английский для каждого. 1,2,3Итого:20 | 20062009200920092005200320072010 | 101022151031015 | РекРекРекРек  |  |  |
|  | История | 1.Буганов В.И. «История России»10кл.-М; «Просвещение» 20052.Сахаров А.Н. «История России»10кл.-М; «Просвещение»20053.В.П.Островский «История России»11кл;-М; «Дрофа»2005г4.Н.В.Загладин «Всемирная историяи Х1Х век»-М; «Русское слово»2006 10 кл5.Н.В.Загладин «Всемирная история» ХХ век-М; «Русское слово»2006 11 кл6.Н.В.Загладин «Всемирная история.История России и мира в ХХвеке»-М; «Русское слово»2006 11кл7.Диски 4Итого:150 | 200520052005200620062006 | 2525252525254 | РекРекРекРекРекРек |  |  |
|  | Обществознание | 1.А.И.Кравченко «Обществознание» 11кл;-М «Русское слово»20042.Важенин А.Г «Практикум по обществознанию»;-М: «Академия»2010Итого:45 | 20042010 | 2520 | Доп Доп  |  |  |
|  | Информатика и ИКТ | 1.Сафронов И. Бейсик в задачах и примерах.- СПб.: БХВ-Петербург, 2005.2.Семакин И., Хеннер Е., Шеина Т.: Практикум по информатике и ИКТ, 10-11 кл.-М.: Бином. Лаборатория знаний, 2007.3.Угринович Н. Информатика и информационные технологии: Учебник для 10-11 классов естественно-математического профиля общеобразовательных учреждений. – М.: Бином. Лаборатория знаний, 2006.4.Угринович Н. Практикум по информатике и информационным технологиям. – М.: Бином. Лаборатория знаний, 2006.5.диски 10штИтого:61 | 20052007 2006  2006 | 12025 25 10 | РекРекРекРек |  |  |
|  | ОБЖ | 1.Ю.Л. Воробьева. Новая редакция.  Фролов М.П.Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. 2008 г. 2.Ю.Л. Воробьева. Новая редакция. Фролов М.П.Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс. 2008 г. Итого:50 | 20082008 | 25 25 | Доп  Доп |  |  |
|  | Математика | 1. А.Н. Колмогорова. Алгебра и начала анализа. М. «Просвещение»2. Н.Б. Богомолов. Практические занятие по математике.2007г. М. «Высшая школа». 3. М.Я. Выгодский. Справочник по элементарной математике. С.-Петербург. «СОЮЗ»4. Г.В. Дрофеев. Математика. Подготовка к письменному экзамену за курс средней школы. 2006г. М. «Дрофа».5. Н.Я. Виленкин. Алгебра и математический анализ. 2006г. М. Мнемозина.6. А.Г. Мордкович Алгебра и начало анализа часть:1. 2006г. М. Мнемозина.7. А.Г. Мордкович Алгебра и начало анализа часть:2. 2006г. М. Мнемозина. 8. Диск Математика.9.диск «Алгебра и начала анализа»11кл10.диск Единый государственный экзамен11.Занимательная математика Итого:90 | 20062006200620062006200620062007200620072006 | 2525252303030 | ДопДопДопДопРекДопДоп |  |  |
|  | Физика и астрономия | 1.Г.Я.Мякишев «Физика»10 кл.:-М «Просвещение»2.Г.Я.Мякишев «Физика»11 кл.:-М «Просвещение»20073.Рымкевмч А.П. Физика задачник пособие 2008 «Дрофа»4 Самойленко П.И Сборник задач и вопросов по физикеИтого 50 | 2005200720082009 | 25251515 | РекРек РекДоп  |  |  |
|  | Химия | 1.Л.С.Гузей «Химия»10 кл -М; «Просвещение»20062.Л.С.Гузей «Химия»11 кл М; «Просвещение»20063.Л.А.Цветков «Органическая химия»10-11кл.-М «Владос»20054.О.С.Габриелян «Химия»10кл –М «Дрофа»2006 Итого:100 | 2006200620052006 | 25252525 | РекРекРекРек |  |  |
|  | География | 1.П.Максаковский «География.Экономическая и социальная география мира 10 кл» ПросвещениеИтого:15 | 2009 | 15 | Рек |  |  |
|  | Биология с основами экологии | 1.С.И. Колесников. « Экологические основы природопользования.» 2008г. М. Академия 2.Н.М. Мамедов. «Экология» учебное пособие. М. «Школа-Пресс» Итого:45 | 20082008 | 2025 | РекРек |  |  |
|  | История Бурятии | 1.Михайлова Т.М. «История и культура Бурятского народа»2.Атлас Бурятии3.Кабанский район на рубеже веков4.Ворота Забайкалья Итого: | 2006200620052006 | 25 25 2525 | Рек Рек РекРек |  |  |
|  | Основы калькуляции и учета | 1.Т.И.Шестакова «Калькуляция и учет в общественном питании».-М.: «Академия»,20042.И.И.Потапова «Калькуляция и учет: рабочая тетрадь».-М.;«Академия ,20073.И.Н.Усова «Основы калькуляции и учета».-М.: «Академия»,2006Итого:40 | 2006 20072006 | 151015 | РекРекРек |  |  |
|  | Экономика отрасли предприятия | 1. Муравьёва Т.В.Экономика фирма».-М.: «Академия»,уч.пособие
2. Т.Ю.Базаров Управление персоналом».-М.: «Академия»,
3. Скворцов О.В.Налоги и налогооблажение

.-М.: «Академия»,итого | 200820082010 | 101010 | ДопущеноДопущеноРек |  |  |
|  | Технология приготовления мучных кондитерских изделийКулинария | 1.Анфимова Н.А «Кулинария» учебник для НПО, «Академия»«Приготовление первых блюд»2.Бутейкис Н.Г. « Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: Учебник для НПЛ; - М. «Академия».3.«Приготовление изделий из теста, сладких блюд, напитков» Учебное пособие. – М. «Академия.»4.Монахова Г.М. «Кулинарные работы». Учебное пособие. – М. «Академия.»5.Н.А. Соколов. « Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России». 1992 г.6.Г.В. Ткачева, «Технология продукции общественного питания». 2005г.7. Шалаганова «Повар практические основы», рабочая тетрадь 2006 г.8. Перенова.А.М «Повар практические основы», учебник. 2004 г.9. Даликевич А.Н « Повар» проф. 2006г.10. В.В. Похлёбкин «Кулинарный словарь»11 .В.И.Ермакова «Основы кулинарии» -М.: «Академия», 200212.Барановский В.А. «Повар»2009 Минск «Современная школа»серия ПО 2шт13.Мальчикова И.Г. «Кулинария» -М: «Академия»2011Итого:74 | 2008200620052006200620052006200620062006200920112009 | 1510 2 2 15101021522 | РекРекРекРек-РекРек---Доп |  |  |
|  | Основы физиологии питания,санитарии и гигиены | 1.З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» -М.: «ИРПО»,20062.А.И.Педенко «Гигиена и санитария общественного питания».-М.: «Академия»,20063. Рубина Е.А., Микробиология, физиология питания, санитария , уч. пособие для СПО,Москва, «Форум»20124.Мартинчик А.Н. «Микробиология, физиология питания, санитария», уч. для СПО, Москва, «Академия»20125.Лутошкина Г.Г. « Основы физиологии питания», уч. пособие, Москва, «Академия»2012Итого:59 | 20062006201220122012 | 151512152 | ДопДопРекРекрек |  |  |
|  | Товароведение пищевых продуктов | **1.** «Товароведение пищевых продуктов.» Москва издательский центр «Академия» 2008 г.**2**.З.П.Матюхина,З.П. Королькова. «Товароведение пищевых продуктов.» 2-е издание. М. «Академия» **3.** В.А. Тимофеев.«Товароведение продовольственных товаров.» Ростов-на-Дону «Феникс» 2006 г.4.Т.М..Никифорова Н,С. «Товароведение продовольственных товаров». Практикум, уч. пособие для НПО, Москва, «Академия»2012Итого:46  | 2008200620062012 | 1515151 | ДопДопДопрек |  |  |
|  | Оборудование предприятий общественного питания | 1.Т.Р.Парфентьева «Оборудование торговых предприятий».-М.: «Академия», 20052. «Охрана труда на предприятиях общественного питания» -М.: «ИРПО»,2005 Итого:30 | 20052005 | 1515 | ДопДоп |  |  |
|  | Организация производства предприятий общественного питания | 1.Г.В.Ткачева «Технология продукции общественного питания».-М.: «Академия»,20052.Е.П.Шалагинова «Повар» рабочая тетрадь,20063.М.М.Амренова «Повар».-М.: «Академия»,20044.Л.Н.Сопина «Пособие для повара».-М.: «Академия»,20015.Мельников И.В.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для нач. проф. Образования /Н.Э. Харченко.- 6-е изд.,стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-512 с.6.Могильный М.П., Шленская Т.В., Могильный А.М. Справочник работника общественного питания/ под редакцией М.П. Могильного. – М.ДеЛи плюс, 2011.-656 с.Итого: | 200520062006200620122011 | 510102251 | РекРекРекРекРекРекРек |  |  |
|  | Рисование и лепка | Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитера (учебное пособие) – М; Академий.2006Интернет ресурсы | 2006 | 15 | **-** |  |  |
|  | Организация обслуживания  | 1.Ахропоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена : учеб. Пособие для нач. проф. Образования / Н.Б. Ахропоткова. – 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2009.-272 с.2.Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие /Л.А. Радченко. – изд.6-е, доп. и перераб. -= Ростов н/Д : Феникс, 2012.-318 с.:илл.- (СПО)3. Оробейко Е.С. Организация обслуживания : рестораны и бары : учебное пособие/ Е.С. оробейко, Н.Г. Шередер. – М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2011.-320 с:илл.- (ПРОФИль).4. Кучер Л.С. Официант (базовый уровень) : учеб. Пособие/Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.-64 с.5. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баланесян А.Ю. Стандарт организации (предприятия общественного пиатния). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов). \_М.:ДеЛи принт, 2009.-282 с | 20092012201120082009 | 2201112 | ДопущенДопущено ДопущеноДопущеноДопущено |  |  |
|  | Торговые расчёты | 1. Голубкина Т.С. «Торговые вычисления», уч. для НПО, М., «Академия»2. Потапова И.И., «Калькуляция и учет», уч. пособие, Москва, «Академия» | 20122008 | 151 | РекомендованоДопущен |  | Библ. |
|  | Безопасность жизнедеятельности | 1.Сапронов Ю.Г., Сыса А.Б., Шахбазян В., «Безопасность жизнедеятельности», 6-е изд., уч. пособие для СПО, Москва, «Академия»20092.Сапронов Ю.Г., Сыса А.Б., Шахбазян В., «Безопасность жизнедеятельности», , уч. пособие для СПО, Москва, «Академия»3.Арустамов Э.А., «Безопасность жизнедеятельности», уч. для СПО, 11-е изд., Москва, «Академия» | 200920092012 | 15101 | ДопДопДоп  |  |  |
|  | Охрана труда | . Бурашников Ю.М., «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле», уч., Москва, «Академия»2005 | 2005 |  |  |  |  |
|  | Правовые основы профессиональной деятельности | 1. Трудовой кодек2.Комментарий к трудовому кодексу3.Административный кодекс4.Румынина В.В. «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» М.;Академия 2009г. СПО5.Закон о защите прав потребителей Итого:26 | 20052005200720092008 | 3315  5 | Доп |  |  |