

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**

профессия	<u>19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР</u>
квалификация	<u>ПОВАР, КОНДИТЕР</u>
программа подготовки	<u>БАЗОВАЯ</u>
форма обучения	<u>ОЧНАЯ</u>

г. Юрга

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 798.

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Юргинский технологический колледж»

Разработчики:

Рогова Д.Б. – заместитель директора по учебной работе ГПОУ ЮТК;

Решетка С.А. – заместитель директора по учебно-производственной работе ГПОУ ЮТК;

Астахова А.В. – заместитель директора по учебно-воспитательной работе ГПОУ ЮТК;

Тарасова Д.Б. - заведующий отделением Технология продукции общественного питания ГПОУ ЮТК;

Бояринова Е.Е. – председатель цикловой методической комиссии профессиональных дисциплин отделения Технология продукции общественного питания ГПОУ ЮТК.

Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных дисциплин отделения протокол № 1 от «1» 05 2016 г.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Педагогического совета ГПОУ ЮТК протокол № 1 от «1» 09 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ЮТК



Г.А. Павлючков

2016 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО "Вереса"

Заведующий (Заварова О.В.)

«07» 02 2017 г.

**СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ**

1.	Общие положения	4
1.1.	Паспорт ОПОП ППКРС	4
1.2.	Нормативные документы для разработки ОПОП ППКРС	5
1.3.	Общая характеристика подготовки по ОПОП ППКРС	9
1.3.1.	Цель (миссия) ОПОП ППКРС	9
1.3.2.	Срок освоения ОПОП ППКРС	9
1.3.3.	Трудоемкость ОПОП ППКРС	11
1.3.3.1	Формирование обязательной части ОПОП ППКРС	11
1.3.3.2	Формирование вариативной части ОПОП ППКРС	13
1.3.3.3	Перечень компетенций, формируемых за счёт вариативной части	15
1.3.4.	Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий	16
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ОПОП	17
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности	17
2.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции	17
2.3.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	П
3.	Материально-техническое оснащение ОПОП ППКРС	19
3.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	19
4.	Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	29
4.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся	29
4.2.	Порядок организации государственной итоговой аттестации, выполнения и защиты ВКР	30
5.	Аннотации к рабочим программам дисциплин, профессиональных модулей	31
6.	Учебно-методическое обеспечение учебного процесса	58
6.1.	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций	58
6.2.	Учебно-методические комплексы	58
7.	Приложения	59
7.1	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности	
7.2	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	
7.3	Календарный учебный график	
7.4	Рабочий учебный план	
7.5	Пояснения к учебному плану	
7.6	Рабочие программы дисциплин	
7.7	Рабочие программы профессиональных модулей	
7.8	Программа производственной практики (преддипломной)	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Паспорт основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) профессии 19.01.17 Повар, кондитер реализуется ГПОУ ЮТК на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от «2» августа 2013 года.

ОПОП 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.

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

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников Колледжа.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

СПО – среднее профессиональное образование

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

УД – учебная дисциплина

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общая компетенция

ПК – профессиональная компетенция

МДК – междисциплинарный курс

УП – учебная практика по получению первичных навыков

ПП – производственная практика по получении первичных навыков

ГИА – государственная итоговая аттестация

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ПКРС

Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии Повар, кондитер.

Нормативную основу разработки ОПОП по профессии Повар, кондитер составляют:

1.	Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ	«Об образовании в Российской Федерации».
2.	Постановление Правительства Российской Федерации от 10.07.2013 №582	«Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети Интернет обновления информации об образовательной организации».
3.	Приказ Министерства образования Российской Федерации от 20.12.1999 №1239	«Об утверждении Порядка перевода студентов из одного среднего специального учебного заведения в другое среднее специальное учебное заведение и из высшего учебного заведения в среднее специальное учебное заведение».
4	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413	«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
5	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2013 №240	«Об утверждении образцов студенческого билета для студентов и зачетной книжки для студентов (курсантов), осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования».
6	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №291	«Об утверждении Положения о практике обучающихся, освоивших основные профессиональные программы среднего профессионального образования».
7	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.03.2013 №185	«Об утверждении Порядка применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания».
8	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 06.06.2013 №443	«Об утверждении Порядка и случаев перехода лиц, обучающихся по программам среднего профессионального и высшего образования, с платного обучения на бесплатное».
9	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 13.06.2013 №455	«Об утверждении Порядка и оснований предоставления академического отпуска обучающимся».

10	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 04.07.2013 №531	«Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему».
11	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 №968	«Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
12	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.10.2013 №1186	«Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов».
13	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199	«Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».
14	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.11.2013 №1267	«Об утверждении примерной формы договора об образовании на обучение по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования».
15	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 026.12.2013 №1400	«Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования».
16	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.12.2013 №1422	«Об утверждении Перечня вступительных испытаний при приеме на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по профессиям и специальностям, требующим у поступающих определенных творческих способностей, физических и (или) психологических качеств».
17	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 №36	«Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования».
18	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 №464	«Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
19	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 798	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер утвержденный и введенный в действие Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации.

20	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГПОУ ЮТК
21	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение О формировании и обновлении основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГПОУ ЮТК
22	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о системе мониторинга качества образования ГПОУ ЮТК
23	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке предоставления обучающимся академического отпуска, отпуска по беременности и родам, отпуска по уходу за ребёнком
24	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся ГПОУ ЮТК
25	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о дополнительных академических правах и мерах социальной поддержки, предоставляемой обучающимся ГПОУ ЮТК
26	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания
27	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке участия обучающихся ГПОУ ЮТК в формировании содержания своего профессионального образования
28	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о системе мониторинга качества образования ГПОУ ЮТК
29	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГПОУ ЮТК
30	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей ОПОП СПО ГПОУ ЮТК
31	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке организации квалификационного экзамена по присвоению квалификации рабочего, служащего
32	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение об экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю в ГПОУ ЮТК
33	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке обучения по индивидуальному учебному плану (в том числе ускоренное обучение) в ГПОУ ЮТК
34	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о портфолио обучающихся
35	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ ЮТК
36	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение об организации самостоятельной работы обучающихся
37	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) в ГПОУ ЮТК

38	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение по организации выполнению ВКР: стандарт предприятия Оформление дипломных и курсовых проектов (работ)
39	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о практике
40	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о комплексном учебно-методическом обеспечении ОПОП ГПОУ ЮТК
41	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке выдачи, заполнении и хранении документов государственного образца о среднем профессиональном образовании в ГПОУ ЮТК
42	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о журнале учебных занятий
43	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о зачётной книжке обучающегося
44	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о режиме занятий обучающихся
45	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке формирования, ведения и хранения личных дел обучающихся ГПОУ ЮТК
46	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке и основаниях перевода и восстановления обучающихся
47	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке организации самообследования деятельности ГПОУ ЮТК
48	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о внутреннем распорядке обучающихся ГПОУ ЮТК
49	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о фонде оценочных средств
50	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Об организации и проведении демонстрационного экзамена в ГПОУ «Юргинский технологический колледж»
51	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	О лабораторных и практических занятиях студентов ГПОУ ЮТК
52	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	О порядке посещения обучающимися по своему выбору мероприятий, проводимых ГПОУ ЮТК и непредусмотренных учебным планом
53	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о внутриучрежденческом контроле
54	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о стажировке
55	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	О кодекс профессиональной этики педагогических работников ГПОУ ЮТК

1.3. Характеристика подготовки по ППКРС

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Целью ОПОП в области развития личностных качеств является формирование у студентов общих компетенций, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности:

целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

Целью ОПОП в области обучения является формирование у студентов профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда.

Выпускник колледжа в результате освоения ОПОП по профессии Повар, кондитер 19.01.17 будет профессионально готов к деятельности по:

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

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний и умений 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;
- деятельностный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения основной образовательной программы;
- приоритет самостоятельной деятельности студентов;
- ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3.2. Срок освоения ОПОП ППКРС

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования профессии 19.01.17 Повар,

кондитер при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППКРС	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения ППКРС базовой подготовки при очной форме получения образования
основное общее образование	Повар, кондитер	2 года 5 месяцев

Общеобразовательный цикл ОПОП сформирован на основе естественно-научного профиля из Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования № 03-1180 от 29 мая 2007 года, приказом Минобрнауки России № 241 от 20.09.2008 и № 889 от 30.08.2010.

Для реализации общеобразовательной подготовки учебный план предусматривает изучение на 1 курсе 12 дисциплин.

Итоговый экзамен предусмотрен по 3 учебным дисциплинам: математика (письменно), русский язык (письменно), по выбору обучающегося – устный экзамен по одной из профильных дисциплин: физика, химия, биология.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий. Самостоятельная нагрузка включает различные формы внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП ППКРС

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	75	2700
Самостоятельная работа		1350
Учебная практика	10	
Производственная практика (по профилю специальности)	11	
Промежуточная аттестация	4	
Государственная итоговая аттестация	1	
Каникулярное время	24	
Итого:	125	

1.3.3.1 Формирование обязательной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Индекс	Перечень дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей ОПОП ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер
ОБД.01	Русский язык
ОБД.02	Литература
ОБД.03	Иностранный язык
ОБД.04	История
ОБД.05	Обществознание (включая экономику и право)
ОБД.06	Математика
ОБД.07	Информатика и ИКТ
ОБД.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОБД.09	Физическая культура
ОДП.01	Физика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология
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
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Практика по получению первичных навыков обработки сырья, приготовления блюд из овощей и грибов
ПП.01.01	Производственная практика по обработке сырья и приготовлению блюд из овощей и грибов
ПМ. 02.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК 02.01.	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП. 02.01	Практика по получению первичных навыков приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПП. 02.01	Производственная практика по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПМ. 03	Приготовление супов и соусов
МДК. 03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Практика по получению первичных навыков приготовления супов и соусов
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению супов и соусов
ПМ.04.	Приготовление блюд из рыбы
МДК.04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01.	Практика по получению первичных навыков обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
ПП.04.01.	Производственная практика по обработке сырья и приготовлению блюд из рыбы
ПМ.05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК. 05.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01.	Практика по получению первичных навыков обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
ПП.05.01.	Производственная практика по обработке сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
ПМ.06.	Приготовление и оформление холодных блюд закусок

МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01.	Практика по получению первичных навыков приготовления и оформления холодных блюд и закусок
ПП.06.01.	Производственная практика по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок
ПМ. 07.	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК 07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01.	Практика по получению первичных навыков приготовления сладких блюд и напитков
ПП.07.01.	Производственная практика по приготовлению сладких блюд и напитков
ПМ 08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01.	Практика по получению первичных навыков приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08.01.	Производственная практика по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ФК.00	Физическая культура

1.3.3.2 Формирование вариативной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Вариативная часть в объеме 216/144 часов использована:

- на увеличение объема времени отведенного на дисциплины обязательной части;
- на увеличение объема времени отведенного на профессиональный модуль ПМ.08 обязательной части в соответствии с потребностями работодателей.

Распределение вариативной части по циклам ОПОП ППКРС:

Индексы циклов и учебная нагрузка по циклам	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов нагрузки (максимальная/обязательная)		
	Всего часов	В том числе	
ФГОС, часов		На увеличение объема обязательных дисциплин, модулей	На введение дисциплин вариативной части
ОП.00	197/126	197/126	
ПМ .00	19/18	19/18	
Итого вариативная часть (ВЧ)	216/144	216/144	

Учебное время, отводимое по усмотрению ОУ при реализации образовательной программы среднего общего образования, использовано на изучение профессиональных модулей, входящих в ОПОП в объеме 594/396 часов нагрузки.

1.3.3.3 Перечень компетенций, формируемых за счёт вариативной части

ПМ 01.01. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 03.01. Производить подачу блюд из овощей и грибов

(МДК 01.01., Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы производственной деятельности)

ПМ 02.01 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.6. Производить подачу блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

(МДК 02.01., Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы производственной деятельности)

ПМ 03.01. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.5. Подавать супы и соусы

(МДК 03.01., Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы производственной деятельности)

ПМ 04.01. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.4. Подавать блюда из рыбы

(МДК 04.01., Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы производственной деятельности)

ПМ 05.01. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.5. Производить подачу блюд из мяса и домашней птицы

(МДК 05.01., Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы производственной деятельности)

ПМ 06.01. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.5. Производить подачу холодных блюд и закусок

ПМ 07.01. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.4. Производить подачу блюд

(МДК 07.01., Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы производственной деятельности)

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК 8.7. Производить подачу простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (МДК 08.01., Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы производственной деятельности)

II Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:
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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1	1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 1.3	3. Производить подачу блюд из овощей и грибов.
ВПД 2	Приготовление блюд гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для п. 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
ПК 2.6	Производить подачу блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ВПД 3	Приготовление 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
ПК 3.5	Подавать супы и соусы
ВПД 4	Приготовление 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

ПК 4.4	Подавать блюда из рыбы
ВПД 5	Приготовление 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
ПК 5.5.	Производить подачу блюд из мяса и домашней птицы.
ВПД 6	Приготовление 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
ПК 6.5.	Производить подачу холодных блюд и закусок
ВПД 7	Приготовление 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
ПК 7.4.	Производить подачу блюд
ВПД 8	Приготовление 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.
ПК 8.7.	Производить подачу простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Общие компетенции выпускника	
Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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 исполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знания (для юношей)

Ш. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программ дисциплин и профессиональных модулей требует наличия учебных кабинетов:

Перечень учебных кабинетов:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Перечень лабораторий:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.
Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Площадь – 140 м²;
Книжный фонд – 25635 экз.; в том числе:
Учебники – 13536 экз.;
Методическая литература – 9342 экз.

Спортивный зал – 1, площадь 371,9 м²

Тренажерные залы общефизической подготовки – 5, площадь – 55,9 м²;
55,6 м²;
65,3 м²; 65,3 м²; 64,9 м².

Открытый стадион широкого профиля - спортивная площадка – 1, площадь – 1136,8 м²;
стрелковый тир.

Столовая – 1, площадь – 192 м²;

Число посадочных мест – 165;

Актовый зал – 1, площадь – 304,1 м²;

Общежитие – 1, площадь - 1182,8 м²; Количество спальных комнат – 35.

Перечень оборудования кабинетов, мастерских и лабораторий содержится в Паспорте материально-технического оснащения кабинетов.

Компьютерные классы

№ п/п	Компьютерные классы (включая мобильные компьютерные классы)	Использование (дисциплины)	Количество компьютеров
1	21	Дисциплины профессионального цикла	13
2	104	Информатика и ИКТ, дисциплины профессионального цикла	13
3	115	Информатика и ИКТ, дисциплины профессионального цикла	13
4	107	Дисциплины профессионального цикла	5
5	122	Дисциплины профессионального цикла	13
6	123	Дисциплины профессионального цикла	13
7	215	Дисциплины профессионального цикла	5
8	218	Дисциплины профессионального цикла	13
9	Библиотека	Дисциплины общеобразовательной и профессиональной подготовки	6
	ИТОГО:		94

Дополнительное оборудование

Наименование	Количество	Использование (дисциплины)
Проекционная система	9	Дисциплины общеобразовательной и профессиональной подготовки
Интерактивный комплекс	9	Дисциплины общеобразовательной и профессиональной подготовки
Мультимедийный комплекс	20	Дисциплины общеобразовательной и профессиональной подготовки
Компьютеры в учебных кабинетах	42	Дисциплины общеобразовательной и профессиональной подготовки

Наименование	Характеристики	Количество	Производитель
Беспроводной сетевой адаптер	DWI-G510 802/11 g/b Wireless LAN PCI Adapter	16	D-LINK
Точка доступа	802.11g High-Speed Wireless Access Point	12	D-LINK
Источник бесперебойного питания	Back-UPS CS 1000	6	APC
Источник бесперебойного питания	Back-UPS CS 800	10	APC
Плата видеомонтажа и работы с видео-изображением	NLE Matrox RT-2000	1	Matrox
Аппарат копировальный Kyocera	Kyocera	1	Kyocera
Аппарат копировальный Xerox	Xerox	3	Xerox
Аппарат копировальный Canon	Canon	1	Canon
Принтер лазерный LaserJet1018	HP Laser Jet 1018	2	HP
Принтер лазерный LaserJet1000	HP Laser Jet 1000	3	HP
Сканер цветной ScanJet	HP Scan Jet 3770C	2	HP
Сканер цветной ScanJet	HP Scan Jet 3800	1	HP
Принтер лазерный LaserJet1010	HP Laser Jet 1010	2	HP
Принтер лазерный LaserJet1022	HP Laser Jet 1022	4	HP
Принтер лазерный LaserShot	HP LaserShot LBP-1120	1	HP
Принтер лазерный LaserJet 5L	HP Laser Jet 5L PCM	1	HP
Принтер лазерный Brother	Brother 20110	1	Brother
Принтер лазерный XeroxPhaser	XeroxPhaser 3110 A4	2	HP
Принтер лазерный Samsung	Samsung ML1210 A4	2	HP
Принтер струйный цветной DJ3550	HP DesignJet 3550 A4	1	HP
Принтер струйный цветной формата A3	HP DesignJet 200 A3	1	HP

Плоттер A1	HP DJ 200 A1	1	HP
Компьютер (Рабочая станция) AMD64x2	ASUS, AMD, NVIDIA	20	Тайвань
Компьютер (Рабочая станция) IntelCore I3	ASUS, INTEL, NVIDIA	33	Тайвань
КомпьютерCeleron 2700	ASUS, INTEL, NVIDIA	5	Тайвань
Компьютер IntelCore 2DUO	INTEL, NVIDIA	30	Тайвань
Мультимедиа-проектор	ASUS	2	Китай
Мультимедиа-проектор	Vivitek	2	Китай

Компьютерные классы и комплексы

№	Описание компьютерного класса или комплекса (спецификация серверов, рабочих станций)	Год установки	Использование (предметы)	Кол-во комп-ров
1	<u>Компьютерный класс (кабинет №122):</u> Рабочая станция (КомпьютерAMD 64x2 4400+) Принтер лазерный, Сканер,	2009	Дисциплины общеобразовательной и профессиональной подготовки	13
2	<u>Компьютерный класс (кабинет №123):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCore 2DUO 2.93), Принтер лазерный	2011	Дисциплины общеобразовательной и профессиональной подготовки	13
3	<u>Компьютерный класс (кабинет №115):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCore 2DUO),	2011	Информатика и ИКТ; Персональные компьютеры; Инженерная графика; Радиопередающие устройства; Антенно-фидерные устройства и распространение радиоволн; Информационные технологии в профессиональной деятельности; Сетевое оборудование и системное программное обеспечение компьютерных сетей.	13
4	<u>Компьютерный класс (Кабинет №104):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCore 2DUO), Сервер (Компьютер AMD64x2), ИБП	2011 2009	Информатика и ИКТ; Персональные компьютеры; Инженерная графика; Информационные системы в профессиональной деятельности; Информационные технологии в профессиональной деятельности.	13 4
6	<u>Кабинет №17:</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron 2666)	2009	Экономические дисциплины	2
7	<u>Кабинет №124:</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCoreI5), ПроекторPanasonic Интерактивная доска	2013	Математика	1
8	<u>Кабинет №22:</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron 2666), Проектор Интерактивная доска	2009	Техническая механика, инженерная графика, математика	1

9	<u>Кабинет №5:</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron 2666), Проектор Интерактивная доска	2009	Дисциплины профессионального цикла	1
10	<u>Кабинет №1 (2й корпус):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron 2666), Проектор Интерактивная доска	2010	Дисциплины профессионального цикла	1
11	<u>Кабинет №2 (2й корпус):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCoreI3), Плазменный экран	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
12	<u>Кабинет №3 (2й корпус):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron 2666)	2010	Дисциплины профессионального цикла	1
13	<u>Кабинет №4 (2й корпус):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron 2666), Плазменный экран	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
14	<u>Кабинет №5 (2й корпус):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron 2666), Плазменный экран	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
15	<u>Кабинет №6 (2й корпус):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCore I3), Телевизор ЖК	2010	Дисциплины профессионального цикла	1
16	<u>Кабинет №7 (2й корпус):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron 2666), Телевизор ЖК	2010	Дисциплины профессионального цикла	1
17	<u>Библиотека:</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron2666, AMD64x2),	2009	Дисциплины общеобразовательной и профессиональной подготовки	5
18	<u>Кабинет №222</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2), Проектор, экран Принтер лазерный	2010	Дисциплины профессионального цикла	1
19	<u>Кабинет №116</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2)	2010	Физика	1
20	<u>Кабинет №21</u> Рабочая станция (КомпьютерCoreI3), Проектор Интерактивная доска	2013	Дисциплины профессионального цикла	13
21	<u>Кабинет №13</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2)	2010	Дисциплины профессионального цикла	1
22	<u>Кабинет №12</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2), Проектор, экран	2010	Экономические дисциплины	1

23	<u>Кабинет №4</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2)	2009	История	1
24	<u>Кабинет №220:</u> Рабочая станция (Компьютер CoreI3), Плазменный экран	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
25	<u>Кабинет №129:</u> Рабочая станция (Компьютер CoreI3), Плазменный экран	2010	Дисциплины профессионального цикла	1
26	<u>Кабинет №126:</u> Рабочая станция (Компьютер CoreI3), Плазменный экран	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
27	<u>Кабинет №125:</u> Рабочая станция (Компьютер CoreI3), Проектор, экран	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
28	<u>Кабинет №119</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2)	2010	Дисциплины профессионального цикла	1
29	<u>Кабинет №118</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2)	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
30	<u>Кабинет №117:</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCorei3), ЖК-панель	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
31	<u>Кабинет №114:</u> Рабочая станция (Компьютер CoreI5), Плазменный экран	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
32	<u>Кабинет №111</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2)	2012	Дисциплины профессионального цикла	1
33	<u>Кабинет №107</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2), Проектор, экран	2011	Дисциплины профессионального цикла	5
34	<u>Кабинет №106</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2), Проектор, экран	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
35	<u>Кабинет №105</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2)	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
36	<u>Кабинет №19</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2), <u>Плоттер</u>	2013	Дисциплины профессионального цикла	1
37	<u>Кабинет №18</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2)	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
38	<u>Кабинет №16</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2), Проектор, экран	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
39	<u>Кабинет №15</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2),	2011	Дисциплины профессионального цикла	1

	Проектор, экран			
40	<u>Кабинет №3</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2), Проектор, экран	2013	Дисциплины профессионального цикла	1
41	<u>Кабинет №2:</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron 2666), Телевизор ЭЛТ	2010	Дисциплины профессионального цикла	1
42	<u>Кабинет №215:</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron 2666)	2012	Дисциплины профессионального цикла	5
43	<u>Кабинет курсового и дипломного проектирования</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2)	2012	Дисциплины профессионального цикла	6
44	<u>Кабинет 218</u> Рабочая станция (КомпьютерCoreI5) <u>Сервер Intel</u>	2014	Дисциплины профессионального цикла	14
45	<u>Библиотека</u> Рабочая станция (КомпьютерCoreI5)	2013	Дисциплины профессионального цикла	6
ИТОГО				144
Количество компьютеров на 100 студентов контингента, приведённого к очной форме обучения				20,8

Сеть и сетевое оборудование

1. ТипсетиLANEthernet 100Мб/сек, Интернет-провайдер Goodline
2. ОперационнаясистемаWindowsXP, Windows2003, Windows 7, CentOs, Ubunthu
3. Количество станций: 211
4. Количество серверов: 12
5. Другое:
Коммутатор сетевой SWITCH 16 портов – 16шт.
Коммутатор сетевой SWITCH 8 портов -8шт.
Коммутатор сетевой XUBXNET 24 портов -6шт.
Коммутатор сетевой SWITCH 5 портов -8шт.

Электронные учебные программы, учебники, пособия

Права доступа к электронной библиотечной системе BOOK.RU	
1	Издательство «ZNANIUM.COM» 250 одновременных подключений к базе данных издательства
Программное обеспечение сторонних разработчиков	
1	BAZA_LIBRARY База данных библиотечного каталога
2	Рубина, Е. А.Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с. : Режим доступа http://znanium.com
3	Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с. - (Профессиональное образование).- Режим доступа http://znanium.com
4	Гайворонский, К. Я.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 480с. - Режим доступа http://znanium.com

5	Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. - Режим доступа : http://znanium.com
6	Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212 с.- Режим доступа : http://znanium.com
7	Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с.- Режим доступа : http://znanium.com
8	Кашенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 416 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). - Режим доступа http://znanium.com
9	Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. - Режим доступа : http://znanium.com
10	Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212 с.- Режим доступа : http://znanium.com
11	Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с.- Режим доступа : http://znanium.com
12	Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2008. - 400 с. - (Профессиональное образование). - Режим доступа : http://znanium.com
13	Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 104 с
14	Голубенко О. А. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов: Учебное пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 256 с. - (ПРОФИЛЬ). - Режим доступа : http://znanium.com
15	Лихачева, Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. - 304 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
16	Оробейко Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шердер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. - (ПРОФИЛЬ). - Режим доступа : http://znanium.com
17	Докторов, А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 272 с. - Режим доступа http://znanium.com
18	Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование: учебное пособие / Под общ. ред. Т.Л. Колупаевой. - М.: Форум, 2009. - 272 с. - (Профессиональное образование). - Режим доступа : http://znanium.com
19	RASCHEТ_SIRJA Программа расчёта сырья для отделения ТПОП
20	Апальков В. С. История Отечества: Учебное пособие / В.С. Апальков, И.М. Миняева. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. - 544 с. -Режим доступа: http://znanium.com
21	Сергеева И. И. Информатика: Учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 384 с.. - (Профессиональное образование). - Режим доступа: http://znanium.com
22	HISTORY_II_WAR Автоматизированная система контроля знаний по истории. Тема: история II мировой войны
23	KLAV_TRENAG Несколько тренажёров для обучения работе на клавиатуре ПК.
24	Бароненко В. А. Здоровье и физическая культура студента : Учебное пособие [Электронный ресурс] / В. А. Бароненко, Л. А. Рапопорт. - 2-е изд., перераб. - М. : Альфа-М : НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с. - Режим доступа: http://znanium.com
25	Муллер, А. Б. Физическая культура студента [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богашенко, А. Ю. Близневский. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2011. - 172 с. - Режим доступа: http://znanium.com
26	LOGARIPHM Обучающе–контролирующая программа по математике

	Тема: логарифмы
27	ManualRus Электронный учебник русского языка
28	Кнышова Е. Н. Экономика организации: Учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)//Режим доступа: http://znanium.com
29	Ruslang Контролирующая программа по русскому языку
30	Слагода В. Г. Экономика : учебное пособие / В.Г. Слагода. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)//Режим доступа: http://znanium.com
31	Валеология Лабораторная работа по валеологии
32	ОБЖ-лабораторная работа Лабораторная работа по теме «Расчёт освещённости производственных помещений»
33	SenteoNotebook Комплекс программных средств для управления классом
34	AdobeAcrobatProfessional Программа создания и редактирования PDF-документов
35	AdobePageMaker Программа верстки документов
36	UrosIDE Оболочка разработки тестов и учебных пособий
Электронные учебно-методические пособия, зарегистрированные преподавателями	
1	Учебное пособие по ПМ Приготовление блюд из овощей и грибов
2	Физика. м/м сопровождение к лекциям, Деление ядра
3	Психология и этика семейной жизни, презентация. Стили семейного воспитания
4	Организация обслуживания, Тесты - презентация. Методы подачи блюд
5	Документационное обеспечение управления, м/м сопровождение к лекциям. Оформление документов
6	Организация производства, ЭУП. Методические рекомендации к выполнению курсовой работы
7	ЦК ТиМД, м/м сопровождение к лекциям. Многогранники
8	Физика, м/м сопровождение к лекциям. Строение атома, Квантовые генераторы, Деление тяжёлых атомных ядер, Расчёт электрических цепей методом наложения
9	Основы права, правовое обеспечение, м/м сопровождение к лекциям. 1. Юридическая ответственность 2. Конституция РФ – основной закон государства 3. Основы правового статуса человека и гражданина 4. Система органов государственной власти 5. Судебная система Р.Ф 6. Рабочее время
10	Безопасность жизнедеятельности, м/м сопровождение к лекциям. ЧС мирного и военного времени
11	Инженерная графика, м/м сопровождение к лекции и практическому занятию. Разъёмные соединения
12	Инженерная графика, м/м сопровождение к лекции и практическому занятию. Аксонометрическое проектирование
13	Основы права, ЭУИ. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы студентов заочной формы обучения
14	Бухгалтерский учёт в ОП, М.Р для организации самостоятельной работы студентов на практических занятиях с использованием ИТ «Документация и инвентаризация», «Учёт кассовых операций с подотчётными лицами», «Учет операций по расчётному счёту», «Учёт расчётов с поставщиками и заказчиками»
15	Экономика отрасли, м/м сопровождение к лекции. Бизнес - планирование
16	Математика, м/м сопровождение к лекции. Начала стереометрии наглядно
17	Техническая механика, Тесты в программе Senteo. Статика. !0 тестов по 4-6 вопросов
18	Инженерная графика, М.Р Инженерная графика. Для самостоятельной работы студентов заочной формы обучения по специальности
19	История Кузбасса, м/м сопровождение к лекции. Кузбасс в годы ВО войны
20	Техническая механика, м/м сопровождение к лекции. Статика. Сходящаяся система сил.
21	Физика, м/м сопровождение к лекции. Электрический ток в полупроводниках

22	Экономика организации, ЭУП. Практикум по дисциплине «Экономика организации»
23	Химия, ЭУП. Виртуальная лаборатория
24	Делопроизводство, ЭУП. Тесты. Документационное обеспечение управления
25	Компьютерная графика, ЭУП. Электронный учебник «AdobePhotoshop»
26	Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ЭУП. Цикл менеджмента
27	Информатика Тесты. Тестовые задания
28	Математика и информатика, М/м сопровождение к лекционным занятиям. Графическое решение задач по линейному программированию
29	Материаловедение, Мультимедийный курс лекций (видео). Технология производства материалов
30	Горохова О.В. Веб-шаблон электронного комплекса учебно-методического обеспечения.
31	Елгина Е.А. Электронный комплекс учебно-методического обеспечения учебной дисциплины Литература ЭКУМО учебной дисциплины Литература

IV. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

4.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.01.17 Повар, кондитер оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольные вопросы по учебным дисциплинам;
- фонд оценочных средств, включающий фонд тестовых заданий комплект оценочных средств;
- экзаменационные билеты;
- методические указания к выполнению практических, контрольных и курсовых работ;
- методические указания по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

– входной контроль: назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме устного опроса, тестирования;

– текущий и рубежный контроль: текущий контроль проводится по изученным учебным дисциплинам, МДК и профессиональным модулям в соответствии с дидактическими единицами знаний. Аттестация по изученным темам дисциплин и МДК проводится за счет времени обязательной учебной нагрузки в форме опросов, контрольных работ, отчетов по результатам самостоятельной работы, отчетов по выполненным лабораторным и практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ.

– итоговый контроль: т. е. промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация проводится для оценки уровня освоения дисциплин и оценки сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме дифференцированного зачета (ДЗ), экзамена (Э); по профессиональным модулям в форме экзамена (квалификационного) (Эк), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю. При этом осуществляется проверка сформированности ПК и ОК и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» Федерального государственного образовательного стандарта.

Промежуточная аттестация в дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, МДК.

На каждом этапе обучения в ходе теоретического и практического обучения, учебной, научно-исследовательской деятельности студентов, включая их самостоятельную работу, осуществляется мониторинг образовательных достижений студентов, посредством формирования портфолио результатов. Результаты мониторинга рассматриваются на заседании ЦМК, в ходе которого определяются система корректирующих мероприятий.

4.2. Порядок организации итоговой государственной аттестации выпускников, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Согласно Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГПОУ ЮТК: при защите обучающимися ВКР аттестационной комиссией принимается окончательное решение об освоении ОК и ПК, предусмотренных ФГОС профессии 260807 Повар, кондитер и его соответствии квалификации.

VI УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

6.1 Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО Повар, кондитер конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Фонды оценочных средств, включают: тестовые, типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование и др.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ОПОП. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ОПОП.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ОПОП проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре в форме контрольной точки;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

6.2 Учебно-методические комплексы

ППССЗ по специальности **Повар, кондитер** обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ

Студентам обеспечена возможность свободного доступа к фонду электронно-библиотечной системы **znanium.ru**.

