

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Тетюшский сельскохозяйственный техникум»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ГАПОУ «ТЕТЮШСКИЙ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»
_____ И.Н.Замалтдинов

Приказ № __, от _____ 2020 г

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ТЕТЮШСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки

Форма обучения очная
Квалификации выпускника: повар-кондитер
(в соответствии с перечнем профессий/специальностей СПО)
Нормативный срок обучения
на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

2020 г.

Содержание

Раздел 1. Общие сведения

Раздел 2. Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

2.1. Формирование обязательной и вариативной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

2.1.2 .Распределение учебной нагрузки образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2.2. Формирование воспитательной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Раздел 3. Результаты освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

3.1. Характеристика выпускника.

3.2. Результаты освоения рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей.

3.3. Оценка результатов освоения образовательной программы.

Раздел 4. Условия реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

4.1. Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы.

4.1.1.Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

4.2.Учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы.

4.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.

4.3.1.Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

4.3.2. Условия реализации образовательной программы обеспечивают их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

4.3.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

4.3.4 Организация образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Раздел 5. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

Приложения:

I. Программы профессиональных модулей

Приложение I.1.. Программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Приложение I.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Приложение I.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Приложение I.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Приложение I.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

II. Программы учебных дисциплин

Приложение II.1. Программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Приложение II.2. Программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров».

Приложение II.3. Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Приложение II.4. Программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности».

Приложение II.5. Программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета».

Приложение II.6. Программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда».

Приложение II.7. Программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Приложение II.8. Программа учебной дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности».

Приложение II.9. Программа учебной дисциплины ОП.09 «Физическая культура/Адаптивная Физическая культура».

Приложение II.10. Программа учебной дисциплины ОП.10 «Основы естествознания».

Приложение II.11. Программа учебной дисциплины ОП.11 «Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности».

Приложение II.12. Программа учебной дисциплины ОП.12 «Татарский язык в профессиональной деятельности».

1. Общие сведения

Настоящая основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ № 43.01.09 -170331 от 31.03.2017г.).

При разработке образовательной программы учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей образовательных услуг в области организации и проведения работ по приготовлению широкого ассортимента кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования. Образовательная программа ориентирована на присвоение квалификации по профессиям: повар, кондитер.

Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. регистрационный № 40270).

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

2. Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01. 09 Повар, кондитер

2.1. Формирование обязательной и вариативной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Структура образовательной программы соответствует ФГОС: общепрофессиональный цикл (общепрофессиональные дисциплины); профессиональный цикл (профессиональные модули, включающие междисциплинарные курсы, учебную и производственную практики); государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций по профессиям повар, кондитер. В образовательную программу, реализуемую на базе основного общего образования, включен цикл общеобразовательных дисциплин.

Содержание и организацию образовательного процесса определяют следующие учебно-методические документы:

— Учебный план и календарный учебный график.

— Рабочая программа воспитания, план внеурочной деятельности, календарный план воспитательной работы.

— Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственных практик, курсов внеурочной деятельности.

— Программа государственной итоговой аттестации.

— Фонд оценочных средств: оценочные средства для оценки уровня освоения дисциплин; оценочные средства для оценки профессиональных компетенций (оценочные средства по профессиональным модулям); оценочные средства для оценки результатов воспитания (в том числе

общих компетенций).

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определяет учебный план.

Объем образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет **5904** часа:

Обучение по учебным циклам, в том числе:	5832 часа
Общеобразовательный цикл	2160 часов
Общепрофессиональный цикл	720 часов
Профессиональный цикл, в том числе:	3024 часов
Учебная практика	612 час
Производственная практика	936 часа
Государственная итоговая аттестация	72 часа

Формирование обязательной части образовательной программы в объеме **2376** часов осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО и примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Вариативная часть образовательной программы в объеме **612** часов направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных знаний и умений, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования **2916** часов. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования с учетом получаемой профессии, а также на изучение дисциплин и модулей, направленных на формирование образовательных результатов в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования.

Распределение учебной нагрузки обязательной и вариативной частей образовательной программы, а также дополнительный объем часов образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, представлен в таблице

Объем учебной нагрузки, предусмотренный на практику составляет 51% от общего объема, направленного на освоение профессионального цикла. Образовательной программой предусмотрена реализация адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (Физическая культура, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности).

2.1.2 .Распределение учебной нагрузки образовательной программы среднего профессионального образования
(ОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Таблица 1

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)								
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	Всего	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем					I КУРС		II КУРС		III КУРС		IV КУРС		
							Всего учебных занятий	Теоретических занятий	Лабораторных и практических занятий	в том числе	Учебная и производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр
9	10	11	12	13	14	15														
ОД 00	Общеобразовательные учебные дисциплины	5	13	4	2160	0	2052	1236	816	0	84	24	524	582	418	474	82	80	0	0
	<i>Общие дисциплины</i>																			
ОУД.01	Русский язык		2	4	162	0	144	144	0		12	6	36	50	32	44				
ОУД.02	Литература		2,4		230	0	224	224	0		6	0	34	48	60	88				
ОУД.03	Иностранный язык		2,4		230	0	224	0	224		6	0	34	48	60	88				
ОУД.04	Математика		2	4	322	0	304	124	180		12	6	68	98	64	92				
ОУД.05	История		6		200	0	194	194	0		6	0	0	0	0	80	56	64		
ОУД.06	Физическая культура	1-5	6		194	0	194	4	190		0	0	34	46	30	42	26	16		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		112	0	108	80	28		4	0	68	44						

ОУД.08	Астрономия <i>По выбору из обязательных предметных областей</i>		4		40	0	38	38	0		2			0	40					
ОУД.09	Информатика		3		200	0	194	66	128		6	0	68	82	50					
ОУД.10	Химия			3	212	0	194	154	40		12	6	68	52	92					
ОУД.11	Биология		1	2	144	0	126	100	26		12	6	74	70						
ОУД.12	Родная литература		3		114	0	108	108	0		6	0	40	44	30					
	Основы проектной деятельности (за счет консультаций).		2																	
	Общепрофессиональный цикл	1	9	3	720	52	632	318	314	0	18	18	88	156	56	134	84	40	90	72
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		1		54	0	54	40	14			0	54	0						
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров			2	66	0	54	42	12		6	6	0	66						
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2	84	8	64	52	12		6	6	34	50						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		5		54	6	48	48	0			0					54	0		
ОП. 05	Основы калькуляции и учета		4		50	0	50	30	20			0		0	50					
ОП.06	Охрана труда			7	66	6	48	48	0		6	6						66	0	
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		54	6	48	0	48			0					30	24		
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности		4		36	0	36	18	18			0		0	36					
ОП. 09	Физическая культура/Адаптивная Физическая культура	6	7		40	0	40	2	38			0						16	24	
ОП. 10	Основы естествознания		4к		66	16	50	38	12			0		18	48					
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности		8		72	10	62	0	62			0							0	72
ОП.12	Татарский язык в профессиональной деятельности		3		78	0	78	0	78			0		40	38					

ПМ. 00	Профессиональные модули	0	15	7	3024	182	1114	776	338	1548	8	52	0	126	138	256	446	744	522	720
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		4	К Э	388	18	138	98	40	216	8	8	0	126	138	124	0	0	0	0
МДК 01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		50	0	50	34	16				0	0	50	0	0	0	0	0
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		106	18	88	64	24				0	0	40	66	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика		4		108	0	0		108				0	0	36	72	0	0	0	0
ПП 01.	Производственная практика			108	0	0		108						0	0	0	0	108	0	0
	Экзамен по модулю			4	16						8	8					16			
ПМ 02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		2	К Э	844	60	322	242	80	432	0	14	0	0	0	132	312	400	0	0
МДК 02.01	Организация приготовления подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок		5		86	0	86	62	24	0	0	0	0	0	0	56	30	0	0	0
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок			6	308	60	236	180	56	0	6	6	0	0	0	76	138	94	0	0
УП.02	Учебная практика		6		180	0	0		180				0	0	0	0	144	36	0	0
ПП 02.	Производственная практика			252	0	0		252						0	0	0	0	0	252	0
	Экзамен по модулю			6	18						10	8						18		
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		3	К Э	430	24	174	120	54	216	8	8	0	0	0	0	134	136	160	0
МДК 03.01	Организация приготовления подготовки к реализации холодных		5		66	0	66	50	16				0	0	0	0	66	0	0	0

	блюды кулинарных изделий, закусок																		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок		6		132	24	108	70	38		0	0	0	0	0	68	64	0	0
УП.03	Учебная практика		6		72	0	0			72	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП 03.	Производственная практика (по профилю специальности)		7		144	0	0			144	0	0	0	0	0	0	0	144	0
	Экзамен по модулю			7	16						8	8						16	
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4	К Э	344	12	136	90	46	180	8	8	0	0	0	0	46	102	196
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		6		46	0	46	30	16		0	0	0	0	0	0	46	0	0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		7		102	12	90	60	30		0	0	0	0	0	0	0	102	0
УП.04	Учебная практика		8		72	0				72	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПП 04.	Производственная практика (по профилю специальности)		8		108	0				108	0	0	0	0	0	0	0	0	108
	Экзамен по модулю			8	16						8	8							16
ПМ 05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		2	К Э	946	68	344	226	118	504	16	14	0	0	0	0	162	260	524
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6		82	8	74	50	24		0	0	0	0	0	0	82	0	0
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных конди-			8	342	60	270	176	94		6	6	0	0	0	0	80	188	74

	терских изделий																						
УП 05	Учебная практика		8		180	0	0	0	0	180		0	0	0	0	0	0	0	72	108			
ПП 05	Производственная практика (по профилю специальности)		8		324	0	0	0	0	324		0	0	0	0	0	0	0	0	324			
	Экзамен по модулю				18						10	8								18			
	Самостоятельная работа					234																	
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация				72		72	72												72			
	Всего:	6	37	14	5904	234	3798	2330	1468	1548	15	94	612	864	612	864	612	864	612	792			
Государственная (итоговая) аттестация в виде демонстрационного экзамена с 17 июня 2024 по 28 июня 2024 (всего 2 недели)					Изучаемых дисциплин и МДК включая промежуточную аттестацию -4284 (4032+252)									612	828	540	756	468	504	396	180		
					Учебной практики-612 (17 недель)											0	36	72	0	144	108	72	180
					Производственной практики-936 (26 недель)											0	0	0	108	0	252	144	432
					Экзаменов-14											0	3	1	3	0	2	2	3
					Количество зачетов-6											1	1	1	1	1	1	0	0
					Дифференцированных зачетов-37											2	6	4	6	3	8	3	5
					Всего часов-5904									612	864	612	864	612	864	612	792		
														(17)	(24)	(17)	(24)	(17)	(24)	(17)	(22)+ 72 ГИА		

2.2. Формирование воспитательной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

В соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования разрабатывается план внеурочной деятельности, ориентированный на достижение образовательных результатов и включающий объемы образовательной нагрузки (780 часов), реализуемой через внеурочную деятельность обучающихся по направлениям:

- курсы и мероприятия внеурочной деятельности по выбору обучающихся дисциплинарной и профессиональной направленности (300 часов);
- мероприятия по направлениям воспитательной работы (240 часов);
- деятельность органов студенческого самоуправления образовательной организации, иных общественных организаций и молодежных движений (240 часов).

Воспитание обучающихся осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы. Рабочая программа воспитания включает в себя следующие разделы:

- Особенности воспитательного процесса в профессиональной образовательной организации.

-Цель и задачи воспитания.

-Виды, формы и содержание деятельности (в том числе модули: учебная деятельность, классное руководство, внеурочная деятельность, работа с родителями и социальными партнерами, студенческое самоуправление, проектная деятельность).

Основные направления самоанализа воспитательной работы.

Основная цель воспитания в профессиональной образовательной организации: всестороннее развитие личности будущего специалиста через приобретение опыта осуществления социально значимой деятельности в условиях педагогически благоприятной образовательной среды:

- опыт ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей;
- трудовой опыт, опыт участия в производственной практике в условиях реального производства;
- опыт дел, направленных на пользу образовательной организации, родному городу или селу, стране в целом, опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции;
- опыт природоохранных дел;
- опыт разрешения возникающих конфликтных ситуаций в образовательной организации, дома или на улице;
- опыт самостоятельного приобретения новых знаний, проведения научных исследований, опыт проектной и предпринимательской деятельности
- опыт оказания помощи окружающим, заботы о младших или пожилых людях, волонтерский опыт;
- опыт самопознания и самоанализа, опыт социально приемлемого и творческого самовыражения и самореализации.

Задачи воспитания:

- использовать воспитательные возможности организационной культуры образовательной организации в планировании, организации, проведении и анализе ключевых социально значимых дел;
- реализовывать потенциал классного руководства (кураторства) в воспитании обучающихся, поддерживать активное участие студенческих групп в деятельности образовательной организации;
- использовать в воспитании обучающихся возможности урочной учебной деятельности, поддерживать использование на уроках интерактивных форм занятий с обучающимися;
- использовать воспитательный потенциал корпоративной культуры социальных партнеров в процессе учебной и производственной практик;
- вовлекать обучающихся в кружки, секции, клубы, студии и иные объединения, работающие по программам внеурочной деятельности, реализовывать их воспитательные возможности;
- развивать систему студенческого самоуправления – как на уровне образовательной организации в целом, так и на уровне учебных групп;
- поддерживать деятельность, функционирующих на базе образовательной организации, студенческих общественных объединений и организаций; организовать работу студенческих медиа, реализовывать их воспитательный потенциал;
- организовывать для обучающихся экскурсии, экспедиции, походы и реализовывать их воспитательный потенциал;
- развивать предметно-эстетическую среду образовательной организации и реализовывать ее воспитательные возможности;
- организовать работу с родителями или законными представителями обучающихся, направленную на совместное решение проблем личностного развития, профилактики негативных проявлений в студенческой среде.

3. Результаты освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

3.1 Характеристика выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: сервис, оказание услуг населению (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; -
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее -ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Общие компетенции выпускника:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2. Результаты освоения рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей

В образовательной программе СПО определены результаты освоения всех дисциплин и профессиональных модулей, которые соотносятся с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников):

- общеобразовательные дисциплины – личностные, метапредметные, предметные результаты; элементы общих и профессиональных компетенций;
- дисциплины циклов образовательной программы СПО – знания, умения, элементы общих и профессиональных компетенций;
- профессиональные модули – знания, умения, практический опыт, общие и профессиональные компетенции.

Совокупность запланированных результатов обучения обеспечивает выпускнику освоение всех общих и профессиональных компетенций в соответствии с сочетанием квалификаций квалифицированного рабочего, служащего: повар, кондитер.

3.2.1. Программы дисциплин общеобразовательного цикла

Русский язык. Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных: проявление уважения к русскому языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные

ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов; понимание роли языка как основы успешной социализации личности; осознание потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных: владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; владение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных: сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебной, социально-культурной и деловой сферах общения; владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Литература. Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; эстетическое отношение к миру; совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

метапредметных: умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения с

ственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; умение работать с разными источниками информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.); находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

предметных: сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур; сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Иностранный язык. Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных: сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка в развитии мировой культуры; осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

метапредметных: умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты; умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных: сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран; достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

История. Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); устойчивость гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; готовность к служению Отечеству, его защите; сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

метапредметных: умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, информационно-познавательной деятельности, включая умения ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий с соблюдением требований гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

предметных: сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

Математика. Освоение содержания учебной дисциплины Математика обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных: сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики; понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей; развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; готовность и

способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

метапредметных: умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения; целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений;

предметных: сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей; владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Физическая культура. Освоение содержания учебной дисциплины Физическая культура обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных: сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья; приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности; формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной; готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных: освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников; формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку; умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных: владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне».

Основы безопасности жизнедеятельности. Освоение содержания учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных: проявлять готовность к служению Отечеству, его защите; соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности, исключить из своей жизни вредные привычки (курение, пьянство и т. д.); ответственно относиться к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности; уметь действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных: формулировать личные понятия о безопасности; уметь самостоятельно находить, анализировать и перерабатывать информацию в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека; выражать свои мысли, участвовать в дискуссии, уметь слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях; взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

предметных: иметь представление о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; знать основы государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; иметь представление о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; знать основы обороны государства и воинской службы – законодатель-

ства об обороне государства и воинской обязанности граждан, прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки; знать основные виды военно-профессиональной деятельности, особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнение с военной службы и пребывание в запасе; владеть основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Астрономия. Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных: сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки; устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии; умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

метапредметных: умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии; умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность; умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

предметных: сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной; понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой; сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии; осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

Информатика. Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных: чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий; осознание своего места в информационном обществе; готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации; умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов; умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту; готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных: умение определять цели, составлять планы деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах; умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных: владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы; использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах; сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Химия. Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных: чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами; готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом; умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в избранной профессиональной деятельности;

метапредметных: использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных: сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Биология. Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных: сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира; понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека; способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования; способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде; готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

метапредметных: осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности; способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий; способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов; умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности; способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных: сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровне организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения; повышение интеллектуального уровня в процессе изучения

биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности; способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента.

Родная литература. Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных: проявление уважения к родной литературе, которая сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков; осознание связи языка и истории, культуры народов России; осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту, родной литературы как явления национальной культуры; формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, понимание роли родной литературы как основы успешной социализации в поликультурном мире;

метапредметных: владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения родной литературы;

предметных: сформированность понятий о нормах родного литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; знание содержания произведений родной классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанровых особенностей; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении; сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

3.2.2. Программы общепрофессиональных дисциплин

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять источники микробиологического загрязнения; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; загрязнение; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

знать: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиология основных пищевых продуктов; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Основы товароведения продовольственных товаров. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;

знать: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Техническое оснащение и организация рабочего места. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

знать: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ним.

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ; нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

знать: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; распределять производственные задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным; использовать компьютерные программы и технологии для ведения отчетности и выполнения регламентов организации работы бригады.

Основы калькуляции и учета. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составлять товарный отчет за день; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и

на производстве; пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам;

знать: виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета; принципы и формы организации бухгалтерского учета; особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами; методику осуществления контроля за товарными запасами; понятие и виды товарных потерь, методику их списания; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Охрана труда. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

знать: законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Иностранный язык в профессиональной деятельности. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: общие умения – использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; диалогическая речь – участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации;

обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; монологическая речь – делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность; письменная речь – небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом; аудирование – понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем, высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения; отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию; чтение – извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке; владеть базовым словарным запасом на иностранном языке;

знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное – его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль – определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол – понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present Past, Future Perfect.

Безопасность жизнедеятельности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; 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 безопасно-

сти 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 неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Физическая культура. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии;

знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.

3.2.3. Программы профессиональных модулей (ПМ)

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (профессиональные компетенции ПК 1.1 – ПК 1.4, общие компетенции ОК1 – ОК11).

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

иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями;

уметь: проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабри-

катов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

знать: способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (профессиональные компетенции ПК 2.1 – ПК 2.8, общие компетенции ОК1 – ОК11). С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными и общими компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями;

уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента международной кухни; осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента татарской национальной кухни;

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, ре-

цептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента международной кухни; приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента татарской национальной кухни.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (профессиональные компетенции ПК 3.1 – ПК 3.6, общие компетенции ОК1 – ОК11). С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными и общими компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями;

уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; органолептические способы определения готовности; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (профессиональные компетенции ПК 4.1 – ПК 4.5, общие компетенции ОК1 – ОК11).

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

иметь практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями;

уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (профессиональные компетенции ПК 5.1 – ПК 5.5, общие компетенции ОК1 – ОК11). С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными и общими компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями;

уметь: выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и приме-

нения пряностей и приправ; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий; осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента международной кухни; осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий международной кухни; осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента международной кухни;

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; приготовление, оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни; приготовление, оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий международной кухни.

3.3. Оценка результатов освоения образовательной программы

Оценка результатов освоения образовательной программы включает: текущий контроль знаний; промежуточную аттестацию; государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения по каждой учебной дисциплине, профессиональному модулю, в том числе междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам.

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

В основу системы оценки общих и профессиональных компетенций положен следующий принцип: процедура оценки предусматривает выбор параметров, с помощью которых можно наблюдать за динамикой их формирования и определять уровень достижения диагностируемой цели. Сбор свидетельств осуществляется непрерывно в течение всего периода обучения, т.е. в процессе освоения компетенций в определенных заранее контрольных точках, а также в ходе итоговой аттестации.

Этапы формирования и оценки компетенций:

1. Освоение программ циклов дисциплин. Результаты обучения дисциплинам самостоятельно планируются разработчиками рабочих программ. Основным ориентиром в данной процедуре является требование их соотнесения с установленными результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). В качестве результатов обучения дисциплинам принимаются: знания, умения, элементы общих и профессиональных компетенций (циклы дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС СПО); личностные, метапредметные, предметные результаты (общеобразовательные дисциплины в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования), элементы общих и профессиональных компетенций.

Контрольно-оценочные материалы по текущему контролю и соответствующим формам промежуточной аттестации должны содержать задания на оценку результатов освоения дисциплины, которые являются базой для формирования профессиональных компетенций, а также задания, дающие возможность оценить сформированность элементов общих и профессиональных компетенций.

2. Освоение программ междисциплинарных курсов профессиональных модулей. Результаты обучения междисциплинарным курсам планируются в соответствии с требованиями ФГОС СПО (приложение № 2 к ФГОС по профессии СПО / приложение № 3 к ФГОС по специальности СПО «Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы СПО»). Результаты обучения вариативной части междисциплинарных курсов планируются разработчиками рабочих программ самостоятельно. В качестве результатов обучения междисциплинарным курсам принимаются: знания, умения, элементы общих и профессиональных компетенций. Контрольно-оценочные материалы по текущему контролю и соответствующим формам промежуточной аттестации должны содержать задания на оценку системы знаний и умений по междисциплинарному курсу, а также задания, дающие возможность оценить сформированность элементов общих и профессиональных компетенций.

3. Освоение программ учебной и производственной практики (программа подготовки специалистов среднего звена). Результаты учебной практики планируются в соответствии с требованиями ФГОС СПО (приложение № 3 «Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы СПО»). Результаты обучения вариативной части учебной практики планируются разработчиками рабочих программ самостоятельно. В качестве результатов учебной практики принимаются: умения и первоначальный практический опыт.

Результаты производственной практики планируются в соответствии с требованиями ФГОС СПО (раздел III Требования к результатам освоения образовательной программы). Результаты обучения вариативной части производственной практики планируются разработчиками рабочих программ самостоятельно.

В качестве результатов производственной практики (по профилю специальности) принимаются: общие компетенции (или их элементы); профессиональные компетенции, практический опыт по соответствующему виду профессиональной деятельности. В качестве результатов преддипломной практики принимаются общие и профессиональные компетенции по всем видам профессиональной деятельности, готовность к выполнению выпускной квалификационной работы.

4. Освоение программ учебной и производственной практики (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих). Результаты производственной практики планируются в соответствии с требованиями ФГОС СПО (раздел III «Требования к результатам освоения образовательной программы»; приложение № 2 «Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы СПО»). В качестве результатов производственной практики принимаются: общие компетенции (или их элементы); профессиональные компетенции, практический опыт по соответствующему виду профессиональной деятельности.

5. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю. Формами промежуточной аттестации по профессиональному модулю являются экзамен по профессиональному модулю, квалификационный экзамен.

Экзамен по профессиональному модулю проводится с целью подтверждения соответствия профессиональных компетенций, освоенных обучающимся, требованиям ФГОС СПО. Результаты экзамена по профессиональному модулю могут показать уровень сформированности компетенций обучающегося выше, чем уровень, определенный по результатам производственной практики по данному модулю.

Квалификационный экзамен по профессиональному модулю проводится с целью оценки степени профессиональной подготовленности обучающегося к выполнению определенного вида профессиональной деятельности, то есть присвоение квалификации по конкретной профессии рабочего, служащего.

6. Накопительная система оценки компетенций (на примере технологии «портфолио»). Ежегодно формируются планы мероприятий внеурочной деятельности в рамках реализации общеобразовательной подготовки (в соответствии с ФГОС среднего общего образования); планы мероприятий внеурочной деятельности, направленной на формирование общих и профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования).

Все студенты профессиональной образовательной организации ведут «портфолио» (коллекция индивидуальных образовательных достижений, выраженная в различных материалах, которые являются свидетельствами сформированности общих и профессиональных компетенций).

Процедура оценки результатов экзамена по профессиональному модулю может включать в себя оценку (самооценку) «портфолио», что закрепляется соответствующими оценочными средствами. Оценка сформированности общих компетенций включается в процедуру зачета (дифференцированного зачета) по производственной практике (завершающего профессионального модуля ППКРС); по преддипломной практике (ППССЗ). Оценка сформированности общих компетенций осуществляется по результатам освоения учебных циклов образовательной программы СПО и самооценки «портфолио».

7. Государственная итоговая аттестация. Формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО являются защита выпускной квалификационной работы, выполняемой в виде демонстрационного экзамена.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. На защите выпускной квалификационной работы оценивается уровень сформированности компетенций, заданных тематикой выпускной квалификационной работы; уровень готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Отчетные документы, подтверждающие уровень сформированности общих и профессиональных компетенций на каждом этапе их реализации:

— Отчетные документы по оценке элементов общих и профессиональных компетенций на уровне учебных дисциплин (на момент промежуточной аттестации).

— Отчетные документы по оценке элементов общих и профессиональных компетенций на уровне междисциплинарных курсов профессиональных модулей (на момент промежуточной аттестации).

— Отчетные документы по оценке умений и первоначального практического опыта, элементов общих и профессиональных компетенций на уровне учебной практики профессионального модуля (на момент промежуточной аттестации).

— Аттестационные листы по производственной практике по профессиональным модулям с определением уровня сформированности профессиональных компетенций с переводом уровня в отметку в ведомости дифференцированных зачетов по производственной практике.

— Протоколы экзаменов (квалификационного экзамена) по профессиональному модулю, где подтверждается или не подтверждается уровень сформированности профессиональных компетенций, оцененный ранее по результатам практики по профессиональному модулю.

— Аттестационный лист по преддипломной практике, где подтверждается развитие профессиональных компетенций, а также оценивается уровень общих компетенций.

— Протокол государственной итоговой аттестации, где оцениваются заданные общие и профессиональные компетенции, соответствующие тематике выпускной квалификационной работы.

Совокупность перечисленных документов дает полное подтверждение и вывод об оценке сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника.

4. Условия реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

4.1. Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы

4.1.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.

Образовательная организация, реализующая программу по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

4.1.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

4.1.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ОПОП.

Учебная литература

Учебные материалы	Год издания	Издательство	Рецензирования	Примечания
Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в двух частях. Часть 1/Часть	2016 (5-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	Запланирована разработка нового ФГОС на специальность Целесообразна дополнительная экспертиза в соответствии с ФГОС
Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов	2014 (8-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых	2014 (7-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 3: холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда	2014 (8-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста	2014 (8-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Анфимова Н.А. Кулинария Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле	2015 (10-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	2016 (14-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2015 (2-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы	2015	ОИЦ «Академия»	Есть	
Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья	2015 (3-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум	2014 (4-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. Часть 1/Ч. 2	2014 (4-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов	2015 (1-е изд.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум	2015 (2-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий	2014	ОИЦ «Академия»	Есть	

	(1-е изд.)		
Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста	2014 (3-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты. Пирожные и десерты	2014 (4-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар"	2014 (4-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Качурина Т.А. Кулинария	2016 (6-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь	2014 (9-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь	2014 (3-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы	2013 (1-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум	2015 (2-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд	2013 (5-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий	2014 (8-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий	2016 (7-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы Соколова Е.И. и др. Приготовление блюд из овощей и грибов	2015 (2-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания	2015 (7-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания	2015 (4-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2014 (8-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	2014 (8-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы	2015 (5-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть
Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии	2015 (8-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть

Мартинчик А.Н. Физиология питания	2015 (2-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Мартинчик А.Н., Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария	2016 (5-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	2014 (3-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки	2014 (3-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Потапова И.И., Корнеева Н.В. Изделия из теста	2014 (5-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

4.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

4.3.1. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608 н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Контрольно-измерительные материалы по программе должны обеспечивать оценку достижения всех требований к результатам освоения программ, указанных разработчиком в примерной программе, а при формировании КИМ по рабочей программе, и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть.

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий разрабатываются задания по демонстрационному экзамену.

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований заявленных в программе как результаты освоения программы разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Типовые задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной профессии.

Задания, разработанные образовательной организацией, утверждаются её директором после предварительного положительного заключения работодателей.

4.3.2. Условия реализации образовательной программы обеспечивают их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы

Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, не менее 25 процентов.

В части реализации практической (подготовки учебной и производственной практики) используются партнерские соглашения учебного заведения с профильной организацией при реализации образовательных программ. Для чего заключается договор о практической подготовке обучающихся ГАПОУ «Тетюшский сельскохозяйственный техникум» при реализации образовательных программ, предметом которого являются образовательные отношения, возникающие между Техникумом и Профильной организацией при обучении обучающихся по образовательной программе (части образовательной программы) – учебная, производственная практика по специальности/профессии. 43.01.09 Повар, кондитер, форма обучения - очная, язык обучения - русский, срок освоения образовательной программы (продолжительность обучения) 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования. Профильная организация предоставляет свою материально-техническую базу и иные ресурсы для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации образовательных программ.

Образовательная программа разрабатывается и утверждается Техникумом по согласованию с Профильной организацией. При реализации образовательной программы сетевой формы обучения для проведения итоговой государственной аттестации обучающихся между образовательным учреждением (Заказчиком) и ЦПДЭ (Исполнителем) заключается соглашение по организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции 43.01.09 «Повар, кондитер».

4.3.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18 вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

4.3.5 Организация образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в техникуме с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. По данной ОПО ППКРС могут обучаться инвалиды, получившие советующее медицинское заключение, медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Для получения образования в техникуме для них созданы специальные условия: использование специальных методов обучения и воспитания. Используются следующие педагогические технологии, формы и методы обучения и воспитания детей с ОВЗ: технологии современного традиционного обучения, технологии на основе личностной ориентации образовательного процесса, педагогические технологии на основе активизации и интенсификации деятельности, информационные (компьютерные) технологии).

В целях доступности получения профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, детьми-инвалидами и инвалидами техникум обеспечивает:

- а) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению: адаптацию официальных сайтов техникума в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG); обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- б) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

В штате техникума имеются работники, осуществляющие мероприятия по адаптации: педагог-психолог, социальный педагог. Заключен договор на медицинское обслуживание.

Для педагогических работников техникума проводятся семинары, направленные на повышение компетентности в области сопровождения и оценки индивидуального прогресса обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, индивидуальные консультирование преподавателей и сотрудников по образовательным потребностям студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья.

Обучение по индивидуальному учебному плану в пределах осваиваемой дополнительной профессиональной программы осуществляется в порядке, установленном техникумом самостоятельно.

I. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

1. Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка в профессиональной деятельности;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
химии;
экологических основ природопользования;
основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

2. Лаборатории:

химии;

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

3. Спортивный комплекс:

спортивный зал.

4. Залы:

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1

6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на человека	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
Холодильное оборудование:		
16	Шкаф холодильный	1
17	Шкаф морозильный	1
18	Шкаф шоковой заморозки	1
19	Льдогенератор	1
20	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
21	Фризер	1
22	Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор	1
Механическое оборудование:		
23	Тестораскаточная машина	1
24	Планетарный миксер	5
25	Диспансер для подогрева тарелок	1
26	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
27	Мясорубка	1
28	Слайсер	1
29	Машина для вакуумной упаковки	1
30	Кутгер или бликсер (для тонкого измельчения)	1
31	Процессор кухонный	1
32	Овощерезка	1
33	Миксер для коктейлей	1
34	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбива-	1

	ния	
35	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
36	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:		
37	Лампа для карамели	1
38	Аппарат для темперирования шоколада	1
39	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
40	Стол с гранитной поверхностью	1
41	Стол с деревянной поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1

5.Разработчики основной профессиональной образовательной программы

ООП ППКРС предназначена для педагогического коллектива техникума, обучающихся и должностных лиц, имеющих отношение к реализации основной профессиональной образовательной программы, а так же других заинтересованных лиц.

Составители: педагогический коллектив ГАПОУ «Тетюшский сельскохозяйственный техникум».
