



Утверждаю

Директор ГАПОУ ИО АТОПТ

С.А. Карп

«08» августа 2019 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**

Государственного автономного профессионального образовательного
учреждения Иркутской области

«Ангарский техникум общественного питания и торговли»

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения

3 года 10 месяцев

Образовательная база приема

основное общее образование

Профиль получаемого

профессионального образования

естественнонаучный

Ангарск, 2019 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к основной образовательной программе -
программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
на базе среднего общего образования

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее ППКРС) представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований, на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016г.), а также Примерной основной образовательной программы по профессии Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 31.03.2017г. под номером 43.01.09 - 170331.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план ППКРС, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

1. Нормативно-правовую базу ППКРС составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации:
«Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ).
- - Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013г., регистрационный №29200);
- - Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";
- - Приказ Минобрнауки РФ от 29.10.2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- - Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» зарегистрированного в Минюсте России 14 июня 2013г.;
- - Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» зарегистрированного в Минюсте РФ 1.11.2013г. №30306;
- - Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 “О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968”

- - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный № 39023);
- - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный № 38940);
- - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. №914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015г., регистрационный № 40270);
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016г.);

Другие инструктивно-методические документы Минобрнауки России:

- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.
- Примерная основная образовательная программа по профессии Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ 31.03.2017г. под номером 43.01.09 – 170331
- Устав ГАПОУ ИО АТОПТ;
- Решение педагогического совета № 14 от 25 марта 2019 г. об утверждении вариативной части ППКРС;
- Договоры о предоставлении мест производственной практики обучающимся;
- Иные нормативные акты регионального и локального уровня, обеспечивающие реализацию ФГОС:

2. Область профессиональной деятельности выпускника.

Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

3. Основные виды деятельности выпускника.

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.

4. Результаты освоения ППКРС определяется оценкой качества подготовки студентов и выпускников осуществляется по направлениям:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной

службы.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать приобретаемыми компетенциями, т.е. способностью применять полученные при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов знания, умения, а также приобретенный опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

4.1. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

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

4.2.1. 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, кролик.

4.2.2. 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.

4.2.3. 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.

4.2.4. 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.

4.2.5. 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.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППКРС.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными изданиями и/или электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В качестве основной литературы используются учебные издания, предусмотренные примерной основной образовательной программой.

Реализация образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) образовательной программы. Для эффективной организации самостоятельной работы обучающимся предоставляется доступ к сети Интернет, к современным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, дополнительно включает официальные справочно-библиографические и периодические издания.

В ходе реализации ППКРС предусмотрена возможность пополнения печатными изданиями.

7. Кадровое обеспечение основной образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГАПОУ ИО АТОПТ. Предусмотрена также возможность привлечения к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе 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), имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников, обеспечивающих реализацию образовательной программы отвечает 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. № 608н.

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: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, 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), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 %.

7. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в ОУ в соответствии с ППКРС

Наименование дисциплин, профессиональных модулей	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	Учебники	
	Учебные пособия	
	Справочники	
	Задания в тестовой форме	
	Электронные учебные пособия	
	Конспекты лекций	
	Комплекты заданий для контрольных работ	
	Комплекты заданий для самостоятельных работ	
	Сборники нормативных документов	
	Сборники СанПин	
	Дидактический раздаточный материал	
	Карточки-задания	
	УМК учебной дисциплины	
	Схемы, таблицы	
	Учебная доска.	
	Учебные столы - 18 шт.	
Рабочее место преподавателя (стол, стул) - рабочие места по количеству студентов; - комплект учебно-наглядных пособий; - микроскопы монокулярные; - инструкции для проведения лабораторных работ (на каждый стол); - весы аптечные; - калькуляторы; - лупы; - лабораторная посуда (стаканы 200мл и 250 мл, чашки Петри, пипетки, предметное и покровные		

	стекла, препаровальные иглы, пробирки, лупы, фарфоровые чашки, чашки Петри, пинцеты; спиртовка, колбы 150 – 200мл и др.)	
ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров	<p>Лаборатория товароведения продовольственных товаров</p> <p>УМК учебной дисциплины</p> <p>Экран</p> <p>Учебная доска</p> <p>Учебные столы - 18 шт.</p> <p>Рабочее место преподавателя (стол, стул)</p> <p>Компьютер</p> <p>Принтер</p> <p>Комплект плакатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Условия хранения продовольственных товаров – Ферменты – Вода как основная часть продуктов – Углеводы (сахара) – Химический состав продуктов – Витамины – Минеральные вещества – Лабораторные методы оценки качества товаров – Органолептический метод оценки качества продуктов – Жиры – Белки – Дубильные, пектиновые и другие вещества – Контроль качества товаров – Требования, предъявляемые к товарам – Экспертиза товаров – Информация о товаре. Маркировка товаров – Градация товаров по сортам. Дефекты <p>Сборники нормативно-правовой документации: СанПин, ГОСТ</p>	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места</p> <p>Доска учебная</p> <p>Рабочее место для преподавателя</p> <p>Рабочие места по количеству обучающихся</p> <p>Шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.</p> <p><i>Технологическое оборудование:</i> универсальный привод; процессор кухонный; набор ножей для овощерезки; рыбчистка; мясорубка; блендер; миксер; слайсер;</p>	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом

	<p>мангал; льдогенератор; дефростер; рыхлитель для мяса; оборудование для вакуумирования продуктов; морозильная камера; холодильник; жарочный шкаф; пароконвектомат; конвекционные печи, электроплита; электрофритюрница <i>рабочий стол;</i> <i>весы настольные электронные;</i> <i>расстоечный шкаф; тестомесильная машина;</i> <i>пекарский шкаф.</i></p> <p><i>Технические средства обучения:</i> компьютер; телевизор наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).</p> <p><i>Учебная кухня столовой:</i> моечная ванна; универсальный привод; процессор кухонный; слайсер; оборудование для вакуумирования продуктов; морозильная камера; холодильник; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита.</p> <p>УМК учебной дисциплины</p>	
<p>ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин Доска учебная маркерная Рабочее место для преподавателя Рабочие места по количеству обучающихся Шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др. Компьютер Экран телевизионный Наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия). УМК учебной дисциплины Сборники нормативных документов: Трудовой Кодекс РФ, Профессиональные стандарты</p>	<p>Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом</p>

<p>ОП. 05 Основы калькуляции и учета</p>	<p>Учебный кабинет кулинарии, калькуляции и учета Доска учебная Рабочее место для преподавателя Столы, стулья по количеству обучающихся Шкафы для хранения раздаточного дидактического материала. Калькуляторы Компьютер Интерактивная доска Принтер Сборники рецептов Сборники нормативных документов: Трудовой Кодекс РФ, Профессиональные стандарты УМК учебной дисциплины Наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).</p>	<p>Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом</p>
<p>ОП. 06 Охрана труда</p>	<p>Учебный кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда доска учебная рабочее место для преподавателя рабочие места по количеству обучающихся шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала УМК учебной дисциплины Технические средства обучения: компьютер наглядные пособия (плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия)</p> <p>Комплект инструкций по Технике безопасности и Охране труда</p>	<p>Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом</p>
<p>ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>Кабинеты иностранного языка Рабочее место преподавателя Рабочие места обучающихся Мебель для размещения и хранения учебной литературы и учебного оборудования УМК учебной дисциплины Технические средства обучения: Экран Компьютер Проектор Epson Видеомагнитофон Компьютер преподавателя Кабинет безопасности жизнедеятельности и Охраны труда УМК учебной дисциплины</p>	<p>Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом</p>

<p>ОП.08 Безопасность жизнедеятельности</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общевойсковой защитный комплект (ОЗК) 2. Общевойсковой противогаз или противогаз ГП-7 3. Гопкалитовый патрон ДП-5В 4. Изолирующий противогаз в комплекте с регенеративным патроном 5. Респиратор Р-2 6. Индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8, 9, 10, 11) 7. Ватно-марлевая повязка 8. Противопыльная тканевая маска 9. Медицинская сумка в комплекте 10. Носилки санитарные 11. Аптечка индивидуальная (АИ-2) 12. Бинты марлевые 13. Бинты эластичные 14. Жгуты кровоостанавливающие резиновые 15. Индивидуальные перевязочные пакеты 16. Косынки перевязочные 17. Ножницы для перевязочного материала прямые 18. Шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя) 19. Шинный материал (металлические, Дитерихса) 20. Огнетушители порошковые (учебные) 21. Огнетушители пенные (учебные) 22. Огнетушители углекислотные (учебные) 23. Устройство отработки прицеливания 24. Учебные автоматы АК-74 25. Винтовки пневматические 26. Комплект плакатов по Гражданской обороне 27. Комплект плакатов по Основам военной службы <p>Технические средства обучения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Аудио-, видео-, проекционная аппаратура 2. Войсковой прибор химической разведки (ВПХР) 3. Рентгенметр ДП-5В 4. Робот-тренажер (Гоша 2 или Максим-2) 	<p>Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом</p>
<p>ОП.09 Физическая культура</p>	<p>Спортивный зал Кольца баскетбольные 2 шт. Мячи баскетбольные 6 шт. Сетка волейбольная 1 шт. Мячи волейбольные 15 шт. Бревно гимнастическое 1 шт. Шведская стенка 1 шт. Гимнастические маты 20 шт. Мячи теннисные 15 шт. Скакалки 10 шт. Секундомер 1 шт. Свисток 2 шт. Столы теннисные УМК учебной дисциплины</p>	<p>Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом</p>

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
<p>МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Доска учебная -Рабочее место преподавателя -Столы, стулья для студентов -Шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др. -Компьютер; -телевизионный экран; -интерактивная доска -наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия). - ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016 	<p>Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом</p>
	<p>Учебная кухня ресторана:</p> <p>Оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> - моечная ванна; - овощерезательная машина; - плиты электрические, индукционные; - мясорубка; - слайсер; - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - планетарные миксеры; - рыбочистка; - морозильный ларь; - шкаф морозильный; - шкаф холодильный; - аппарат для вакуумной упаковки; - ледогенератор; - микроволновая печь; - горелка газовая ручная; - овоскоп; - посудомоечная машина; - стеллаж; - мусат для заточки ножей. 	
	<p>Вспомогательное оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> - моечная ванна двухсекционная - производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками - столы производственные - стеллажи для посуды 	
	<p>Посуда, инвентарь</p>	

<p>Учебная практика Производственная практика</p>	<p>Учебный цех Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.). Предприятия общественного питания согласно договоров.</p>	
<p>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>		
<p>МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места.</p> <p>Оборудование: -доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы, стулья для студентов на 26 обучающихся; - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала - муляжи и демонстрационный инвентарь; - компьютер, телевизор, - наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия) - ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016</p>	<p>Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом</p>
	<p>Учебная кухня ресторана.</p> <p>Оборудование: - моечная ванна ; - шкаф холодильный; - шкаф морозильный; - шкаф интенсивной заморозки; - охлаждаемый прилавок-витрина; - ледогенератор; - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - слайсер; - планетарный миксер; - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; - овощерезательная машина; - плиты электрические или с индукционным нагревом; - печь пароконвекционная; - конвекционная печь; -холодильный стол;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - столы разделочные; - кухонный комбайн; - блинница; - весы электронные; - гриль электрический; - фритюрница; - микроволновая печь; - горелка газовая ручная; - машина для вакуумной упаковки; - машина посудомоечная; - стеллаж; - мусат для заточки ножей <p>Вспомогательное оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> - моечная ванна двухсекционная - производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками 	
Учебная практика Производственная практика	<p>Учебная кухня ресторана</p> <ul style="list-style-type: none"> - весоизмерительное оборудование, - овощерезательная машина, - пароконвектомат, - электрическая плита, - протирачная машина, - блендер, - слайсер, - холодильные шкафы; - ларь морозильный, - инструменты, - инвентарь, посуда <p>Предприятия общественного питания, согласно договоров.</p>	
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места.</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доска учебная; - рабочее место для преподавателя; - рабочие места обучающихся; - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала - муляжи и демонстрационный инвентарь; - компьютер, телевизор, - наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия) - ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016 	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,	<p>Учебная кухня ресторана.</p> <p>Технологическое оборудование: <i>весоизмерительное оборудование:</i></p>	

<p>кулинарных изделий, закусок</p>	<p>-весы настольные; -электронные; <i>холодильное оборудование:</i> -шкаф холодильный; -шкаф морозильный; -охлаждаемый прилавок -витрина; -льдогенератор; <i>механическое оборудование:</i> -блендеры с насадками; миксеры -слайсер; -процессор кухонный; овощерезка; -привод универсальный с взбивания; <i>тепловое оборудование:</i> -плиты электрические или с индукционным нагревом; -печь пароконвекционная; -конвекционная печь; -сковорода; - мормиты -гриль электрический; -фритюрница; -микроволновая печь; <i>оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</i> -овоскоп; -машина для вакуумной упаковки; -термоупаковщик; <i>оборудование для мытья посуды:</i> -машина посудомоечная; <i>вспомогательное оборудование:</i> -стеллаж передвижной; -моечная ванна двухсекционная. <i>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда</i></p>	
<p>Учебная практика Производственная практика</p>	<p>Учебная кухня ресторана - весоизмерительное оборудование, - овощерезательная машина, - пароконвектомат, - электрическая плита, - протирачная машина, - блендер, - слайсер, - холодильные шкафы; - ларь морозильный, - инструменты, - инвентарь, посуда Предприятия общественного питания, согласно договоров.</p>	

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места.	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	Оборудование и ТСО: -доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся; - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др. -компьютер, - телевизионный экран; - наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия). - ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016	
	Учебная кухня Ресторана Оборудование: <i>весоизмерительное оборудование:</i> -весы настольные; -электронные; <i>холодильное оборудование:</i> -шкаф холодильный; -шкаф морозильный; -охлаждаемый прилавок; -холодильный стол -витрина; -льдогенератор; <i>механическое оборудование:</i> -блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; -слайсер; -куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; -процессор кухонный; -овощерезка; -планетарный миксер; -привод универсальный с взбивания; <i>тепловое оборудование:</i> -плиты электрические или с индукционным нагревом; -печь пароконвекционная; -конвекционная печь; -гриль электрический; -фритюрница; -микроволновая печь; <i>оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</i> -овоскоп; -машина для вакуумной упаковки;	

	<p>-термоупаковщик; <i>оборудование для мытья посуды:</i> -машина посудомоечная; <i>вспомогательное оборудование:</i> -стол производственный с моечной ванной; -стеллаж передвижной; -моечная ванна двухсекционная -производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками <i>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда.</i></p>	
Учебная практика Производственная практика	<p>Учебная кухня Ресторана - весоизмерительное оборудование, - овощерезательная машина, - пароконвектомат, - электрическая плита, - протирочная машина, - блендер, - слайсер, - холодильные шкафы; - шкаф шоковой заморозки, -инструменты, -инвентарь, - посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гасстроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.). Предприятия общественного питания, согласно договоров</p>	
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Кабинет Технологии кондитерского производства.</p> <p>Оборудование: -доска учебная; -рабочее место для преподавателя; -столы, стулья для студентов - компьютер, -телевизионный экран - наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия) - УМК профессионального модуля - ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016</p> <p>Учебный кондитерский цех <i>Весоизмерительное оборудование:</i> -весы настольные -электронные,</p>	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом

	<p>-весы напольные. <i>Холодильное оборудование:</i> -шкаф холодильный, -шкаф морозильный -льдогенератор -стол холодильный -холодильная витрина <i>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</i> -овоскоп, -машина для вакуумной упаковки, <i>Механическое оборудование:</i> -тестомес, -взбивальная машина, -миксер. -куттер, -мясорубка -тесторазделочная машина <i>Тепловое оборудование:</i> -шкаф для расстойки теста. -жарочный шкаф - печь -кондитерская, - пароконвектомат, - фритюрница -торталетница -микроволновая печь; <i>Вспомогательное оборудование:</i> -стеллаж -полки, -производственный стол, -моечная ванна двухсекционная -производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками -производственный стол с охлаждаемой поверхностью -производственный стол с ящиками, -полка или шкаф для специй, эссенций, красителей -моечная ванна Инвентарь, инструменты, кухонная посуда</p>	
<p>Учебная практика Производственная практика</p>	<p>Учебный кондитерский цех - весоизмерительное оборудование, - овощерезательная машина, - пароконвектомат, - электрическая плита, - протирачная машина, - блендер, - слайсер, - холодильные шкафы; - шкаф шоковой заморозки, -инструменты, -инвентарь,</p>	

	<p>- посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.). Предприятия общественного питания, согласно договоров</p>	
--	--	--

8. Характеристика социокультурной среды ОУ, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся.

В техникуме созданы условия для реализации личностного потенциала обучающихся, развития их творческих, интеллектуальных способностей, укрепления здоровья и формирования общих компетенций.

Занятость учащихся различными формами внеурочной деятельности

Занятость учащихся различными формами внеурочной деятельности представлена в таблице:

№ п/п	Название кружка, спортивной секции	Руководитель	Группа	Количество участников
1. Кружки профессионального творчества				
1.	«Кулинарные идеи»	Абаскалова Н.А.	13/13а; ТТ1/4	22
2.	«Вкусные истории»	Жалевич Т.Н.	6/6а; 5/5а	15
3.	«Радуга вкуса»	Вологодина Я.А.	15/15а; 3/3а	30
4.	«Поварята» и «Хроника кулинара»	Рахманина С.В.	1/1а; 8/8а	31
5.	Кулинарная студия	Фищенко С.Г.	5/5а	12
6.	«Юный товаровед»	Попова Н.М.	ТЭ2	15
7.	«Поварское искусство»	Сергунова Н.П.	14/14а	15
8.	«Умелые ручки»	Кондратьев П.А.	7/7а	12
9.	«Гурман»	Тюрина С.Ю.	4/4а	20
10.	«Аппетитный марафон»	Шитова М.Ф.	2/2а	10
2. Спортивные секции:				
11.	Волейбол	Бельков А.А.	ППССЗ ППКРС	18
12.	Баскетбол	Бельков А.А.		12
13.	Настольный теннис	Бельков А.А.		6
3. Вокальная студия:				
14.	Вокальная студия «Русь молодая»	Гвоздева Н.В.	ППССЗ ППКРС	31
4. Поисковый отряд «Пульс» Музея 114 ССКД				
15.	Поисковый отряд «Пульс»	Васильева З.П.	ППССЗ ППКРС	19
5. Кружки в общежитии				
16.	«Вдохновение»	Канищева Н.Н.	Студенты, проживающие в общежитии	68
17.	«Фантазия»	Канищева Ю.Н.		74
6. Волонтерское движение «Новое поколение» по направлениям работы:				
18.	Социальное волонтерство	Мамаева В.М. Канищева Ю.Н. Васильева З.П.	ППССЗ ППКРС	153
19.	Событийное волонтерство	Васильева З.П. Канищева Ю.Н. Лыткина Е.А.		326
20.	Культурно-просветительское волонтерство	Канищева Ю.Н. Васильева З.П.		13
21.	Экологическое волонтерство	Канищева Ю.Н. Лыткина Е.А.		338

В техникуме работает музей 114 Свирской стрелковой краснознаменной дивизии, на базе которого создан поисковый отряд «Пульс». Музей и поисковый отряд являются центром формирования нравственно-духовных и гражданских качеств обучающихся.

Ученическое самоуправление представлено Советом учащихся, Советом общежития, Советами учебных групп. Цели и задачи ученического самоуправления определены в Программе развития техникума «Становление профессиональной компетентности молодого рабочего и специалиста» и Положении о Совете учащихся:

- создание оптимальной среды саморазвития и условия самореализации личности учащихся, воспитание гражданских качеств.
- создание условий для развития самоуправления через Совет учащихся и Совет общежития, как коллектива ученической самоорганизации для обеспечения реализации прав обучающихся на свободу мнений, свободу слова, развитие чувства ответственности за себя, коллектив, училище.

Выборы в совет учащихся и председателя Совета проводятся в сентябре-октябре учебного года на конференции учащихся I, II, III курса и студентов групп СПО.



Развитию личности обучающихся и студентов способствуют традиционные коллективные творческие дела:

1. КТД День знаний и праздник «Первого звонка» с фотографированием учащихся групп I курса.
2. КТД «Есть система достойная...», в честь Дня ПТО и Международного Дня Учителя
3. КТД Презентация групп I курса
4. с проведением творческих конкурсов КТД Новогодний карнавал и конкурс на лучшие новогодние поздравления.

5. КТД Декада оборонно-массовой работы в честь Дня защитника Отечества и военно-спортивный конкурс «А, ну-ка, парни»
6. КТД Международный женский день (конкурсы, поздравления) КТД Конкурс «Учащийся года»
7. КТД День Победы. Вахта памяти: «Благодарные потомки – победителям!»
8. КТД «Знай, наших», награждение обучающихся и студентов за участие в жизни техникума по итогам учебного года

Задачи КТД формировать общие компетенции обучающихся и студентов:

1. Развитие самостоятельности, инициативы, социального опыта и совершенствование способностей, потребностей в межличностных отношениях обучающихся;
2. Формирование делового сотрудничества педагогических работников и обучающихся.
3. Формирование гражданских качеств личности.

В техникуме работает социально - психологическая служба. В задачи, которой входит:

- изучение индивидуальных особенностей обучающихся;
- повышение мотивации на профессию,
- создание комфортного психологического микроклимата в учебных группах.

В техникуме для работы с обучающимися и студентами имеется:

- благоустроенное общежитие секционного типа на 210 мест;
- столовая на 200 посадочных мест;
- актовый зал на 300 посадочных мест;
- спортивный зал, площадью 271,1 кв.м.