

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Байкальский колледж туризма и сервиса»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 01-7/87
от 05.09.2017 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

Код, наименование профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»

Форма обучения: очная

Улан-Удэ 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения.....	3
1.1.	Нормативные документы для разработки образовательной программы.....	3
1.2.	Срок освоения образовательной программы	4
1.3.	Трудоемкость ОП	4
1.4.	Требования к абитуриенту	5
1.5.	Особенности ОП	6
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускников.....	6
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускников.....	6
2.3.	Виды профессиональной деятельности выпускников.....	7
2.4.	Требования к результатам ОП	7
2.5.	Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП	10
3.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП.....	13
4.	Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы	15
4.1.	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	15
4.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.....	15
4.3.	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП.....	16
5.	Характеристика социально-культурной среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников.....	17
6.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОП.....	20
7.	Государственная итоговая аттестация.....	21
8.	Аннотации рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей	22
9.	Приложения.....	40

1. Общие положения

Образовательная программа, реализуемая в ГБПОУ «Байкальском колледже туризма и сервиса» по направлению подготовки 19.01.17 «Повар, кондитер» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию образовательной технологии.

Миссия ОП. Обеспечение высокого уровня подготовки конкурентоспособных рабочих, отвечающих потребностям кадрового рынка.

Целью ОП является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

1.1. Нормативные документы для разработки ОП по направлению подготовки 19.01.17 «Повар, кондитер»

Нормативную правовую базу разработки ОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 № 273;
- Закон Республики Бурятия «Об образовании в Республике Бурятия» от 13 декабря 2013 г. № 240-V (принят Народным Хуралом Республики Бурятия 5 декабря 2013 г.) (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» п. 42. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 8 мая 2015 г. Регистрационный № 37199);
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по

- образовательным программам среднего профессионального образования. (Приказ Минобрнауки РФ от 14 июня 2013г. № 464);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798;
 - Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 23 января 2014 г. № 36);
 - Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 г., № 968);
 - Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291).

1.2. Срок освоения образовательной программы

Нормативный срок освоения ОП по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» при очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

1.3. Трудоемкость ОП

Нормативный срок освоения ОП при очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 147 недель, в том числе

Таблица 1

№	Учебные циклы	Кол-во недель
1	Обучение по учебным циклам	75
2	Учебная практика	12
3	Производственная практика (по профилю специальности)	29
5	Промежуточная аттестация	5
6	Государственная итоговая аттестация	2
7	Каникулы	24
	Итого	147

Трудоемкость освоения ОП на базе основного общего образования составляет 4050 часа за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОП.

Вариативная часть составляет 144 часа и распределена на профессиональный цикл путем увеличения количества часов на профессиональные модули в соответствии с требованиями работодателей и введение учебных дисциплин.

Распределение часов вариативной части

Таблица 2

№ п/п	Наименование УД и МДК	Кол-во часов	Компетенции
Увеличено количество часов на междисциплинарные курсы в объеме – 80 часов			
1	МДК 02.01 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	16	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.5
2	МДК 05.01 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	14	ОК 1 - 7 ПК 5.1 - 5.4
3	МДК 08.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	50	ОК 1 - 7 ПК 8.1 - 8.6
За счет часов вариативной части введены учебные дисциплины			
1	Рисование и лепка	32	ОК 1 -7 ПК 8.1 - 8.6
2	Учет и калькуляция	32	ОК 1 -7 ПК 1.1. -1.2; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1 – 4.3; ПК 5.1-5.4; ПК 6.1-6.4; ПК 7.1-7.3; ПК 8.1-8-6
	Итого	144	

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях). Консультации для обучающихся предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные. Групповые консультации проводятся перед экзаменами и государственной итоговой аттестацией, а также при выполнении письменной экзаменационной работы, остальные консультации, как правило, индивидуальные.

1.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об ос-

новном общем образовании.

Прием на обучение производится в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014) «Об образовании в Российской Федерации», Порядком приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36.

1.4. Особенности ОП

Практика ориентированность подготовки выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляет 64,7 % от общего объема часов подготовки. Это дает возможность выпускникам быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда.

При разработке ОП учтены требования региональных и муниципальных рынков труда для решения комплексных задач в сфере питания. В течение всего периода обучения при освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная и производственная практика.

По завершении ОП выпускникам выдается диплом государственного образца. В целях воспитания и развития личности при освоении образовательной программы в части развития общих компетенций студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Использование инновационных образовательных технологий, применение информационных технологий (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств на уроках), участие студентов в конкурсах профессионального мастерства позволяют наиболее эффективно освоить им общие и профессиональные компетенции.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся по профессии «Повар, кондитер» готовится к следующим видам деятельности:

- 4.3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
- 4.3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- 4.3.3. Приготовление супов и соусов.
- 4.3.4. Приготовление блюд из рыбы.
- 4.3.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- 4.3.6. Приготовление холодных блюд и закусок.
- 4.3.7. Приготовление сладких блюд и напитков.
- 4.3.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

2.4. Требования к результатам освоения ОП

Результаты освоения выпускником ОП определяются приобретаемыми компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник освоивший ППКРС должен, обладать общими компетенциями:

Таблица 3

Код компетенции	Содержание
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Выпускник, освоивший ОП должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Таблица 4

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Содержание
Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
	ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
	ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
Приготовление супов и соусов.	ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.2.	Готовить простые супы.
	ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
	ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
Приготовление блюд из рыбы.	ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
Приготовление холодных блюд и закусок.	ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
	ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
Приготовление сладких блюд и напитков.	ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
	ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
	ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
	ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
	ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
	ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Общие компетенции							Профессиональные компетенции																																						
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6								
МДК.2.1	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	x	x	x	x	x	x	x																																							
УП.2.1	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	x	x	x	x	x	x	x																																							
ПМ.3	Приготовление супов и соусов																																														
МДК.3.1	Технология приготовления супов и соусов	x	x	x	x	x	x	x													x	x	x	x																							
УП.3.1	Технология приготовления супов и соусов	x	x	x	x	x	x	x													x	x	x	x																							
ПП.3.1	Технология приготовления супов и соусов	x	x	x	x	x	x	x													x	x	x	x																							
ПМ.4	Приготовление блюд из рыбы	x	x	x	x	x	x	x																																							
МДК.4.1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	x	x	x	x	x	x	x																																							
УП.4.1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	x	x	x	x	x	x	x																																							
ПП.4.1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	x	x	x	x	x	x	x																																							
ПМ.5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	x	x	x	x	x	x	x																																							
МДК.5.1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	x	x	x	x	x	x	x																																							
УП.5.1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	x	x	x	x	x	x	x																																							
ПМ.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	x	x	x	x	x	x	x																																							
МДК.6.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	x	x	x	x	x	x	x																																							
УП.6.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	x	x	x	x	x	x	x																																							
ПП.6.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	x	x	x	x	x	x	x																																							

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП

3.1. Учебный план (Приложение 1) - В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОП, обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах. Для каждой дисциплины, модуля, практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации. Календарный учебный график - в графике указывается последовательность реализации ОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

3.2. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей (Приложение 2). Особенность рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей в составе образовательной программы, реализующей ФГОС, состоит в их компетентностной ориентации. Это проявляется, прежде всего, в тесной взаимосвязи рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, как между собой, так и со всеми системообразующими компонентами (разделами) ОП, реализующей ФГОС. Основанием для разработки рабочей программы учебной дисциплины служит учебный план по профессии. В рабочей программе каждой дисциплины и профессионального модуля сформулированы конечные результаты обучения во взаимосвязи с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОП.

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, и др.) с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся по дисциплинам общеобразовательного учебного цикла (базовые и профильные дисциплины), общепрофессионального учебного цикла, профессионального цикла.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Положением «О разработке рабочих программ учебных дисциплин»:

Рабочие программы профессионального цикла представлены программами профессиональных модулей. Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением «О разработке рабочих программ профессиональных модулей» и согласованы с работодателями.

В соответствии с ФГОС СПО практика является обязательным разделом ОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих прак-

тико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОП предусматриваются следующие виды практики: учебная и производственная. Учебная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей:

Таблица 6

Наименование ПМ	Распределение УП по семестрам	Реализация УП
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	2 семестр	Концентрированно
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	3 семестр	Концентрированно
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	4 семестр	Концентрированно
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	4 семестр	Концентрированно
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	6 семестр	Концентрированно
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	5 семестр	Концентрированно
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	5 семестр	Концентрированно
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6 семестр	Концентрированно

Производственная практика проводится на предприятиях общественно-го питания различных форм собственности.

Таблица 7

Наименование ПМ	Распределение ПП по семестрам	Реализация ПП
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	2 семестр	Концентрированно
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	3 семестр	Концентрированно
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	4 семестр	Концентрированно

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	4 семестр	Концентрированно
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	6 семестр	Концентрированно
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	5 семестр	Концентрированно
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	5 семестр	Концентрированно
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6 семестр	Концентрированно

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Положения «О государственной итоговой аттестации студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования».

4. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы по профессии

4.1 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) (Приложение 3).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Каждые пять лет преподаватели проходят процедуру аттестации, подтверждая или повышая уровень своей категории. В течение пяти лет неоднократно повышают уровень квалификации на курсах различного уровня.

Работодатели активно привлекаются к учебному процессу через такие формы, как участие в процедуре ГИА в качестве ее членов и председателей комиссии, оценке деятельности студентов в ходе производственной практики, участие в круглых столах. Также работодатели являются членами жюри в профессиональных конкурсах, которые проводит учебное заведение.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

При реализации образовательной программы по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» каждый студент обеспечен учебниками, наглядными по-

собиями, аудио, видеоматериалами, учебно-методическими, методическими пособиями для выполнения: лабораторно-практических работ, письменной экзаменационной работы.

Учебные дисциплины, профессиональные модули обеспечены рабочими программами, учебно-методическими материалами.

В состав учебно-методического и информационного обеспечения образовательного процесса по конкретной ОП включены:

- комплекс основных учебников, учебно-методических пособий и информационных ресурсов для учебной деятельности обучающихся по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям), практикам и др., включенным в учебный план ОП.

Каждый обучающийся по профессиональной образовательной программе обеспечены не менее чем одним учебным и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла, входящей в образовательную программу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными не позднее 5 лет. Фонд дополнительной литературы также содержит официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Реализация образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

4.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП

Колледж располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивающей реализацию ФГОС СПО. Лабораторно - практические работы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводятся на базе колледжа.

Минимально необходимый для реализации ОП перечень материально-технического обеспечения указан в ФГОС и включает:

Обеспеченность и техническое оснащение кабинетов, лабораторий и других помещений

Таблица 8

№	Наименование	Фактическое наличие	Техническое оснащение
	<i>Кабинеты:</i>		
1.	технологии кулинарного производства	наличие	соответствует
2.	технологии кондитерского производства	наличие	соответствует
3.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	наличие	соответствует
	<i>Лаборатории:</i>		
1.	микробиологии, санитарии и гигиены	наличие	соответствует
2.	товароведения продовольственных товаров	наличие	соответствует
3.	технического оснащения и организации рабочего места	наличие	соответствует
4.	Учебный кулинарный цех	наличие	соответствует
5.	Учебный кондитерский цех	наличие	соответствует
	<i>Спортивный комплекс:</i>	наличие	соответствует
1.	Спортивный зал	наличие	соответствует
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	наличие	соответствует
3.	место для стрельбы.	наличие	соответствует
	<i>Залы:</i>	наличие	соответствует
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	наличие	соответствует
2.	Актовый зал	наличие	соответствует

5. Характеристика социально-культурной среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

В колледже созданы условия и возможности для реализации социально-воспитательных задач образовательного процесса, для всестороннего развития личности.

Цель социально-воспитательной работы со студентами – воспитание гармонично развитой и физически здоровой личности, способной к высококачественной профессиональной деятельности и моральной ответственности за принимаемые решения, формирование у студентов социально-личностных компетенций, нравственных, духовных и культурных ценностей и потребностей; создание условий для интеллектуальной и творческой самореализации личности.

Социокультурная среда колледжа призвана помочь молодому человеку

реализовать творческие способности, войти в новое сообщество, освоить многообразные социальные сети, их ценности и быть успешным в социокультурной среде.

В развитие социокультурной среды включены все участники образовательного процесса. Цели воспитания и задачи воспитательной работы реализуются в образовательном процессе, во внеучебное время и в учебном процессе.

Социально-воспитательные задачи реализуются в совместной учебной, научной, производственной и общественной деятельности студентов.

Определены задачи социальной и воспитательной работы:

- создание оптимальной социокультурной среды, ориентированной на творческое самовыражение и самореализацию личности;
- удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
- работа со студенческим активом по вопросам прав и обязанностей студентов.

Направлениями социальной и воспитательной работы определены:

- проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга студентов;
- создание и организация работы творческих, физкультурных и спортивных, научных объединений и коллективов, объединений студентов по интересам;
- организация гражданского и патриотического воспитания студентов;
- организация научно-исследовательской работы студентов во внеурочное время;
- формирование здоровьесберегающей среды и здорового образа жизни;
- пропаганда физической культуры и здорового образа жизни;
- организация работы по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди студентов;
- содействие в работе студенческих общественных организаций, клубов и объединений;
- создание системы морального и материального стимулирования студентов, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- развитие материально-технической базы и объектов, предназначенных для организации внеучебных мероприятий.
- Организация воспитательной работы.

Воспитательная работа является частью единого учебно-воспитательного процесса. Воспитание студентов – это многообразный и всесторонний процесс целенаправленного систематического воздействия на сознание, чувства, волю с целью развития личности, раскрытия индивиду-

альности, творческих способностей студентов.

План воспитательной работы реализуется по следующим направлениям: трудовое воспитание; правовое воспитание; нравственное воспитание; оздоровительное воспитание.

Общее руководство воспитательной работой в колледже осуществляет заместитель директора по воспитательной работе. В начале учебного года в группу назначают куратора, который организует работу со студентами.

В начале сентября в группе, обучающейся на 1 курсе проводятся собрания по ознакомлению студентов с Правилами внутреннего распорядка и едиными требованиями к студентам, также проходят тренинги по сплочению коллектива.

В колледже создано и успешно функционирует студенческое самоуправление. Цель самоуправления - создание условий для социального становления студентов, их профессионального и личностного развития. Участие студентов в органах самоуправления помогает в формировании качеств, необходимых будущему специалисту, таких как: коммуникативной культуры, умения контролировать себя, развитой познавательной сферы, умения создавать благоприятную развивающую среду общения и деятельности и др.

Одним из видов самоуправления является старостат, куда входят старосты всех учебных групп. Он направляет образовательную, общественную и досуговую деятельность учебных групп, дает возможность получить опыт приобретения коммуникативной культуры. Старостат рассматривает вопросы, связанные с анализом результатов образовательного процесса (текущий, рубежный контроль), планированием и организацией внеурочной деятельности.

В начале учебного года избирается студенческий совет колледжа. Цель создания студенческого совета - организация, поддержка и развитие студенческого самоуправления в колледже. Студенческий совет колледжа проводит конкурс на лучшую группу. При подведении итогов учитываются не только успеваемость и посещаемость, участие студентов в различных мероприятиях, занятия в кружках, в спортивных секциях, учитывается и количество нарушений в группе. Также к структурным единицам самоуправления относятся: совет общежития.

Профилактическая работа. Систематически перед студентами выступают представители госнаркконтроля. Основная цель этой работы – информирование молодежи по проблемам наркомании, табакокурения, алкоголизма. Также в колледже проводится конкурс плакатов, буклетов по теме: «Нет вредным привычкам». Кроме того огромную работу по информированию студентов проводит СПИД – центр. Для студентов 1 курса проходят встречи

с представителями правоохранительных органов. Встречи с представителями правоохранительных органов проходит во внеурочное время с применением информационных технологий.

Внеучебная общекультурная работа колледжа осуществляется в рамках работы секций и клубов, организуется посещение культурно-массовых мероприятий, театров, выставок. С целью воспитания культуры досуга традиционно проводятся такие мероприятия:

- вечер для первокурсников «Посвящение в студенты»;
- «Первый успех»;
- Конкурсы чтецов; «Батор и Дангина»;
- КВН;
- Новогоднее шоу;
- Конкурсы газет;
- Студенческий праздник «Татьянин день», «День Святого Валентина», «День защитника отечества»;
- Флэш-моб;
- Выпускные вечера.

Трудовое воспитание. Основной задачей трудового воспитания является привитие любви к труду. Студенты принимают активное участие в общегородских субботниках, субботниках колледжа, кроме того студенты оказывают шефскую помощь пожилым людям, детским домам, детским садам, домам инвалидов.

Спортивная работа. Воспитательная работа направлена на пропаганду здорового образа жизни. Студенты колледжа принимают активное участие в спортивной жизни, например, «Дни здоровья», спортивные соревнования по армреслингу, волейболу, теннису, мини футболу, баскетболу, по гиревому спорту, шахматам. Эта работа ведется преподавателями физической культуры.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОП

В соответствии с ФГОС по специальности 19.01.17 «Повар, кондитер» оценка качества освоения обучающимися образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Студенты, обучающиеся в колледже по образовательным программам среднего профессионального образования, при промежуточной аттестации сдают в учебном году не более 8 экзаменов и 10 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Для оценки знаний и умений разработаны фонды оценочных средств. Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра. Данный вид контроля стимулирует у студентов стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины/модуля, и позволяет преподавателю оценить уровень знаний и умений студентов, уровень овладения ими общими и профессиональными компетенциями.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине (модулю) (зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный) осуществляется в рамках завершения изучения дисциплины (модуля) и позволяет определить уровень качества подготовки по дисциплине (модулю), уровень сформированности компетенций.

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Задача государственной экзаменационной комиссии — оценка качества подготовки выпускников колледжа, которая должна осуществляться экспертами государственной экзаменационной комиссии по результатам защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) и результатов освоения профессиональной образовательной программы 19.01.17 «Повар, кондитер».

7. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (Приложение 4) выпускников по направлению подготовки 19.01.17 «Повар, кондитер» является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация выпускников включает: защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Письменная экзаменационная работа позволяет выявить способность студента к систематизации, закреплению и расширению теоретических знаний и практических навыков по профессии; применению полученных знаний при решении конкретных практических задач; развитию навыков ведения самостоятельной работы; умению анализировать, обобщать, делать выводы, разрабатывать практические рекомендации в исследуемой области.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями цикловой комиссией по

специальности совместно со специалистами предприятий/организаций, заинтересованных в разработке данных тем. Закрепление тем ВКР (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом директора, по представлению заведующим отделением. Требования к содержанию, объему, структуре выпускной квалификационной работы приводятся в методических указаниях по ее выполнению.

Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

8. Аннотации программ учебных дисциплин

Русский язык и литература. Русский язык

Содержание дисциплины охватывает изучение студентами следующих вопросов: Русский язык - Язык и речь. Функциональные стили речи. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. Лексикология и фразеология. Морфемика, словообразование, орфография. Морфология и орфография. Синтаксис и пунктуация.

Русский язык и литература . Литература

Литература – развитие русской литературы и культуры в первой половине 19 века. Особенности развития русской литературы во второй половине 19 века. Поэзия второй половины 19 века. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале 20 века. Особенности развития литературы 1920-х годов. Особенности развития литературы 1930-х начала 1940-х годов. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной Войны и первых послевоенных лет. Развитие литературы 1950-1980-х годов. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны иммиграции). Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов.

Иностранный язык

Грамматический материал включает следующие основные темы: Имя существительное. Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными.

Артикль. Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими

названиями, в предложениях с оборотом *there + to be*.

Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты *than, as . . . as, not so . . . as*. Наречие. Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление. Предлог. Предлоги времени, места, направления. Местоимение. Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

Числительное. Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

Глагол. Глаголы *to be, to have, to do*, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова – маркеры времени. Обороты *to be going to* и *there + to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (*Can/may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . .* и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (*like, love, hate, enjoy* и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости (*Could you, please . . . ?, Would you like . . . ?, Shall I . . . ?* и др.).

Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (*It would be highly appreciated if you could/can . . .* и др.).

Согласование времен. Прямая и косвенная речь.

Профессионально-ориентированное содержание дисциплины: приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.). Семья и семейные отношения, домашние обязанности. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Распорядок дня студента колледжа. Хобби, досуг. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.

Математика: алгебра, начала математического анализа

Алгебра - Развитие понятия о числе. Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления. Комплексные числа. Корни, степени и логарифмы. Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем. Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами.

Переход к новому основанию. Преобразование алгебраических выражений. Преобразование рациональных, иррациональных степенных, показательных и логарифмических выражений.

Основы тригонометрии - Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения. Формулы половинного угла. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. Тригонометрические уравнения и неравенства. Простейшие тригонометрические уравнения. Простейшие тригонометрические неравенства. Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс.

Функции, их свойства и графики - Функции. Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами. Свойства функции: монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция). Понятие о непрерывности функции. Обратные функции. Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции. Определения функций, их свойства и графики. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия.

относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат.

Начало математического анализа

Последовательности. Способы задания и свойства числовых последова-

тельностью. Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности. Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.

Производная. Понятие о производной функции, её геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частного. Производные основных элементарных функций. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. Производные обратной функции и композиции функции.

Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Вторая производная, её геометрический и физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком.

Первообразная и интеграл. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона-Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии.

Уравнения и неравенства

Уравнения и системы уравнений. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы. Равносильность уравнений, неравенств, систем. Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод).

Неравенства. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические неравенства. Основные приемы их решения. Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем.

Прикладные задачи. Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретация результата, учет реальных ограничений.

Комбинаторика, статистика и теория вероятности

Элементы комбинаторики. Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.

Элементы теории вероятностей. Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.

Элементы математической статистики. Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.

Геометрия

Прямые и плоскости в пространстве. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей. Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости. Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции. Изображение пространственных фигур.

Многогранники. Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера. Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды. Представление о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр и икосаэдр).

Тела и поверхности вращения. Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения параллельные основанию. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.

Измерения в геометрии. Объем и его измерение. Интегральная формула объема. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы. Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.

Координаты и векторы. Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, плоскости и прямой. Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов. Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.

История

Содержание учебной дисциплины «История» ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей российского общества, на формирование российской гражданской идентичности, на вос-

питание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на «облик современности» как в России, так и во всем мире.

Основой учебной дисциплины «История» являются содержательные линии:

- эволюция хозяйственной деятельности людей в зависимости от уровня развития производительных сил и характера экономических отношений;
- процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей;
- образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы;
- социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями;
- эволюция международных отношений;
- развитие культуры разных стран и народов.

ОБЖ

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данная дисциплина является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности.

Основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. В этой связи программой предусмотрено проведение в конце учеб-

ного года для обучающихся мужского пола пятидневных учебных сборов (35 часов), сочетающих разнообразные формы организации теоретических и практических занятий. В итоге, у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения. Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний». В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, обоснованных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержания в семье духовности, комфортного психологического климата.

Физика

Механика - Кинематика. Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности. Законы механики Ньютона. Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике. Законы сохранения в механике. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения.

Основы молекулярной физики и термодинамики - Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная. Основы термодинамики. Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя.

Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы. Свойства паров. Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике.

Свойства жидкостей. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.

Свойства твердых тел. Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация.

Электродинамика - Электрическое поле. Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля.

Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Законы постоянного тока. Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закона Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры.

Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею. Закон Джоуля — Ленца. Работа и мощность электрического тока.

Тепловое действие тока. Электрический ток в полупроводниках. Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы. Магнитное поле. Магнитное поле. Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц. Электромагнитная индукция. Электромагнитная

индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.

Колебания и волны - Механические колебания. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении.

Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания.

Упругие волны. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение. Электромагнитные колебания. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока.

Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.

Электромагнитные волны. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.

Оптика - Природа света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система.

Оптические приборы. Волновые свойства света. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства.

Элементы квантовой физики - Квантовая оптика. Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Физика атома. Развитие взглядов на строе-

ние вещества.

Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Бору. Квантовые генераторы. Физика атомного ядра. Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова — Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.

Эволюция Вселенной - Строение и развитие Вселенной. Наша звездная система - Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик. Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы. Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и звезд. Эволюция звезд. Происхождение Солнечной системы.

Обществознание (вкл. экономику и право)

Учебная дисциплина «Обществознание» имеет интегративный характер, основанный на комплексе общественных наук, таких как, философия, социология, экономика, политология, культурология, правоведение, предметом которых являются научные знания о различных аспектах жизни, о развитии человека и общества, о влиянии социальных факторов на жизнь каждого человека.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами. Особое внимание уделяется знаниям о современном российском обществе, о проблемах мирового сообщества и тенденциях развития современных цивилизационных процессов, о роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, а также изучению ключевых социальным и правовых вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью.

Изучаются такие разделы как: человек и общество, общество как сложная система. Духовная культура человека и общества, духовная культура личности и общества. Наука и образование в современном мире. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры. Экономика. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Рынок труда и безработица. . Ос-

новные проблемы экономики России. Элементы международной экономики. Социальные отношения. Социальная роль и стратификация. Социальные нормы и конфликты. Важнейшие социальные общности и группы. Политика - политика и власть. Государство в политической системе. Участники политического процесса. Право - Правовое регулирование общественных отношений. Основы конституционного права Российской Федерации. Отрасли российского права.

География

Содержание учебной дисциплины «География» сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения, призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, о месте и роли России в этом мире, развивает познавательный интерес к другим народам и странам.

Основой изучения географии является социально ориентированное содержание о размещении населения и хозяйства, об особенностях, динамике и территориальных следствиях главных политических, экономических, экологических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, а также о проблемах взаимодействия человеческого общества и природной среды, адаптации человека к географическим условиям проживания.

У обучающихся формируются знания о многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, представления о политическом устройстве, природно-ресурсном потенциале, о населении и хозяйстве различных регионов и ведущих стран мира, развиваются географические умения и навыки, общая культура и мировоззрение.

Освоение содержания учебной дисциплины завершает формирование у студентов представлений о географической картине мира, которые опираются на понимание взаимосвязей человеческого общества и природной среды, особенностей населения, мирового хозяйства и международного географического разделения труда, раскрытие географических аспектов глобальных и региональных процессов и явлений.

Экология

Экология — научная дисциплина, изучающая все аспекты взаимоотношений живых организмов и среды, в которой они обитают, а также последствия взаимодействия систем «общество» и «природа», условия недопущения либо нейтрализации этих последствий. Объектами изучения экологии являются живые организмы и, в частности, человек, а также системы «общество» и «природа», что выводит экологию за рамки естественнонаучной дисциплины и превращает её в комплексную социальную дисциплину.

Основу содержания учебной дисциплины «Экология» составляет концеп-

ция устойчивого развития. В соответствии с ней выделены содержательные линии: экология как научная дисциплина и экологические закономерности; взаимодействие системы «природа» с системой «общество», прикладные вопросы решения экологических проблем в рамках концепции устойчивого развития; методы научного познания в экологии: естественнонаучные и гуманитарные аспекты.

Экология как научная дисциплина изучает: среду обитания человека и экологическая безопасность. Концепцию устойчивого развития. Охрану природы.

Физическая культура

В соответствии со структурой двигательной деятельности содержание учебной дисциплины «Физическая культура» представлено тремя содержательными линиями: физкультурно-оздоровительная, спортивно-оздоровительная деятельность с прикладно-ориентированной подготовкой, введение в профессиональную деятельность специалиста. Первая содержательная линия ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья студентов и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает на формирование интересов и потребностей студентов в регулярных занятиях физической культурой и спортом, на творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, в самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности.

Вторая содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

Третья содержательная линия ориентирует образовательный процесс на развитие интереса студентов к будущей профессиональной деятельности и показывает значение физической культуры для дальнейшего профессионального роста самосовершенствования, конкурентоспособности на современном рынке труда.

Содержание учебной дисциплины: Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста. Практическая часть дисциплины - Легкая атлетика. Кроссовая подготовка. Лыжная подготовка. Гимнастика. Спортивные игры – волейбол, баскетбол, ручной мяч, футбол (для юношей), плавание.

Информатика

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы и

темы:

- Информационная деятельность человека.
- Информация и информационные процессы.
- Информационные структуры (электронные таблицы и базы данных)
- Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ).
- Технологии создания и преобразования информационных объектов.
- Телекоммуникационные технологии.

Роль информационной деятельности в современном обществе: экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Информационная деятельность человека. Информация и информационные процессы. Средства информационных и коммуникационных технологий. Технологии создания и преобразования информационных объектов. Телекоммуникационные технологии.

Химия

Химия – это наука о веществах, их составе и строении, о их свойствах и превращениях, о значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека. Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; на овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент, производить расчёты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций.

Органическая химия - предмет органической химии. Теория строения органических соединений. Предельные углеводороды. Этиленовые и диеновые углеводороды. Ацетиленовые углеводороды. Ароматические углеводороды. Природные источники углеводородов. Гидроксильные соединения. Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты и их производные. Углеводы. Амины, аминокислоты, белки. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты. Биологически активные соединения.

Общая и неорганическая химия. Химия – наука о веществах. Строение атома. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Строение вещества. Полимеры. Дисперсные системы. Химические реакции. Растворы. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы. Классификация веществ. Простые вещества. Основные классы неорганических и органических соединений. Химия элементов. Химия в жизни общества.

Биология

Биология — система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации живого, начиная с молекулярного и заканчивая био-

сферным. Объектами изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле.

Общая биология изучает законы исторического и индивидуального развития организмов, общие законы жизни и те особенности, которые характерны для всех видов живых существ на планете, а также их взаимодействие с окружающей средой. Биология, таким образом, является одной из основополагающих наук о жизни, а владение биологическими знаниями является одним из необходимых условий сохранения жизни на планете. Основу содержания учебной дисциплины «Биология» составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера).

Содержание учебной дисциплины – учение о клетке. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов. Основы генетики и селекции. Происхождение и развитие жизни на земле. Эволюционное учение. Происхождение человека. Основы экологии. Бионика.

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Содержание учебной дисциплины охватывает следующие вопросы: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Содержание учебной дисциплины охватывает следующие вопросы: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии. Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы. Понятие рациона питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Методика со-

ставления рационов питания. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Техническое оснащение и организация рабочего места

Содержание учебной дисциплины охватывает следующие вопросы: характеристика основных типов организации общественного питания. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Учет сырья и готовых изделий на производстве. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования. Правила их безопасного использования. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Экономические и правовые основы производственной деятельности

Содержание учебной дисциплины охватывает следующие вопросы: принципы рыночной экономики. Организационно-правовые формы организаций. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения. Механизмы формирования заработной платы. Форма оплаты труда.

Безопасность жизнедеятельности

Содержание учебной дисциплины охватывает следующие вопросы: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации. Основы военной службы и обороны государства. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Рисование и лепка

Содержание учебной дисциплины охватывает следующие вопросы: принципы композиционного построения изображения; порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка; традиционные способы и приемы

передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.; принципы композиционного построения рисунков прикладного характера; способы передачи формы и объема предметов в скульптуре, приемы построения лепных композиций.

Учет и калькуляция

Содержание учебной дисциплины охватывает следующие вопросы: цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта; законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в РФ; материальную ответственность за сохранение ценностей на предприятии; построение сборника рецептов, как наглядное пособие; методы калькуляции на все виды блюд и кулинарных изделий; назначение документации на предприятии.

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Содержание модуля охватывает следующие вопросы: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Технику обработки овощей, грибов, пряностей. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи. Правила хранения овощей и грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей. Правила их безопасного использования.

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Содержание ПМ охватывает следующий круг вопросов: ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Содержание ПМ охватывает следующий круг вопросов: классифика-

ция, пищевая ценность, требования к качеству основных супов и соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов. Температурный режим и правила приготовления супов и соусов. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Содержание ПМ охватывает следующий круг вопросов: классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Содержание ПМ охватывает следующий круг вопросов: классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Содержание ПМ охватывает следующий круг вопросов: классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора

основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи холодных блюд и закусок. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

Содержание ПМ охватывает следующий круг вопросов: классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков. Температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температура подачи. Требования к качеству сладких блюд и напитков. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Содержание ПМ охватывает следующий круг вопросов: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила поведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ПРИЛОЖЕНИЯ

№ п/п	Наименование	№ приложения
1.	Учебный план	1
2.	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	2
3.	Кадровое обеспечение образовательного процесса	3
4.	Государственная итоговая аттестация	4

Кадровое обеспечение учебного процесса

Образовательный процесс по профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей осуществляют преподаватели:

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о курсах повышения квалификации, о дополнительном профессиональном образовании	Трудовой стаж работы		Квалификационная категория
					стаж работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, на должностях педагогических (научно-педагогических) работников	стаж работы в иных организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник	
1	2	3	4	5	6	7	
1	ПОО 05. Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции\ Инновационные технологии приготовления блюд ОП 01. Основы товарове-	Вторушина Анастасия Николаевна	Высшее. ФГБОУ ВСГУТУ 2018	АНО ДПО «НИПК» преподаватель СПО	2	2	Б/к

<p>дения продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП 05. Основы калькуляции и учета ОП. 06. Охрана труда ОП 12. Основы предпринимательской деятельности ОП 13. Введение в профессию МДК 1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента МДК.1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кули-</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>нарных полуфабрикатов МДК 2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 3.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>МДК 4.1 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК 4.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК 5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК 5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>						
---	--	--	--	--	--	--

2	ОДБ. 04 Математика ОДБ 7. Физика ОДБ 11. Астрономия	Каморникова Валентина Ивановна	Высшее. Бурятский государственный педагогический институт им. Доржи Банзарова 1982 г.	ООО «Инфоурок» Преподавание математики в условиях реализации ФГОС» 144 ч. 2020	35	8	первая
3	ОДБ 1. Физическая культура ОДБ.6 ОБЖ ОП 09. Физическая культура	Короленко Ирина Вячеславовна	Высшее. Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Бурятский государственный университет" 2013г.	ООО Учебный центр "Профессионал" по программе "Основы безопасности жизнедеятельности: теория и методика преподавания в образовательной организации" 2017г. ГАОУ ДПО РБ БРИОП «Разработка и реализация образовательных программ в соответствии с требованиями образовательных и профессиональных стандартов» 48 ч. 2019 г.	4	4	соответствие

4	ОДБ.09 География ОДБ.10 Экология	Мартынова Светлана Федоровна	Высшее. Государственное образовательное учреждение "Восточно-Сибирская государственная академия культуры и искусств" 2004	ФГБОУ ВПО БГУ Менеджер туризма и гостиничного сервиса 502 ч. (2014) САРК Дополнительная профессиональная программа АОУ ДПО РБ БРИОП "Воспитательная работа в ОУ профессионального образования" 72 ч 2014 профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» (2015) 72 ч ГАОУ ДПО РБ БРИОП «Организационно-методическое обеспечение организации образовательной деятельности по ОПОП на основе профессионального стандарта», 72 ч. 2016 г.	20	20	соответствие
5	ОДБ. 04 История ОДБ 08. Обществознание ПОО 3. История родного края\Мировая художественная культура	Тяпина Алена Анатольевна	Высшее. ФГОУ ВПО "Бурятская ГСХА им. В.Р. Филлипова, 2008 г	ООО "Инфоурок" «Организация проектно-исследовательской деятельности в ходе изучения курсов истории в условиях реализации ФГОС» 108 ч., 2020	6	6	соответствие

6	<p>ОДП. 1 Информатика ПОО 2. Эффективное поведение на рынке труда Искусство трудоустройства\ АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Психология личности и профессиональное ПОО 4. Учебно- исследовательское проектирование\ Основы исследовательской деятельности ОП 11. Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Ярохина Марина Юрьевна</p>		<p>ГАОУ ДПО РБ БРИОП «Цифровизация образовательной среды ПОО» 48 ч. 2020 г. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Безопасное использование сайтов сети Интернет в образовательном процессе в целях обучения и воспитания обучающихся образовательной организации 24 ч. 2019 г.</p>	26	26	первая
---	---	-------------------------------	--	--	----	----	--------

7	ОП 02. Основы товаро-вения продовольственных товаров ОП 08. Без-опасность жизнедеятельности	Сахарова Ма-рина Прокопьевна	Высшее. Бурятский государственный педагогический институт им. Доржи Банзарова 1996 г Проф. лицей № 12	ГБПОУ «БРТПиПП» «Разработка программно-методического обеспечения учебных предметов курсов, дисциплин (модулей) программ	33	18	соответствие
8	ОДБ. 2. Русский язык ОДБ 3. Литература	Соловьева Оксана Васильевна	Высшее. Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Бурятский государственный университет", 2009 г.		3,6	3,6	б/к

9	ОДП.02. Химия ОДП 03. Биология	Стрекалева Наталья Николаевна	Высшее. Бурятский Государственный университет им. Доржи Банзарова 1986	АОУ ДПОЛ РБ «БРИОП» Деятельность методических служб ОО 72 часа	34	34	высшая
10	ПОО 1. Психология общения\Деловое общение\ АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"	Бурдуковская Таисия Георгиевна	Высшее. Бэльский государственный педагогический институт им. А. Руссо 1993	АОУ ДПО РБ Бурятский республиканский институт образовательной политики «Воспитательная работа в ОУ профессионального образования в условиях реализа ФГОС третьего поколения 72 ч. (2014)	39	22	соответствие

