

Министерство образования и науки Калужской области

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Калужской области «Калужский колледж экономики и технологий»**

ПРИНЯТО
Решение Педагогического совета
от 29 августа 2025 г.
Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ КО «ККЭТ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5FF2A8B3DC70681DE4850579E5210AA0
Владелец: Васина Надежда Ивановна
Действителен: с 09.10.2025 до 02.01.2027

Н.И. Васина

Приказ от 01.09.2025 № 101

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

подготовки специалистов среднего звена

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Специальность

19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления
и специализированных пищевых продуктов

Форма обучения: очная

Срок обучения:

на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Калуга 2025

Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования по специальности (далее – ОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852.

Образовательная программа определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

СОГЛАСОВАНО

ООО «СУПЕР ПИЦЦА»

г. Калуга, ул. Кирова, 14

Генеральный директор

27.06.2025



Баранова И.И.



СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

5.5. Практическая подготовка

5.6. Государственная итоговая аттестация

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы

6.3. Финансовое обеспечение реализации образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ I. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ПРИЛОЖЕНИЕ II. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

ПРИЛОЖЕНИЕ III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 4. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая образовательная программа СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852 (далее – ФГОС СПО) и с учетом примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Образовательная программа определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, разрабатывается на основе ФГОС СПО и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные основания для разработки ОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России 20.09.2022 № 852 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167)
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минобрнауки России № 413 от 17.05.2012 г «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минпросвещения России № 732 от 12.08.2022 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования»;
- Приказ Минпросвещения России № 371 от 18.05.2023 «Об утверждении Федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;
- Устав ГАПОУ КО «ККЭТ»;
- Локальные нормативные акты ГАПОУ КО «ККЭТ».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ФГОС СОО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;
 ПОП – примерная образовательная программа;
 ОП – образовательная программа;
 ОК – общие компетенции;
 ПК – профессиональные компетенции;
 ЛР – личностные результаты;
 МР – метапредметные результаты;
 ПР – предметные результаты;
 СГ – социально-гуманитарный цикл;
 ОП – общепрофессиональный цикл;
 П – профессиональный цикл;
 МДК – междисциплинарный курс;
 ПМ – профессиональный модуль;
 ОП – общепрофессиональная дисциплина;
 ДЭ – демонстрационный экзамен;
 ПА – промежуточная аттестация;
 ГИА – государственная итоговая аттестация.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Основные характеристики образовательной программы

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования. Форма обучения: очная.

Параметр	Данные
Код и наименование специальности	19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (<i>Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06 2020 № 329н</i>)
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда При производстве продукции с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 20.09.2022 № 852
Квалификация выпускника	техник-технолог
Направленности (при наличии):	нет
Дополнительные квалификации по профессии рабочих, должности служащих, рекомендуемые отраслью	нет
Нормативный срок и объем реализации обра-	3 года 10 мес. /5940 академических часов

зовательной программы на базе ООО		
Рекомендуемое количество часов практики за весь период обучения / из них количество часов производственной практики	900/540	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	4428	2591
общеобразовательная подготовка	1476	669
социально-гуманитарный цикл	524	406
общепрофессиональный цикл	614	232
профессиональный цикл	2822	1950
в т.ч. практика:	1368	1368
- учебная	- 540	- 540
- производственная	- 720	- 720
- преддипломная	- 108	- 108
Промежуточная аттестация	252	-
Вариативная часть образовательной программы	1296	1008
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	216	
Всего	5940	3257

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОП:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Приказ Минтруда России от 15 июня 2020 г. № 329н	ОТФ А. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией
				А/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ В. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции	В/01.4. Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания

		общественного питания массового изготовления и специализированных пи- щевых продуктов	массового изготовления и специализи- рованных
			В/02.4. Проведение лабораторных ис- следований качества и безопасности сы- рья, полуфабрикатов и готовой продук- ции в процессе производства продукции общественного питания массового изго- товления и специализированных пище- вых продуктов
		ОТФ С. Организационно- технологическое обеспе- чение производства про- дукции общественного питания массового изго- товления и специализи- рованных пищевых про- дуктов	С/01.5. Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и спе- циализированных пищевых продуктов С/02.5. Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и спе- циализированных пищевых продуктов

3.3. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации **техник-технолог**:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Обеспечение деятельности структурного подразделения	Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Повар

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи

	контекстам	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности

		презентовать бизнес-идею определять источники финансирования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства

	принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса производства продукции общественного	ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции обще-	Навыки: организации подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ственного питания	Умения: – визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; – применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности, и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией – применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде Знания: – основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем без-
--	--------------------------	--

		опасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания	Навыки: непосредственного выполнения подготовки рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами Умения: – подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; – оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару;

		– эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
		Знания: – порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных

		материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции; – методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Навыки: выполнения работ по обеспечению лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умения: – оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; – пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

		– осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований; – отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; – настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; – поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; – рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований; – применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием; – проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов; – проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; – подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		Знания: – требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами; – способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пи-

		щевых продуктов; – виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований; – способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; – методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Навыки: проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умения: – анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований; – пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты; – вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде Знания: – нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах

		производства пищевых продуктов; – качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Навыки: организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умения: – анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции

		общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Знания: – технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продук-

		ции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; – правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления, и специализированные пищевые продукты; – причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Навыки: обеспечения технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умения: – вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламен-

		тами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии
		Знания: – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического

		управления указанными параметрами; – основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Навыки: – планирования основных показателей производственного процесса; – оценки эффективности производственного процесса; – принятия управленческих решений по организации производственного процесса
		Умения: – рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
		Знания: – принципы и формы организации производственного процесса; – методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Навыки: – планирования работ структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения; – принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
		Умения: – планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; – оформлять и проверять планы работ по установленной форме
		Знания: – принципы планирования работ исполнителям; – основные приемы организации работ исполнителей; – способы и показатели оценки качества работ, выполняе-

		мых исполнителями
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Навыки: – контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; – инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; – обеспечения безопасных условий труда на производстве; – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; – участие в планировании основных показателей производства Умения: – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; – обеспечивать безопасные условия труда на производстве Знания: – принципы планирования работы трудового коллектива; – основные приемы организации работы трудового коллектива; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Навыки: – группировки и анализа информации; – расчета показателей производительности труда; – расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; – расчета суммы прибыли, процента рентабельности; – расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств Умения: – использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; – осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; – принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива Знания: способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
	ПК 4.5. Вести учетно-отчетную доку-	Навыки: – ведения утвержденной учетно-отчетной документации;

	ментацию	– проверки товарного оформления и хранения продукции; – оформления документов на отпущенную продукцию; – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; – учета брака и анализа причин образования дефектов продукции Умения: – оформлять учетно-отчетную документацию; – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; – проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; – вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; – определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени Знания: – учет и отчетность в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основы производственного учета; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – нормы времени и выработки по технологическим операциям
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ПОВАР	ПК 05.01 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места; ПК 05.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	– Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. – Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара. – Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара. – Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. – Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. – Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара. – Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара. – Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара. – Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара. – Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара. – Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов

		моря по заданию повара. – Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара. – Приготовление блюд из яиц по заданию повара. – Приготовление блюд из творога по заданию повара. – Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара. – Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара. – Приготовление горячих напитков по заданию повара. – Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара. – Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара. – Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара. – Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара. – Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара. – Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. – Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации. – Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара – Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара Умения: - Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. - Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара. - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. - Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
--	--	---

		- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его. - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты - Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.
		Знания: - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. - Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. - Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними. - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения. - Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. - Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. - Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. - Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. - Правила и технологии расчетов с потребителями. - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) определяет следующие характеристики ОП по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, а также по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной практики, производственной практики);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим, самостоятельную работу обучающихся;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА, на сдачу демонстрационного экзамена;
- объем каникул по годам обучения.

Общеобразовательная подготовка студентов, поступивших на базе основного общего образования, заключается в продолжении изучения общеобразовательных предметов, предусмотренных учебным планом средней общеобразовательной школы с учетом естественнонаучного профиля специальности. Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ОП СПО, включая получение СОО.

Указанный объем академических часов составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины». Учебным планом определена дополнительная учебная дисциплина по выбору обучающихся, предлагаемая колледжем: «Основы учебно-исследовательской деятельности».

Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла (химия, биология) в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Студенты выполняют один индивидуальный проект в течение года.

Учет профессиональной направленности ОП СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

Освоение общеобразовательного цикла сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин. В рамках общеобразовательного цикла предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения в соответствии с формой, установленной учебным планом, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных результатов освоения по общеобразовательным дисциплинам. В учебном плане отражены различные формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен), в соответствии с методическими системами и образовательными технологиями, используемыми Колледжем.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) часов распределена в соответствии с потреб-

ностями работодателей и особенностями данной образовательной программы. Вариативная часть ориентирована на расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к углубленной подготовке обучающегося в рамках получаемой специальности, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, требованиями профессиональных стандартов.

Обязательная часть **социально-гуманитарного цикла** образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: **История России, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, Физическая культура, Основы бережливого производства, Основы финансовой грамотности.**

Общий объем дисциплины Безопасность жизнедеятельности в очной форме обучения составляет 68 академических часов. Дисциплина Физическая культура способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями устанавливается особый порядок освоения дисциплины Физическая культура с учетом состояния их здоровья. Предусмотрено включение адаптационной дисциплины Психология личности и профессиональное самоопределение, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при необходимости).

Обязательная часть **общепрофессионального цикла** образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: **ОП.01 Химия в пищевом производстве, ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании, ОП.03 Бизнес-планирование, ОП.04 Товароведение продовольственных товаров, ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.**

Вариативная часть ориентирована на расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к углубленной подготовке обучающегося в рамках получаемой специальности, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, требованиями профессиональных стандартов. В образовательную программу введены общепрофессиональные дисциплины *ОП.06 Охрана труда (78 часов), ОП.07 Метрология и стандартизация (68 часов).*

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная практика, производственная практика и преддипломная практика, которые реализуются в форме практической подготовки.

Рабочие программы разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности и с учетом примерных программ. Разработанные преподавателями колледжа учебно-методические комплексы по учебным дисциплинам, профессиональным модулям имеют в своем составе:

- рабочую программу, календарно-тематический план как приложение к рабочей программе, методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе (при их наличии в учебном плане); методические указания к выполнению курсовой работы/проекта (при их наличии в учебном плане);
- средства контроля: фонд оценочных средств для текущего контроля, промежуточной аттестации студента.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях цикловой методической комиссии и утверждены в установленном порядке, представлены в приложении 1 и 2. Учебный план в бумажном и электронном формате представлен.

5.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОП по специальности: теоретическое обучение, практики, промежуточная и государственная (итоговая) ат-

тестация, каникулы. Календарный учебный график в бумажном и электронном формате представлен.

5.3. Рабочая программа воспитания

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

5.5. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы, путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочем месте предприятия работодателя, при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, которые предусматривают передачу обучающимся в формате демонстрации (моделирования) практических компонентов учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций (работодателей) на основании

договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем). Порядок и содержание практической подготовки устанавливается Положением о практической подготовке обучающихся ГАПОУ КО «Калужский колледж экономики и технологий», утвержденным директором колледжа, и программами практик по специальности.

Для реализации практического обучения в колледже имеются мастерские, лаборатории и кабинеты, оснащенные необходимым оборудованием для выполнения лабораторных и практических работ по дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

5.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

Программа ГИА включает требования к дипломным проектам (работам), методике их оценивания, задания и критерии оценивания государственных экзаменов, а также уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования, соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями. ГЭК формируется из числа педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создаётся экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей ли специальности, по которой проводится демонстрационный экзамен.

Основная функция Государственной экзаменационной комиссии:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по специальности среднего профессионального образования.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «техник-технолог». Студенту, имеющему оценку «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и прошедшему все установленные государственным образовательным стандартом виды аттестационных испытаний, входящих в Государственную итоговую аттестацию, с оценкой «отлично» выдается диплом с отличием. Присвоение соответствующей квалификации выпускнику колледжа и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании

осуществляется при условии успешного прохождения демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Программа ГИА представлена в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-гуманитарных дисциплин;
иностранного языка в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности;
химии в пищевом производстве;
микробиологии, санитарии и гигиены;
организации производства;
товароведения продовольственных товаров;
прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
технологии кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатории:

учебный кулинарный цех;
учебный кондитерский цех;
лабораторный химический анализ.

Мастерские:

Поварское дело

Спортивный комплекс

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал;

и др.

Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный *оборудованием*:

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;

учебная литература, учебно-методические издания;

комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный *оборудованием*:

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
комплекты дидактических раздаточных материалов;
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
информационно-коммуникативные средства;
экранно-звуковые пособия;
магнитофон.

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий», оснащенный *оборудованием*:

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
техническими средствами обучения:
компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;
интерактивная доска;
лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;
Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);
комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный *оборудованием*:

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
комплекты индивидуальных средств защиты;
робот-тренажер для отработки навыков первой доврачебной помощи;
контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;
огнетушители порошковые (учебные);
огнетушители пенные (учебные);
огнетушители углекислотные (учебные);
устройство отработки прицеливания;
учебные автоматы АК-74;
винтовки пневматические;
медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный *оборудованием*:

рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);

комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран.

Кабинет «Химии в пищевом производстве», оснащенный *оборудованием:*

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Многофункциональное устройство/принтер

Весы и разновесы

Сушильный шкаф

Центрифуга

Химическая посуда

Наборы реактивов

Комплект химических коллекций

Наглядные пособия (учебники, таблицы, модели молекул, периодическая система, раздаточный материал)

Кабинет «Микробиологии, санитарии и гигиены» оснащенный *оборудованием:*

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия)

Кабинет «Организации производства», оснащенный *оборудованием:*

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Многофункциональное устройство/принтер

Наглядные пособия

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный *оборудованием:*

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Многофункциональное устройство/принтер

Наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия)

Кабинет «Прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности», оснащенный *оборудованием*:

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Многофункциональное устройство/принтер

Комплект наглядных пособий по темам

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный *оборудованием*:

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Многофункциональное устройство/принтер

Комплект наглядных пособий по темам

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный *оборудованием*:

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Многофункциональное устройство/принтер

Комплекты наглядных пособий (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия)

Комплекты раздаточных материалов по темам

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы», оснащенный *оборудованием*:

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;

техническими средствами:

компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех»

Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой

Кресло учителя

Место для презентации готовой кулинарной продукции (стол, стулья, шкаф)

Основное оборудование

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Конвекционная печь или жарочный шкаф

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Фритюрница

Электрогриль (жарочная поверхность)

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Планетарный миксер

Овощерезка или процессор кухонный

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный

Соковыжималки

Машина для вакуумной упаковки

Газовая горелка

Овоскоп

Нитраттестер

Стол производственный с моечной ванной

Стеллаж передвижной

Моечная ванна двухсекционная

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой

Кресло учителя

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (стол, стулья, шкаф)

Основное оборудование

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Тестомесильная машина

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный

Соковыжималки

Машина для вакуумной упаковки

Газовая горелка

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Нитраттестер

Стол производственный с моечной ванной

Стеллаж передвижной

Моечная ванна двухсекционная

Лаборатория «Лабораторный химический анализ».

Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой

Кресло учителя

Основное оборудование

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг

Гигрометр (психрометр)

Колориметр-нефелометр фотоэлектрический

Колонка адсорбционная

Магнитная мешалка

Нагреватель для пробирок

pH-метр милливольтметр

Печь тигельная

Спиртовка

Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями

Центрифуга демонстрационная

Шкаф сушильный

Электроплитка лабораторная

Посуда:

- ☐ бюксы;
- ☐ бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл;
- ☐ воронка лабораторная;
- ☐ колба коническая разной емкости;
- ☐ колба мерная разной емкости;
- ☐ кружки фарфоровые;
- ☐ палочки стеклянные;
- ☐ пипетка глазная;
- ☐ пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью;
- ☐ пипетка с делениями разной вместимостью;
- ☐ пробирки;
- ☐ стаканы химические разной емкости;
- ☐ стекла предметные;
- ☐ стекла предметные с углублением для капельного анализа;
- ☐ ступка и пестик;
- ☐ тигли фарфоровые;
- ☐ цилиндры мерные;
- ☐ чашка выпарительная

Банка с притертой пробкой

Бумага фильтровальная

Вата гигроскопическая

Груша резиновая для микробюреток и пипеток

Держатель для пробирок

Ерши для мойки колб и пробирок

Капсуляторка

Карандаши по стеклу

Кристаллизатор

Ножницы

Палочки графитовые

Трубки резиновые соединительные

Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов

Штатив для пробирок

Щипцы тигельные

Фильтры беззольные

Трубки стеклянные

Трубки хлоркальциевые

Стекла часовые

Эксикатор

Химические реактивы

Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в мастерских и лабораториях колледжа, где есть в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие вы-

полнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Перечень оборудования мастерской по компетенции

«Поварское дело»

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Стол-подставка под пароконвектомат ПП-75/70
2. Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 BM2
3. Шкаф шоковой заморозки HURAKAN HKN-BCF10
4. Мясорубка Bosch MFW 68660
5. Настольная вакуумно-упаковочная машина Packvac VM-249
6. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П
7. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
8. Стол производственный с бортом СПРБ-120/60
9. Стол производственный с бортом СПРБ-180/59
10. Льдогенератор
11. Коптильный пистолет
12. Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326AFU-6.01 "Post II" LED
13. Плита индукционная Кобор I7-4S
14. Гастрೋмкость из нержавеющей стали GN 1/1-20
15. Гастрೋмкость из нержавеющей стали GN 1/1-65
16. Миксер CENTEK СТ--1138
17. Шкаф холодильный POLAIR DM105-S 2.0
18. Блендер KitchenAid5KHB2571EER
19. Смеситель холодной и горячей воды
20. Кастрюля со сливом Tima ID-2449 Идеал 4,9л
21. Кастрюля со сливом Tima ID-2028 Идеал 2,8л
22. Кастрюля из нержавеющей стали Tima Идеал 2,0л
23. Кастрюля из нержавеющей стали Tima Идеал 1,4л
24. Кастрюля из нержавеющей стали Tima Идеал 1,0л
25. Кастрюля из нержавеющей стали Tima Изящная 1,2л
26. Сотейники для индукционных плит (0,6 л) Beka ELVIA
27. Сотейник 0.8 л d=12 см h=7 см Paderno 4010701
28. Сковорода 24 см NADOBA Vilma 728218
29. Сковорода 28 см NADOBA Vilma 728216
30. Сковорода-гриль Ферра Индукция, литая, Ø24 арт.54024
31. Набор разделочных досок 600x400x18
32. Венчик Luxstahl 280 мм
33. Миска 260 мм Luxstahl из нержавеющей стали
34. Сито для муки 24 см
35. Сито-шешуа с сеткой, D-24 см, нержавеющая сталь, Paderno
36. Подставка для разделочных досок METAL CRAFT
37. Половник 250 мл «Luxstahl» [№4]
38. Ковер диэлектрический 750x750 мм (РТИ)
39. Слайсер Celme Family 220
40. Блендер стационарный King MIX X5
41. АРМ в сборе (AMD 3,7 Gh/8 Gb/SSD/ D-SUB+DVI-D+HDMI/500W ATX/Клавиатура Defender/Мышь Logitech/"Монитор 21.5"" Philips 223/ПО Microsoft Windows 10 Pro x64 Rus/ПО Microsoft Office Home and Business 2016
42. МФУ лазерный Kyocera Ecosys M2235DN A4 Duplex Net; (с картриджем, с кабелем)
43. Холодильный шкаф POLAIR DM104c-Bravo
44. Морозильный шкаф KORECO HF400SS
45. Погружной термостат

46. Дегидратор
47. Стол производственный с бортом СПРБ-120/60
48. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
49. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П
50. Стол производственный с бортом СПРБ-180/59
51. Термомиксер (многофункциональная машина с подогревом)
52. Профессиональный куттер- блендер с подогревом
53. Часы настенные электронные
54. Контейнер и крышка для погружного термостата
55. Тарелка глубокая белая
56. Тарелка круглая, белая, плоская
57. Соусник (50мл)
58. Пластиковая урна для мусора
59. Мерный стакан
60. Лопатка силиконовая
61. Скалка
62. Шумовка
63. Молоток металлический для отбивания мяса
64. Терка 4х сторонняя
65. Ложки столовые
66. Ножницы для рыбы

Перечень оборудования мастерской по компетенции «Кондитерское дело» соответствует инфраструктурному листу чемпионатного движения Профессионалы по данной компетенции.

Перечень оборудования мастерской по компетенции «Кондитерское дело»

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Печь конвекционная Abat КЭП-4
2. Подставка под пароконвектомат ПП-90/86
3. Противень UNOX TG 405
4. Плита индукционная Gastrograd TZ BT-350D2
5. Шкаф шоковой заморозки HURAKAN HKN-BCF10
6. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
7. Стол производственный с бортом СПРБ-180/60
8. Холодильный шкаф INDESIT ES 18
9. Шкаф низкотемпературный INDESIT SFR 167 NF C
10. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П
11. Стол производственный СПР-80/69
12. Тележка-шпилька
13. Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326AFU-6.01 "Post II" LED
14. Весы порционные CAS SW-5W
15. Планетарный настольный миксер Kitchenaid 5KSM175PSE
16. Холодильный шкаф INDESIT ES 18
17. Доска мраморная (для темперирования шоколада)
18. Смеситель холодной и горячей воды
19. Блендер стационарный Philips HR 2102/90
20. Ванна для растапливания шоколада Martellato MC01
21. Сотейник для индукционной плиты Luxstahl 2,0 л с ручкой
22. Сотейник для индукционной плиты Luxstahl 1,7 л с ручкой
23. Сотейник для индукционной плиты Luxstahl 1,3 л с ручкой
24. Сковорода 20 см NADOBA Vilma 728219
25. Доска разделочная 600x400x18 мм, белая

26. Технический фен Metabo H 16-500
27. Пирометр ADA TemPro 550
28. Ручной блендер Bosch MSM 87165
29. Краскопульт пневматический ЗУБР Профи ПРО 150 МИНИ
30. Компрессор FUBAG Easy AIR 5
31. Куттер Robot Coupe
32. Стол производственный СПРБ-180/60
33. Стеллаж 4х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
34. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П
35. Стол производственный СПР-80/69
36. Кулер 19 л (холодная/горячая вода)
37. Лампа для карамели
38. Вентилятор на клипсе
39. Карамелизатор (в комплекте с баллоном)
40. Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)
41. Подставка металлическая под разделочные доски
42. Решётка для глазировки 460x260x30 ММ
43. Сито большое d=20 см
44. Сито среднее d=14 см
45. Сито малое d=7 см
46. Венчик большой (сталь нерж.; L=400/160мм; металлич.)
47. Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)
48. стакан мерный 1 л пластиковый
49. стакан мерный 2 л пластиковый
50. Перчатки силиконовые термостойкие
51. Миска пластиковая 1 л
52. Миска пластиковая 2 л
53. Миска пластиковая 3 л
54. Миска из нержавеющей стали 2 л
55. Миска из нержавеющей стали 1 л
56. Миска из нержавеющей стали 0,5 л
57. Палетта кондитерская прямая
58. Палетта кондитерская угловая
59. Крутящаяся подставка под торт
60. Шпатель
61. Набор кондитерских насадок
62. Набор ножей 3 шт
63. Ножницы
64. Набор инструментов для моделирования
65. Скалка кондитерская для моделирования
66. Коврик силиконовый
67. Лопатка силиконовая
68. Скалка силиконовая
69. Скалка деревянная (бук)
70. Тарелка для подачи десерта 20*30
71. Поднос пластик
72. Форма для шоколада
73. Силиконовые формы для шоколада и мармелада
74. Часы настенные электронные

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака. Оборудование предприятий и технологическое

оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.1.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

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

При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, которое может использоваться при реализации образовательной программы

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Пакет офисных программ	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности; СГ.05 Основы бережливого производства; СГ.06 Основы финансовой грамотности; ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании; ОП.03 Бизнес-планирование; ОП.04 Товароведение продовольственных товаров; ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности; ПМ 01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ПМ 02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	для обучающихся и преподавателя

		ПМ.04 Организация работы структурного подразделения	
2	Антивирусные программы (Kaspersky antivirus или аналог)	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности; СГ.05 Основы бережливого производства; СГ.06 Основы финансовой грамотности; ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании; ОП.03 Бизнес-планирование; ОП.04 Товароведение продовольственных товаров; ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности; ПМ 01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ПМ 02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ПМ.04 Организация работы структурного подразделения	для обучающихся и преподавателя

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, не менее 25 процентов.

6.3. Финансовое обеспечение реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации.