

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чукотского автономного округа
«Чукотский многопрофильный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО «ЧМК»:

Л.В. Махаева

«30» августа 2019 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Квалификация

Техник-технолог

Форма обучения

Очная

Нормативный срок обучения

3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Анадырь, 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Нормативные документы для разработки ОП СПО
- 1.2. Срок получения среднего профессионального образования по ОП СПО
- 1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОП СПО

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОП СПО

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника
- 2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника и компетенции
- 2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника
- 2.4. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

- 3.1 Учебный план
- 3.2 Календарный учебный график
- 3.3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей
- 3.4 Программы учебной и производственной практик

4. Требования к условиям реализации ОП СПО

- 4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов
- 4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе
- 4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся
- 4.4. Ресурсное обеспечение реализации ОП СПО
 - 4.4.1. Кадровое обеспечение
 - 4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
 - 4.4.3. Материально-техническое обеспечение

5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации

6. Оценка результатов освоения ОП СПО

- 6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
- 6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Приложения в электронном виде (учебный план, календарный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, фонды оценочных средств, программа государственной итоговой аттестации, рабочая программа воспитания)

1. Общие положения

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Основная профессиональная образовательная программа Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - образовательная программа) составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273–ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464);

– Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания;**

– нормативные и методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015 г. № 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена».

Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Письмо Министерства образования и науки РФ от 28.08.2015 г. № АК-2563/05 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ»).

Письмо Министерства образования и науки РФ от 28.12.2017 г. № 06-2069 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по совершенствованию среднего профессионального образования по результатам проведения чемпионатов профессионального мастерства, всероссийских олимпиад и конкурсов по перспективным и востребованным профессиям и специальностям»).

Письмо Министерства образования и науки РФ от 27.02.2018 г. № 06-341 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по обеспечению финансовых и кадровых условий реализации образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с новой моделью федерального государственного образовательного стандарта по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»).

Распоряжение Министерства просвещения РФ от 1 апреля 2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г.

Профессиональный стандарт «Повар», № 610н, утвержден 08 сентября 2015 г..

1.2. Срок получения среднего профессионального образования по ОП СПО

Срок получения среднего профессионального образования с углубленной подготовкой по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** при очной форме получения образования:

на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОП СПО

Переход к компетентностной модели предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОП СПО

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции обществен-

ного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.2.1. Общие компетенции выпускника:

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.2.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Код	Наименование
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.2.3. Матрица компетенций:

Индекс	Дисциплина	Компетенции
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК.1-ОК.9 ОК.1-ОК.9
ОГСЭ.02	История	ОК.1-ОК.9
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК.1-ОК.9
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК.2-ОК.3, ОК.6
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01	Математика	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

Индекс	Дисциплина	Компетенции
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ЕН.03	Химия	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.02	Физиология питания	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.08	Охрана труда	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.10*	Основы исследовательской деятельности	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5, 7.1
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК.1-ОК.9, ПК.1.1-ПК.1.3
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК.1-ОК.9, ПК.2.1-ПК.2.3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК.1-ОК.9, ПК.3.1-ПК.3.4
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК.1-ОК.9, ПК.ПК.4.1-ПК.4.4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК.1-ОК.9, ПК.5.1-ПК.5.2
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК.1-ОК.9, ПК.6.1-ПК.6.5
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар	

Индекс	Дисциплина	Компетенции
МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, должен

знать:

основные категории и понятия философии;

роль философии в жизни человека и общества;

основы философского учения о бытии;

сущность процесса познания;

основы научной, философской и религиозной картин мира;

об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;

основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения

лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

основы здорового образа жизни

значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;

основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

принципы и методы рационального природопользования;
методы экологического регулирования;
принципы размещения производств различного типа;
основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
природоресурсный потенциал Российской Федерации;
охраняемые природные территории
основные понятия и законы химии;
теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
понятие химической кинетики и катализа;
классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

основы аналитической химии;
основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
методы и технику выполнения химических анализов;
приемы безопасной работы в химической лаборатории
основные понятия и термины микробиологии;
классификацию микроорганизмов;
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

схему микробиологического контроля;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
правила личной гигиены работников пищевых производств
роль пищи для организма человека;
основные процессы обмена веществ в организме;
суточный расход энергии;
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
понятие рациона питания;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
методики составления рационов питания
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
общие требования к качеству сырья и продуктов;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
методы контроля качества продуктов при хранении;
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
виды снабжения;
виды складских помещений и требования к ним;
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
правила оценки состояния запасов на производстве;
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
основные понятия автоматизированной обработки информации;
общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

основные понятия метрологии;

задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

формы подтверждения соответствия;

основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

основные положения Конституции Российской Федерации;

права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

организационно-правовые формы юридических лиц;

правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

право социальной защиты граждан;

понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

виды административных правонарушений и административной ответственности;

механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

основные положения экономической теории;

принципы рыночной экономики;

современное состояние и перспективы развития отрасли;

роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

механизмы формирования заработной платы;

формы оплаты труда;

стили управления, виды коммуникации;

принципы делового общения в коллективе;

управленческий цикл;

особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

системы управления охраной труда в организации;

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные норма-

тивные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусятиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьей головы, утиной и гусятиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусятиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьей головы, утиной и гусятиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

правила соусной композиции горячих соусов;

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов

сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

правила соусной композиции горячих соусов;

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитер-

ских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологии приготовления сложных холодных десертов:

фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологии приготовления сложных горячих десертов:

суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

принципы и виды планирования работы бригады (команды);

основные приемы организации работы исполнителей;

способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

дисциплинарные процедуры в организации;

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
формы документов, порядок их заполнения;
методику расчета выхода продукции;
порядок оформления табеля учета рабочего времени;
методику расчета заработной платы;
структуру издержек производства и пути снижения затрат;
методики расчета экономических показателей

Уметь:

ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

использовать лабораторную посуду и оборудование;

выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
использовать лабораторное оборудование;
определять основные группы микроорганизмов;
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
определять наличие запасов и расход продуктов;
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

использовать необходимые нормативные правовые акты;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;

анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональ-

ной деятельности;

использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим;

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

органолептически оценивать качество продуктов;

использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

оценивать качество и безопасность готовой продукции;

оформлять документацию;

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

организовывать работу коллектива исполнителей;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных заку-

сок, блюд и соусов;

приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образова-

ния определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

В учебном плане по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** отображена логическая последовательность освоения базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла, учебных циклов и разделов ОП СПО (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ОП СПО в часах, а также формы промежуточной аттестации.

ОП СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический (ОГСЭ);
- математический и общий естественнонаучный (ЕН);
- профессиональный (П);
- учебная практика (УП);
- производственная практика (по профилю специальности) (ПП);
- производственная практика (преддипломная) (ПДП);
- промежуточная аттестация (ПА);
- государственная (итоговая) аттестация (ГИА).

Обязательная часть ОП СПО по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

1296 часов максимальной учебной нагрузки (864 часа обязательных учебных занятий) вариативной части циклов ОП СПО распределены следующим образом:

Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов	Распределение часов вариативной части	
	максимальная учебная нагрузка	в том числе обязательных учебных занятий
ЕН.02 Экологические основы природопользования	3	2
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	30	20
ОП.02 Физиология питания	111	74
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	45	30

Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов	Распределение часов вариативной части	
	максимальная учебная нагрузка	в том числе обязательных учебных занятий
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	57	38
ОП.05 Метрология и стандартизация	30	20
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	51	34
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	87	58
ОП.08 Охрана труда	9	6
ОП.10 Основы исследовательской деятельности	93	62
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	30	20
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	30	20
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	30	20
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30	20
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	138	92
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	129	86
МДК.07.01 Технология приготовления продукции общественного питания	393	262

Кроме учебных циклов образовательная программа включает в себя следующие разделы: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности и преддипломная), промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация. В учебном плане также представлен перечень формируемых общих и профессиональных компетенций и их распределение по дисциплинам, профессиональным модулям и практикам.

Пояснительная записка к учебному плану содержит сведения о:

- реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования;
- формировании вариативной части ОПСПО ППСЗ;
- формах проведения промежуточной аттестации;
- формах проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план приводится в формате электронного приложения к ОП СПО.

3.2. Календарный учебный график

На основании учебного плана разработан календарный учебный график для каждого курса обучения, представленный в электронном приложении к ОП СПО.

3.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

В электронном приложении к ОП СПО приводятся рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей. В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Практика является обязательным разделом ОП СПО. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью студентов. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности и преддипломная).

Цели, задачи и формы отчетности определяются рабочей программой по каждому виду практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и производственная) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В электронном приложении к ОП СПО приводятся рабочие программы учебной и производственной (по профилю специальности) практик, реализуемых в рамках профессиональных модулей, а также программа производственной (преддипломной) практики.

4. Требования к условиям реализации ОП СПО

4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

К освоению основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания** допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего образования.

Прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется на общедоступной основе, если иное не предусмотрено Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации». При приеме на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по профессиям и специальностям, требующим наличия у поступающих определенных творческих способностей, физических и (или) психологических качеств, проводятся вступительные испытания в соответствии с порядком приема. В случае, если численность поступающих превышает количество бюджетных мест, организация осуществляет прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по специальностям на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего или среднего общего образования, указанных в представленных поступающими документах об образовании.

4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий:

- деловые игры;
- дискуссии;
- дебаты;
- круглые столы;
- имитационное обучение;
- выполнение творческих заданий;
- работа в группах;
- анализ конкретных ситуаций (кейс-метод);
- тренинги;
- приглашение ведущих специалистов-практиков для проведения практических занятий по дисциплинам и модулям профессионального учебного цикла;
- применение образовательных баз знаний и информационных ресурсов глобальной сети Internet для расширения возможностей изучения дисциплин учебного плана.

Для самостоятельной работы студентов предусматривается разработка методических рекомендаций, с помощью которых студент организует свою работу.

В дисциплинах профессионального цикла предусмотрено использование инновационных технологий (интерактивные доски, средства телекоммуникации, мультимедийные проекторы, специализированное программное обеспечение).

В образовательном процессе используются следующие инновационные методы:

- публичная презентация проекта;
- просмотр и обсуждение профессиональных видеофильмов;
- применение активных методов обучения и обучения на основе опыта;
- использование проектно-организационных технологий обучения работе в команде над комплексным решением практических задач.

Наименование дисциплины, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Используемые активные и интерактивные формы проведения учебных занятий
ОУД.01 Русский язык и литература	деловые игры, дискуссии, выполнение творческих заданий, применение образовательных баз знаний и информационных ресурсов глобальной сети Internet для расширения возможностей изучения дисциплин учебного плана, проектная работа
ОУД.02 Иностранный язык	
ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	
ОУД.04 История	
ОУД.05 Физическая культура	
ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности	
ОУД.07 Физика	
ОУД.08 Обществознание (включая экономику и право)	

Наименование дисциплины, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Используемые активные и интерактивные формы проведения учебных занятий
ОУД.09 Экология	
ОУД.10 Астрономия	
ОПД.01 Информатика	
ОПД.02 Химия	
ОПД.03 Биология	
ОГСЭ.01 Основы философии	
ОГСЭ.02 История	
ОГСЭ.03 Иностранный язык	
ОГСЭ.04 Физическая культура	
ЕН.01 Математика	работа в группах, использование проектно-организационных технологий обучения работе в команде над комплексным решением практических задач
ЕН.02 Экологические основы природопользования	
ЕН.03 Химия	
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	деловые игры, дискуссии, дебаты, круглые столы, имитационное обучение, выполнение творческих заданий, работа в группах, анализ конкретных ситуаций (кейс-метод), приглашение ведущих специалистов-практиков для проведения практических занятий по дисциплинам профессионального учебного цикла
ОП.02 Физиология питания	
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.05 Метрология и стандартизация	
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.08 Охрана труда	
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	
ОП.10 Основы исследовательской деятельности	
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	использование деловых игр, дискуссий, дебатов, круглых столов, имитационного обучения, выполнение творческих заданий, работа в группах, анализ конкретных ситуаций (кейс-метод), тренингов, приглашение ведущих специалистов-практиков для проведения практических занятий по модулям профессионального учебного цикла
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобу-	

Наименование дисциплины, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Используемые активные и интерактивные формы проведения учебных занятий
лочных, мучных и кондитерских изделий	
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар	

Реализация соответствующих образовательных технологий обеспечена методическими материалами по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, при преподавании которых используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую студентом вне аудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы и нормы времени, необходимые на её выполнение, определяются в соответствии с рекомендуемыми видами заданий и фиксируются в рабочей программы учебной дисциплины или профессионального модуля.

Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия и другие материалы, и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Руководство самостоятельной работы студентов осуществляет преподаватель согласно документам, регламентирующим организацию самостоятельной работы обучающихся в ГАПОУ ЧАО «ЧМК»:

Положение об организации самостоятельной работы студентов.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся в ГАПОУ ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж».

4.4. Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Ресурсное обеспечение данной образовательной программы формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Ресурсное обеспечение образовательной программы организации определяется как в целом по образовательной программе, так и по циклам дисциплин и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;

– материально-техническое обеспечение.

4.4.1. Кадровое обеспечение

К преподаванию привлекаются педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

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

В соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 608н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения, педагогический состав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» соответствует характеристикам квалификации.

№ п/п	Наименование	Данные
1.	Всего педагогических работников:	77
	а) в возрасте до 27 лет	6
	- от 28 до 30 лет	4
	- от 31 до 50 лет	41
	- от 51 до 60 лет	22
	- свыше 61 года	4
	б) в том числе женщины	53
	в) из них коренной национальности	5
2.	Имеют высшее профессиональное образование:	66
	- из них высшее профессиональное непедагогическое	16
3.	Имеют среднее профессиональное образование:	11
	- из них среднее профессиональное непедагогическое	3
4.	Имеют начальное профессиональное образование:	0
	- из них начальное профессиональное непедагогическое	0
5.	Имеют среднее общее (полное) образование	0
6.	Имеют среднее общее (основное) образование	0
7.	Обучается по заочной форме обучения в настоящий период времени	5
8.	Педагогический стаж:	75
	- не имеют педагогического стажа	2
	- от 1 до 5 лет	8
	- от 5 до 10 лет	7
	- от 10 до 15 лет	6

№ п/п	Наименование	Данные
	- свыше 15 лет	54
9.	Имеют ученую степень	8
10.	Прошли курсы повышения квалификации за последние 5 лет:	67
11.	Всего аттестовано человек:	67
	- на высшую квалификационную категорию	21
	- на первую квалификационную категорию	31
	- на вторую квалификационную категорию	0
	- подтвердили соответствие занимаемой должности	15
	- не имеют квалификационную категорию	10
12.	Количество внешних совместителей	12

4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПСПО ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Реализация ОПСПО ППСЗ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов. ГАПОУ ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж» предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.4.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база обеспечивает ГАПОУ ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж» проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПСПО ППСЗ обеспечивает:

– выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При работе с электронными изданиями обучающимся предоставлена возможность занять рабочее место в компьютерном классе.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

- ОС Ubuntu 12;
- Libre Office.org.

Перечень материально-технического обеспечения дисциплин и профессиональных модулей соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания:**

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
Кабинет социально-экономических дисциплин	<p>Кабинет 3-110 укомплектован:</p> <p>Паспорт кабинета. Перспективный план работы кабинета. Инструкция по правилам техники безопасности. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. График работы учебного кабинета. Опись имущества и документация кабинета. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. АРМ преподавателя; АРМ студента - 2 шт Количество рабочих мест студентов – 30. Классная трехчастная доска. Интерактивная доска (медиацентр). Книжные шкафы – 5 Информационно-учебные стенды – 2. Видеопроектор. Принтер, сканер.Экран.</p>
Кабинет иностранного языка	<p>Кабинет 1-204 укомплектован: Паспорт кабинета. Перспективный план работы кабинета. Инструкция по правилам техники безопасности. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. График работы учебного кабинета. Опись имущества и документация кабинета. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. АРМ преподавателя Количество рабочих мест студентов – 30. Классная трехчастная доска. Интерактивная доска (медиацентр). Книжные шкафы – 2 Информационно-учебные стенды – 4. Видеопроектор. Принтер, сканер. Экран.</p>

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	<p>Кабинет 1-203 укомплектован: Паспорт кабинета. Инструкция по правилам техники безопасности. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. АРМ преподавателя. Количество рабочих мест студентов – 24. Классная четырехчастная доска. Книжные шкафы –2. Информационно-учебные стенды – 6. Компьютерный стол. Компьютер. Методические пособия. Учебные пособия. Раздаточный и дидактический материал. Наборы таблиц. Дополнительная литература.</p>
Кабинет экологических основ природопользования	<p>Кабинет 1-106 укомплектован: Паспорт кабинета. Перспективный план работы кабинета. Инструкция по правилам техники безопасности. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. График работы учебного кабинета. Опись имущества и документация кабинета. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. АРМ преподавателя; Количество рабочих мест студентов – 24. Классная трехчастная доска. Книжные шкафы – 2 Информационно-учебные стенды – 4. Видеопроектор. Экран.</p>
Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	<p>Кабинет 3-122А укомплектован: Классная доска. Паспорт кабинета. Инструкция по правилам техники безопасности. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. АРМ преподавателя. Стол производственный – 9 шт. Стол-подставка под пароконвектомат – 3 шт. Пароконвектомат – 3 шт. Весы настольные электронные (профессиональные) – 3 шт. Плита индукционная – 3 шт. Гастроемкость из нержавеющей стали – 12 шт. Планетарный миксер – 3 шт. Шкаф холодильный – 3 шт. Стеллаж 4-х уровневый – 3 шт. Мойка односекционная со столешницей – 3 шт. Блендер ручной погружной – 3 шт. Смеситель холодной и горячей воды – 3 шт. Тарелка глубокая белая – 18 шт. Тарелка круглая белая плоская – 27 шт. Соусник – 9 шт. Пластиковая урна для мусора – 6 шт.</p>

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
	<p>Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит – 3 шт. Сотейник для индукционных плит – 6 шт. Сковорода для индукционных плит – 9 шт. Гриль сковорода для индукционных плит – 3 шт. Набор разделочных досок, пластиковые – 3 шт. Мерный стакан – 3 шт. Венчик – 6 шт. Миски нержавеющая сталь – 18 шт. Сито (для муки) – 3 шт. Шенуа – 3 шт. Подставка для разделочных досок металлическая – 3 шт. Лопатки силиконовые – 9 шт. Скалка – 3 шт. Шумовка – 3 шт. Молоток металлический для отбивания мяса – 3 шт. Терка 4-х сторонняя – 3 шт. Половник – 3 шт. Ковёр диэлектрический – 6 шт. Ложки столовые – 30 шт. Ножницы для рыбы – 3 шт. Шкаф шоковой заморозки – 1 шт. Гастроемкость из нержавеющей стали – 3 шт. Часы настенные (электронные) – 1 шт. Термометр инфракрасный – 3 шт. Микроволновая печь – 3 шт. Мясорубка – 1 шт. Блендер стационарный – 1 шт. Соковыжималка – 1 шт. Настольная вакуумно-упаковочная машина – 1 шт.</p>
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	<p>Кабинет 1-309 укомплектован: Классная доска Паспорт кабинета. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы средства индивидуальной и коллективной защиты, противогазы ГП-5, респираторы Р-2, ВПХР, учебный набор ОВ, носилки санитарные. нормативно-правовые документы (кодексы, акты).</p>
Лаборатория метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены	<p>Кабинет 1-409 укомплектован: Паспорт кабинета Оборудование учебного кабинета: Доска классная Стол и стул для преподавателя Столы и стулья для студентов Стол кафельный для нагревательных приборов Шкаф сушильный электрический с автоматическим регулятором температуры. Технические средства обучения: Компьютер. Мультимедийная установка. Оборудование лабораторий и рабочих мест: Плакаты. Мазки (микропрепараты). Таблицы. Схемы Неорганические вещества, реактивы</p>

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
	<p>Термостат электрический с автоматическим регулятором температуры суховоздушный</p> <p>Дозатор автоматический (до 5 мл) или дозатор полуавтоматический (ДШП-5 до 5мл с ценой деления 0,1)</p> <p>Холодильник. Дистиллятор. Плитка электрическая. Агглютиноскоп</p> <p>Микроскоп-бинокляр. Прибор для счета колоний. Бак для уничтожения заразного материала. Облучатель бактерицидный. Держатель для петель</p> <p>Пинцет. Ножницы тупоконечные прямые. Шпатель металлический. Баллоны резиновые. Планшет для хранения микробиологических препаратов. Подставка-колодка для капельниц с красками. Полистироловые пластинки с лунками (для серологических реакций). Спиртовка стеклянная. Весы аптечные ручные с разновесом от 0.01 до 100,0г</p> <p>Часы песочные 1,2,5,10 минут. Штативы для пробирок. Пипетки градуированные на 1,2,5,10 мл. Цилиндры емкостью 10, 50 мл. Воронки конусообразные. Капельницы для красок. Палочки стеклянные. Пробирки агглютинационные. Пробирки бактериологические. Пробирки центрифужные. Слянка для иммерсионного масла. Стекла предметные</p> <p>Чашки Петри. Флаконы емкостью 25, 50, 100 мл. П.Ерши для мытья пробирок. Карандаши по стеклу. Марля. Проволока для петель. Проволока для тампонов. Сухой питательный агар. Сухой питательный бульон</p>
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	<p>Состав сооружений стадиона:</p> <p>комбинированный турник высотой 2,2; 1,9 и 1,6 м – 12 шт.</p> <p>брусья высотой 1,45 м х 3 м – 2 шт.</p> <p>Легкоатлетический комплекс:</p> <p>место для прыжков в длину 45 х 5,25 м – 2 шт.</p> <p>место для толкания ядра 22 х 15 м – 1 шт.</p> <p>Площадки для игровых видов спорта, состоящая из следующих элементов: футбольное поле 104 х 72 м., с металлическими воротами 2 шт. с сеткой, земляное основание – естественный газон</p> <p>баскетбольный щит с кольцом и сеткой на металлической стойке с разметкой СТРИТБОЛ – 1 шт., земляное основание – асфальт (бетон);</p> <p>волейбольная площадка с двумя металлическими стойками, сеткой и разметкой, 1 шт., земляное основание – асфальт (бетон);</p> <p>элементы (8 эл.) военно-прикладной полосы препятствий.</p>
спортивный зал	(перекладины переносные; стойки волейбольные; щиты баскетбольные; мячи баскетбольные, волейбольные, мини-футбольные; скакалки; обручи; канаты; маты гимнастические; сетка волейбольная; стенка гимнастическая).
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы	Электронный стрелковый тир или место для стрельбы оборудован: Винтовка пневматическая МР-512 5 шт. Ноутбук. Мультимедийный проектор. Рулонный экран. Прототип автомата Калашникова со встроенным лазерным излучателем 2 шт. Прототип пистолета Макарова со встроенным лазерным излучателем 2шт. Универсальное зарядное устройство для лазерного оружия 2 шт. Сетевая видеочамера с фильтром. Ключ защиты программы. Программное обеспечение «Лазерный тир». Комплект компьютерных игр-мишеней. Соединительный кабель
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет оборудована: Компьютеры 3 шт. Принтеры 2 шт. Сканер 1 шт. Книжный фонд 22520 экз.
актовый зал	Актовый зал оборудован: Кресло зрительское 252шт. Экран для проектора стационарный 3х4 м Часы электрические

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
	Занавес (состоит из двух кулис) Штора тканевая (задник) 2шт. Видеопроектор SONY Фортепиано ФРГ – Чехия

5. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения

Воспитательная работа в Чукотском многопрофильном колледже является неотъемлемой частью выполнения образовательным учреждением СПО своего назначения – удовлетворения образовательных потребностей личности, подготовки конкурентоспособных специалистов.

Основной целью воспитательной работы является развитие личности студента как гражданина Российского общества, обладающего глубокими профессиональными знаниями и навыками, культурного, социально активного, с уважением относящегося к духовным ценностям и традициям, моральным устоям и нравственным ориентирам общества.

В основу воспитательной работы положен принцип сотрудничества между преподавателями и обучающимися, который позволяет идти к намеченной цели путем решения конкретных задач через совместную деятельность.

Основными задачами воспитательной деятельности являются:

- создание комплексной системы воспитания;
- формирование традиций колледжа;
- формирование у студентов активной гражданской позиции;
- повышение культурного уровня студентов;
- воспитание духовно-нравственных качеств и этических, правовых норм поведения;
- пропаганда здорового образа жизни.

Исходя, из цели и задач воспитательной работы были определены приоритетные направления воспитательной деятельности:	
гражданско-патриотическое	разъяснение гражданских прав и обязанностей, поддержка социальных инициатив молодежи
правовое	профилактика правонарушений, работа студенческого актива
нравственно-эстетическое	формирование традиций колледжа, развитие творческих способностей
спортивно-оздоровительное	пропаганда здорового образа жизни, профилактика вредных привычек
информационное	организация работы студенческих средств массовой информации, профориентационная работа
социально-психологическое сопровождение	обеспечение полноценного личностного, интеллектуального и профессионального развития обучающегося
организационная и воспитательная работа в общежитии колледжа	развитие нравственно и физически здоровой личности, готовой полноценно исполнять ведущие социальные роли, способной к самосовершенствованию
трудовое воспитание	организация дежурства по колледжу, субботников

Воспитательная работа основывается на следующих принципах:

- личностного подхода в воспитании;

- гуманистического подхода к построению отношений в воспитательном процессе;
- средового подхода в воспитательной деятельности, т.е. создание эффективной среды воспитания;

- дифференцированного подхода к воспитанию студентов;
- природосообразности и культуросообразности воспитания, творческого развития.

Практическая реализация задач, направлений и содержания воспитательной деятельности осуществляется через следующие формы работы:

- организацию внеурочных мероприятий (крупной и малой форм) в колледже;
- организацию деятельности объединений дополнительного образования;
- организацию досуга студентов в свободное от учебных занятий время.

Для этого организуются и проводятся: творческие конкурсы, праздники, беседы, игры, конференции, турниры, спортивные мероприятия.

Внеурочная работа является продолжением учебной деятельности, так как каждый урок, педагогическая практика предполагают постановку и реализацию воспитательных задач. Многие формы внеаудиторных мероприятий вытекают из учебного занятия (научно-исследовательские конференции, творческие конкурсы, организация выставок).

Результативность воспитательной работы зависит от уровня профессиональной культуры педагогов, кураторов групп. Поэтому большое внимание уделяется повышению уровня профессиональной культуры на семинарах, мастер-классах, конференциях. А уровень профессионального мастерства у преподавателей и обучающихся выявляется на Фестивале профессионального мастерства «Город мастеров».

На базе колледжа действуют: Чукотская региональная молодёжная общественная организация «Молодёжное студенческое общественное объединение «Альтаир», Анадырская городская молодёжная общественная организация «Военно-патриотическое объединение «Патриотик», Общественное учреждение «Добровольная пожарная дружина ГАПОУ ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж».

Приоритеты психологического сопровождения:

- формирование эффективной образовательной среды;
- организация здоровьесберегающих условий обучения;
- профилактика социальной дезадаптации и употребления психоактивных веществ;
- формирование профессионально-значимых качеств;
- организация всестороннего изучения индивидуальных и личностных особенностей выпускников, их интересов и склонностей.

В рамках организации психолого-консультативной и профилактической работы со студентами колледжа осуществляется психолого-педагогическое сопровождение адаптационного процесса, который способствует включению будущих студентов в процесс совместного взаимодействия, знакомству со студентами. Осуществляется анализ процесса вхождения студентов в учебу, их ознакомления с колледжем, принятия ими правил и норм поведения, традиций в колледже, анализ индивидуально-психологических особенностей первокурсников на основе результатов психодиагностической работы.

Разработана и реализуется комплексная программа адаптации первокурсников, которая включает в себя: психологическую диагностику и сопровождение обучающихся в образовательной среде колледжа. В процессе социально-психологического сопровождения фиксируется динамика индивидуального развития каждого обучающегося. По мере

происходящих изменений в ситуации развития проводятся корректирующие и развивающие мероприятия.

Организационная и воспитательная работа в общежитии колледжа

Медицинское обслуживание и лечебно-оздоровительная работа

Для оказания лечебно-профилактической помощи в колледже организовано медицинское обслуживание студентов, функционирует медицинский пункт. Обучающиеся ежегодно проходят профилактический медицинский осмотр (флюорография, прививки проводятся для 100% студентов, обучающихся на дневной форме). Регулярно со студентами проводится санитарно-просветительская работа, беседы о вреде курения, алкоголя, наркотиков.

Сотрудник медпункта оказывают первую медицинскую помощь обучающимся и сотрудникам, контролирует соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в помещениях колледжа и столовой, занимается популяризацией здорового образа жизни.

Рабочая программа воспитания приводится в формате электронного приложения к ОП СПО.

6. Оценка результатов освоения ОП СПО

В соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** оценка качества освоения обучающимися ОП СПО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по ОП СПО осуществляется в соответствии действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами организации:

Положение о порядке и содержании текущего контроля знаний и промежуточной аттестации учащихся и студентов.

Положение о структуре, требованиях к оформлению, порядке выполнения и защиты выпускных квалификационных работ.

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

- оценка уровня освоения учебных дисциплин;
- оценка уровня сформированности компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляется согласно учебного плана, графика учебного процесса.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, защита курсовых и дипломных проектов, тренинги, лабораторные и практические работы, а так же иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический

опыт и освоенные компетенции, которые включают варианты заданий для проведения входного, текущего и итогового контроля, комплекты оценочных средств для проведения экзамена (квалификационного).

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных программой конкретной дисциплины (профессионального модуля). Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета или в иной форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля.

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная (итоговая) аттестация выпускника образовательного учреждения среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения ОП СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в полном объеме.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах (проектах).

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями совместно с представителями предприятий (фирм), соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и рассматривается на заседании предметной (цикловой) комиссии. Тематика выпускных (квалификационных) работ должна отражать основные сферы и направления деятельности техника-технолога продукции общественного питания по организации процесса приготовления и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организации процесса приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции; по организации процесса приготовления и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции; по организации процесса приготовления и приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; по организации процесса приготовления и приготовлению сложных холодных и горячих десертов; по организации работы структурного подразделения

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении

конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается предметной (цикловой) комиссией, утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения обучающихся.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником предоставляются отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения ОПСПО осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдается документ установленного образца. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план).