

Сочинский институт (филиал)  
федерального государственного автономного образовательного учреждения  
высшего образования «Российский университет дружбы народов»  
Отделение среднего профессионального образования

ПРИНЯТО  
Ученым советом Института  
протокол № 03-04/1

«11» сентября 2017г.



**Основная образовательная программа  
среднего профессионального образования**

**Направление подготовки (профессия)**

43.01.09 «Повар, кондитер»

(указывается код и наименование направления подготовки (специальности))

Программа разработана в соответствии с требованиями:  
ФГОС СПО, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года  
№1569; ФГОС СОО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 413 от 17.05.2012, с  
изменениями и дополнениями от 29.12.2014 № 1645, 31.12.2015 № 1578.

Квалификация выпускника **Кондитер. Повар**

Профиль получаемого профессионального образования **Естественно-научный**

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев

Форма обучения – очная

Руководитель программы:

Т.П. Подгорнова

«11» сентября 2017г.

Согласовано:

Руководитель отделения СПО

Д. В. Дымова

«11» сентября 2017г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	<b>ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	4
1.1	Основная образовательная программа среднего профессионального образования (ООП СПО), реализуемая вузом по специальности 43.01.09 Повар, кондитер	4
1.2	Нормативные документы для разработки ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	4
1.3	Общая характеристика ООП СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер	5
1.4	Требования к абитуриенту	6
<b>2</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА</b>	7
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	7
2.3	Основные виды деятельности выпускника	8
<b>3</b>	<b>ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ООП</b>	8
3.1	Общие компетенции	8
3.2	Основные виды деятельности и профессиональные компетенции	9
<b>4</b>	<b>ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА</b>	12
4.1	Учебный план	12
4.2	Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.	16
4.3	Обоснование вариативной части	22
<b>5</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ООП</b>	33
5.1	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	33
5.2	Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	34
5.3	Условия реализации образовательной программы	34
<b>6</b>	<b>РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП</b>	35
6.1	Кадровое обеспечение	35
6.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	35
6.3	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	36

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**1.1. Основная образовательная программа, реализуемая в ФГАОУ ВО «Сочинский институт (филиал) РУДН» по направлению подготовки 43.00.00 Сервис и туризм и вычислительная техника по специальности 43.01.09 Повар, кондитер** представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом потребностей регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОП СПО ПССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Срок освоения ПООП СПО увеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

Предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Кроме того, в структуру каждого вида профессиональной деятельности на смену экзаменам (квалификационным) введены демонстрационные экзамены. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia. Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело». Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню 5 подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» для 3- его и 4-ого уровней квалификации, а также требования стандартов WSR. Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Нормативную правовую базу разработки ООП СПО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273 ФЗ);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер от 09.12.2016 г. № 1569. (Зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. № 44898);

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (Зарегистрирован Минюст РФ № 44898 от 22.12.2016);

- Рекомендации 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259)
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГАОУ ВО «Сочинский институт (филиал) РУДН»

### 1.3. Общая характеристика основной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

**Целью ОПОП** по специальности 43.01.09 Повар, кондитер - является подготовка квалифицированных рабочих и служащих, конкурентно способных на рынке труда, входящих в список востребованных профессий ТОП-50, владеющих общими и профессиональными компетенциями, предъявляемыми ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер и стандартами международного движения рабочих профессий WorldSkills Russia. В связи с этим наблюдается увеличение спроса на высококвалифицированных специалистов не только с высшим, но и со средним профессиональным образованием в области сервиса и туризма.

**Нормативные сроки освоения** основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности **43.01.09 Повар, кондитер** при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППСЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППСЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Кондитер. Повар	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

- **Трудоемкость** освоения студентом данной ООП СПО за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности составляет 5724 часов и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП СПО.

Срок получения СПО по ППКРС базовой подготовки в очной форме обучения при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю; составляет 198 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	116 нед.
Учебная практика	18 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	16 нед.

Промежуточная аттестация	7нед.
Государственная итоговая аттестация	2 нед.
Каникулы	39нед.
<b>Итого</b>	<b>198 нед.</b>

Структура образовательной программы включает обязательную часть и вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений. Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности. Вариативная часть направлена на расширение основных видов деятельности согласно выбранной квалификации, углубления подготовки обучающегося, получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Для определения объема профессиональной подготовки образовательной программы применяется система зачетных единиц. Одна зачетная единица составляет 36 академических часов. В учебных циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (36 часов в неделю) и объем самостоятельной работы обучающихся. Максимальная учебная нагрузка составляет 54 часа в неделю.

Основная профессиональная образовательная программа имеет следующую структуру:

- образовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

Объем времени на освоение профессиональной образовательной программы

#### **1.4. Требования к абитуриенту**

Наличие документа государственного образца об образовании: о среднем (полном) общем образовании, основном общем образовании, начальном профессиональном образовании, среднем профессиональном образовании или высшем профессиональном образовании.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ООП СПО**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:**

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
  - приготавливать и готовить к реализации полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- приготавливать и готовить к реализации горячие блюда, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготавливать и готовить к реализации холодные блюда, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготавливать и готовить к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

- приготавливать и готовить к реализации хлебобулочные, мучные кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

## **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: процессы приготовления, презентации и подготовки к реализации блюд, напитков, кулинарных, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- приготовление, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовление, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовление, подготовка к реализации и презентация горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- приготовление, подготовка к реализации и презентация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

## **2.3. Основные виды деятельности выпускника:**

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приложение к настоящему ФГОС СПО).

## **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ООП**

В результате освоения ООП СПО обучающиеся должны овладеть следующими основными видами деятельности (ВД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

### 3.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3.2. Основные виды деятельности и профессиональные компетенции

Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного

	водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ВПД 2.2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ВПД 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
ВПД 2.4.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы

	для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ВПД 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:
ПК 5.2.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ВПД 2.6.	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 6.1.	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 6.2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:
ПК 6.3.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.4.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 6.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ВПД 2.7.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.



Утверждаю

Директор

Н.И. Козлова

11.09.2017

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Сочинского института (филиала) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования  
"Российский университет дружбы народов"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

*код*

Повар, кондитер

*наименование профессии*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

Кондитер. Повар

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2017

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

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







Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.																курсам и семестрам																													
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Объём ОП	Самост. (с.р., и.п.)	Консультации	Обязательная учебная нагрузка																Семестр 5														Семестр 6														
											всего	в том числе																12 (4) нед														14 (9) нед													
												Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивиду. занятия	Мелкогрупп. занятия	Промежут. аттестация	Инд. проект (входит в с.р.)	Объём ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивиду. занятия	Мелкогрупп. занятия	Промежут. аттестация	Инд. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивиду. занятия	Мелкогрупп. занятия														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	20	21	23	24	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98															
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		36														36																							
ПП*																																																							
ПМ.02.ЭК	Демонстрационный экзамен																																																						
	Всего часов по МДК	150																144																																					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2					408	4	2	396	78	66					6		300	4	2	288	78	66					6		108				108																			
МДК.03.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5						156	4	2	144	78	66					6		156	4	2	144	78	66					6																									
МДК*																																																							
УП.03.01	Учебная практика		6	РП		час	108			108	нед			3					час				нед							час			108	нед	3																				
УП*																																																							
ПП.03.01	Производственная практика		5	РП		час	144			144	нед			4					час				нед	4					час			нед																							
ПП*																																																							
ПМ.03.ЭК	Демонстрационный экзамен																																																						
	Всего часов по МДК	156																144																																					
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2					330			324	64	44					6												330			324	64	44																				
МДК.04.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6						114			108	64	44					6											114			108	64	44																					
МДК*																																																							
УП.04.01	Учебная практика		6	РП		час	108			108	нед			3					час				нед						час			108	нед	3																					
УП*																																																							
ПП.04.01	Производственная практика		6	РП		час	108			108	нед			3					час				нед					час			108	нед	3																						
ПП*																																																							
ПМ.04.ЭК	Демонстрационный экзамен																																																						
	Всего часов по МДК	114																108																																					
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2			1	858	22	2	828	156	96						6																																					
МДК.05.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8				7	282	22	2	252	156	96						6																																					
МДК*																																																							
УП.05.01	Учебная практика		7	РП		час	36			36	нед			1					час				нед					час			нед																								
УП*																																																							
ПП.05.01	Производственная практика		8	РП		час	540			540	нед			15					час				нед				час			нед																									
ПП*																																																							



**4.2 Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик**  
 Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
1	2		
<b>ОД</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>		
<b>ОДУ</b>	<b>Базовые дисциплины</b>		
ОДУ.01	Русский язык	ОК 1, 5, 10	1.1
ОДУ.02	Литература	ОК 1, 5, 10	1.2
ОДУ.03	Иностранный язык	ОК 3, 4, 10	1.3
ОДУ.04	Математика	ОК 1, 2	1.4
ОДУ.05	История	ОК 3, 5, 10	1.5
ОДУ.06	Физическая культура	ОК 5, 8	1.6
ОДУ.07	ОБЖ	ОК 1, 6, 7	1.7
ОДУ.08	Астрономия	ОК 1, 2, 7	
<b>ОДУ</b>	<b>Профильные дисциплины</b>		1.8
ОДУ.09	Физика	ОК 1, 2	1.9
ОДУ.10	Химия с элементами биологии		1.10
ОДУ.11	Обществознание	ОК 3, 5, 10	1.11
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>		
УД.01	Информатика	ОК 1, 9	1.12
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>		
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 1, 3, 6 ПК 1.1 2.1 3.1	1.13
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 3, 9, 11 ПК 1.1 2.1 3.1	1.14
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1, 3, 10 ПК 1.1 2.1 3.1	1.15
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1, 6, 7 ПК 1.1 2.1 3.1	1.16
ОП.05	Охрана труда	ОК 1, 2, 3 ПК 1.1 2.1 3.1	1.17
ОП.06	Основы калькуляции и учета	ОК 1, 2 ПК 1.1 2.1 3.1	1.18
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 1, 4, 10 ПК 1.1 2.1 3.1	1.19
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 6, 7 ПК 1.1 2.1 3.1	1.20
ОП.09	Физическая культура	ОК 5, 8 ПК 1.1 2.1 3.1	1.21

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
<b>ПЦ</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>		
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 1, 7, 9, 11 ПК 1.1 1.2 1.3 1.4	1.22
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 1, 6, 8, 9 ПК 2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7 2.8	1.23
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 1, 2, 6, 7, 8 ПК 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6	1.24
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 1, 2, 6, 7, 8 ПК 4.1 4.2 4.3 4.5	1.25
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 1, 2, 6, 7, 8 5.1 5.2 5.3 5.4 5.5	1.26
<b>ПМ.06</b>	<b>Вариативная часть циклов ООП</b>		
В.01	Первичная обработка продукции	ОК 1, 2, 8 ПК 1.1 3.1 3.6 5.1	1.27
В. 02	Региональные кухни	ОК 8, 9, 10 ПК 1.1 3.1 3.6 5.1	1.28
В. 03	Зарубежная кухня	ОК 8, 9, 10 ПК 1.1 3.1 3.6 5.1	1.29
В. 04	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	ОК 1, 6, 10 ПК 1.1 3.1 3.6 5.1	1.30
В. 05	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания	ОК 1, 3, 8, 9 ПК 1.1 3.1 3.6 5.1	1.31
В.06	Психология общения	ОК 1, 2, 3, 4 ПК 1.1 3.1 3.6 5.1	1.32
В.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1, 3, 8 ПК 1.1 3.1 3.6 5.1	1.33

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
УП.	Учебная практика	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 ПК 1.1 1.2 1.3 1.4 2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7 2 8 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6 4.1 4.2 4.3 4.4 5.1 5.2 5.3 5.4 5.5	1.34
ПП.	Производственная практика	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 ПК 1.1 1.2 1.3 1.4 2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7 2 8 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6 4.1 4.2 4.3 4.4 5.1 5.2 5.3 5.4 5.5	1.35

#### 4.3 Обоснование вариативной части

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			
МДК.06.07	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Психология общения»</u> : <b>уметь:</b> применять в профессиональной деятельности приёмы делового общения. Основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе; Особенности профессиональной этики и психологии делового общения служащих государственных и иных организационно-правовых форм	<b>36</b>	36	Протокол заседания отделения от № 02 от 16.01.2017.г.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	учреждений и организаций <b>знать:</b> Основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе; Особенности профессиональной этики и психологии делового общения служащих государственных и иных организационно-правовых форм учреждений и организаций			
<b>ПМ.6</b>	<b>Вариативная часть</b>			
В.1	В результате изучения вариативной части профессионального модуля обучающийся должен по дисциплине <u>Первичная обработка продукции</u> <b>уметь:</b> -проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; -обрабатывать различными методами овощи и грибы; -нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; -охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; -проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из	<b>100</b>	90	Протокол заседания отделения от № 02 от 16. 01. 2017.г.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>рыбы;</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>-технику обработки овощей грибов, пряностей;</li> <li>-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>-правила хранения овощей и грибов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.</li> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов ;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству мясного сырья, субпродуктов; полуфабрикатов ;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при</li> </ul>			

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>подготовке сырья из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>			
В.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Региональные кухни»:</u></p> <p><b>уметь:</b>  составлять меню для предприятий общественного питания с особенности региональных кухонь;  -приготавливать холодные и горячие блюда, в соответствии с традиционными видами сырья и национальными предпочтениями;  -приготавливать напитки национальных кухонь;  - использовать необходимые технологические процессы применяемые при приготовлении блюд региональной кухни.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять разработку, приготовление и адаптацию рецептур полуфабрикатов, приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>знать:</b>  -Процесс формирования кавказской</p>	<b>96</b>	90	Протокол заседания отделения от № 02 от 16. 01. 2017.г.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>и кубанской кухни под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Влияние достижений науки и техники на развитие национальных кухонь.</p> <p>-Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд.</p> <p>- Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд.</p> <p>- Приготовление напитков и особенности их подачи.</p> <p>- Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.</p> <p>- приготовление полуфабрикатов, приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>			
В.03	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля обучающийся должен по дисциплине <u>«Зарубежная кухня»:</u></p> <p><b>- уметь:</b></p> <p>-составлять меню для туристов;</p> <p>-приготавливать холодные и горячие блюда;</p> <p>-приготавливать напитки национальных кухонь.</p> <p>-Осуществлять разработку и адаптацию рецептов полуфабрикатов разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>	<b>126</b>	108	<p>Протокол заседания отделения от № 02 от 16. 01. 2017.г.</p>

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-приготовление блюд кухонь ближнего зарубежья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>-приготовление блюд национальных кухонь дальнего зарубежья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>– технологию приготовления блюд национальных кухонь используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления блюд национальных кухонь.</p> <p>-приготовление, подготовку к реализации и презентацию холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
В. 04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий»</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <p>Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;</p> <p>Пользоваться нормативной и специальной литературой;</p> <p>Пользоваться инструментами для карвинга;</p> <p>Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;</p> <p>Разрабатывать новые виды оформления;</p> <p>Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления</p>	36	36	<p>Протокол заседания отделения от № 02 от 16. 01. 2017.г.</p>

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>кондитерских изделий;            Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;            Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;            Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;            Проявлять свою творческую индивидуальность;</p> <p><b>знать:</b>            Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;            Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;            Основные приемы изготовления украшений;            Простейшие примеры декоративной вырезки;            Основы карвинга;            Профессионального инструмента для карвинга;            Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;            Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;            Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;            Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;            Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</p>			

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
В. 06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания»</u></p> <p><b>иметь практический опыт:</b> подготовки сырья и приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания</p> <p><b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество необходимых ингредиентов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания; готовить и оформлять блюда детского, диетического и лечебного питания;</p> <p><b>знать:</b> ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов ингредиентов детского, диетического и лечебного питания; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд детского, диетического и лечебного питания, температура подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного</p>	108	90	Протокол заседания отделения от № 02 от 16. 01. 2017.г.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	использования.			
В. 07	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Информационные технологии в профессиональной деятельности»</u>:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>-Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</li> <li>-Применять компьютерные и телекоммуникационные средства.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>-Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</li> <li>-Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>-Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>-Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li> <li>-Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</li> <li>-Усвоение основных понятий</li> </ul>	<b>50</b>	50	<p>Протокол заседания отделения от № 02 от 16. 01. 2017.г</p>

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	автоматизированной обработки информации; -Рассмотрение общего состава и структуры персональных ЭВМ и вычислительных систем; -Изучение методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ; -Приобретение умений использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления и передачи данных, а так же различные виды программного обеспечения.			

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС

**5.1 Контрольно-измерительные материалы по программе должны обеспечивать оценку** достижения всех требований к результатам освоения программ, указанных разработчиком в примерной программе, а при формировании КИМ по рабочей программе, и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть. Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований заявленных в программе как результаты освоения программы. Разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей. Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей. Типовые

задания в примерной программе предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной профессии (специальности). Задания, разработанные образовательной организацией, утверждаются ею.

Критерии оценок:

- оценка «отлично» ставится, если студент полно излагает изученный материал, уверенно владеет специальной терминологией, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др.

- оценка «хорошо» ставится, если студент достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал.

- оценка «удовлетворительно» ставится, если студент в целом, владеет содержанием дисциплины, но при этом затрудняется в ответах на вопросы преподавателя. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и специальных терминов, показывает слабую ориентировку в изучаемой дисциплине. Устные ответы сбивчивы, неуверенны и нечетки.

- оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ дисциплины и неумение применять полученные знания на практике, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью помощи преподавателя.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

## **5.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников.**

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится - в виде демонстрационного экзамена. Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, приведенных в примерной программе, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену.

## **5.3 Условия реализации образовательной программы.**

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

# **6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП**

## **6.1 Кадровое обеспечение**

Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса (Заполняется на основе требований к педагогическим кадрам, указанным в п. ФГОС СПО, в квалификационных справочниках, утверждаемых в порядке, 184 устанавливаемом Правительством Российской Федерации, или соответствующим положениям профессиональных стандартов). Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует

области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## **6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Для реализации профессионально-образовательной программы имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю, изданными за последние 5 лет. По каждой дисциплине сформированы рабочие программы, включающие фонд оценочных средств.

Для прохождения учебной и производственной практики разработаны программы практик. Для подготовки к итоговой государственной аттестации - методические указания по выполнению выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Студенты имеют доступ к информационным Интернет-источникам, электронным библиотечным системам в компьютерных классах, читальном зале. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно-информационное обеспечение.

## **6.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

В ФГАОУ ВО «Сочинский институт (филиал) РУДН» согласно требованиям ФГОС СПО специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» для организации учебного процесса имеются:

### **1. Кабинеты:**

Гуманитарных дисциплин

Социально-экономических дисциплин;

Иностранного языка (лингвфонный);

Математических дисциплин;  
 Естественных дисциплин;  
 Безопасности жизнедеятельности;  
 Метрологии и стандартизации;  
 Информационных технологий в профессиональной деятельности;  
 Экологических основ природопользования;  
 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;  
 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

## 2. Лаборатории:

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

Лаборатория химии;

Учебный кондитерский цех;

Организации обслуживания.

## 3. Тренажеры, тренажерные комплексы:

Тренажерный зал общефизической подготовки.

## 4. Спортивный комплекс:

Спортивный зал;

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

## 5. Залы:

Библиотека, читальный зал с зоной для самостоятельной работы с беспроводным выходом в сеть Интернет;

Актовый зал.

Предметы, дисциплины	Кабинеты
Русский язык Литература	<b>№5 Гуманитарных дисциплин</b> Автоматизированное рабочее место преподавателя (AMD Six Core 8 ГГц/DDR3 4 Гб /DDRII 4 Гб; Монитор LCD 17" ACER)
Иностранный язык Иностранный язык в профессиональной деятельности	<b>№19, Иностранного языка (лингфонный)</b> Автоматизированные рабочие места на 12 обучающихся (AMD Dual-Core 3 ГГц/DDR3 4 Гб + Монитор LCD 17" ACER)

Введение в специальность	<p><b>№30 «А»</b>  Мультимедийный класс  Ноутбук Dell + Телевизор Toshiba 21"  Программное обеспечение общего и профессионального назначения</p>
<p>История  Обществознание (включая экономику и право)  Психология общения  Основы калькуляции и учета</p>	<p><b>№17 Социально-экономических дисциплин</b>  Проектор BenQ MS521P и доска  Автоматизированное рабочее место преподавателя AMDQuad-Core 3,6 ГГц/DDR3 4 ГБ  Монитор LCD 17" ACER  Маркерная доска  Программное обеспечение общего и профессионального назначения  Программное обеспечение общего и профессионального назначения</p>
Физическая культура	<p><b>Тренажеры, тренажерные комплексы</b>  Тренажерный зал общефизической подготовки  <b>Спортивный комплекс:</b>  Спортивный зал;  Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.</p>
<p>ОБЖ  Безопасность жизнедеятельности  Охрана труда</p>	<p><b>№9 Безопасности жизнедеятельности</b>  Автоматизированное рабочее место преподавателя (AMDSix Core 8 ГГц/DDR3 4 ГБ /DDRII 4 ГБ;  Монитор LCD 17" ACER)  Проектор BenQ MS521P и экран;  Маркерная доска  Программное обеспечение общего и профессионального назначения</p>
<p>Математика  Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p><b>№13 Математических дисциплин</b>  Автоматизированное рабочее место преподавателя AMDQuad-Core 3,6 ГГц/DDR3 4 ГБ  Проектор BenQ MS521P и экран;  Доска;  Программное обеспечение общего и профессионального назначения</p>
<p>Информатика  Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p><b>№7 Вычислительной техники, архитектуры персонального компьютера и периферийных устройств</b>  Автоматизированные рабочие места на 12 обучающихся (AMD Quad-Core 3.6 ГГц/DDR3 4 ГБ; Монитор LCD 17" ACER)  Автоматизированное рабочее место преподавателя (компьютер AMD Quad-</p>

	<p>Core 3,6 ГГц/DDR3 4 ГБ)  12 комплектов компьютерных комплектующих для производства сборки, разборки и сервисного обслуживания ПК и оргтехники;  Специализированная мебель для сервисного обслуживания ПК с заземлением и защитой от статического напряжения;  Проектор BenQ MS521P и экран;  Доска;  Программное обеспечение общего и профессионального назначения.</p>
<p>Физика  Биология  Химия  Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p>	<p><b>№15 Естественнонаучных дисциплин</b>  Автоматизированное рабочее место преподавателя AMDQuad-Core 3,6 ГГц/DDR3 4 ГБ  Монитор LCD 17" ACER  Проектор BenQ MS521P и экран  Доска  Программное обеспечение общего и профессионального назначения  Лаборатория Химии</p>
<p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>Первичная обработка продукции</p>	<p><b>№ 30 Специальных дисциплин</b>  Автоматизированное рабочее место преподавателя (AMD Six Core 8 ГГц/DDR3 4 ГБ /DDR II 4 ГБ;  Монитор LCD 17" ACER)  Мультимедийный класс  Проектор ASER X1160  DLP + компьютер AMD Athlon 1,7 ГГц/DDR II 2 ГБ - 1шт  Обеспечен выход в интернет.  Лаборатория Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.  Лаборатория Организации обслуживания; оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.  Учебный и кондитерский цех. оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Лаборатория Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p>

<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Зарубежная кухня.</p> <p>Основы диетического и лечебно-профилактического питания.</p> <p>Региональные кухни</p>	<p><b>№ 34 Специальных дисциплин</b>  Автоматизированное рабочее место преподавателя (AMDSix Core 8 ГГц/DDR3 4 ГБ /DDRII 4 ГБ;  Монитор LCD 17" ACER) Обеспечен выход в интернет.  Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства. оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.  Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.  Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.  Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.  Учебный кондитерский цех. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебный кондитерский цех. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.  Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.  Оснащена основным и вспомогательным</p>
---	---

	<p>технологическим оборудованием. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием</p>
<p>Организация хранения сырья и готовой продукции Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p><b>№16 Метрологии и стандартизации</b> Автоматизированное рабочее место преподавателя AMDQuad-Core 3,6 ГГц/DDR3 4 ГБ Проектор BenQ MS521P и экран; Доска; Программное обеспечение общего и профессионального назначения</p>