Министерство образования и науки Республики Татарстан
Частное профессиональное образовательное учреждение
«Торгово-технологический колледж»

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ОАО «Челны Холод»
_____ Г.Г.Шакирзянов
16.08.2017

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ
«Торгово-технологический колледж»
_____ Т.Т.Авдеева
«31» 08 2017 г.

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ООО «Школьное питание»
_____ В.П.Гусева
18.08.2017

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

среднего профессионального образования

19.12.10 Технология продукции общественного питания

(базовой подготовки)

Набережные Челны

2017 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена образовательного учреждения ЧПОУ «Торгово-технологический колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки) утвержденный приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014г.

Разработчик: ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»

Согласовано с работодателями: ОАО «Челны Холод»

ООО «Школьное питание»

Рассмотрена и принята на Педагогическом совете протокол №75 от28.08.2017г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2 Нормативный срок освоения программы	5
1.3 Трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	6
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности	6
2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции	6
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	8
3.1 Учебный план	8
3.2 Календарный учебный график	16
3.3 Программы дисциплин	16
3.4 Программы профессиональных модулей	17
3.5 Программы учебной и производственной практики	17
4. Оценка результатов освоения ППССЗ	20
4.1 Контроль и оценка достижений обучающихся	20
4.2Требования к выпускным квалификационным работам	22
4.3Организация государственной итоговой аттестации выпускников	22
5. Сведения о ресурсном обеспечении образовательной программы	24
5.1 Информационное и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	24
5.2 Кадровое обеспечение реализации образовательной программы	24
5.3 Материально-техническое обеспечение реализации программы	25

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования базовой подготовки - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания(базовой подготовки).

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»№ 273-ФЗ от 29.12.2012г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014г.;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- «Рекомендациями 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» Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г № 06-259;
- Письмо ДПО Минобрнауки России «Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования..» от 25.05.2017г
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

– Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 910н "Об утверждении профессионального стандарта «Бармен».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:
–на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев;
– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

1.3 Трудоемкость ППССЗ

Трудоемкость ППССЗ при очной форме получения образования составляет 6480 часов и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся,
обучение по учебным циклам – 120 недель
учебная практика – 14 недель
производственная практика(по профилю специальности) – 14 недель
производственная практика(преддипломная) – 4 недели
промежуточная аттестация – 7 недель
государственная итоговая аттестация – 6 недель
Образовательная программа по специальности СПО предусматривает изучение следующих *учебных циклов*:

- общеобразовательный цикл
- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются колледжем.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

2.1. 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 являются:

- 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 иполуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

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.
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.
ПК 3.5	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**
ВПД 4	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
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 рабочей профессии «Бармен»**
ВПД 7.1	**Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками.**
ПК 7.1.1	Сервировка столов организации питания
ПК 7.1.2.	Встреча потребителей организации питания и прием заказов о них
ПК 7.1.3.	Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания
ПК 7.1.4.	Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы
ПК 7.1.5.	Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания
ПК7. 1.6.	Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой
ВПД 8	**Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»**
ВПД 8.1	**Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара**
ПК 8.1.1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
ПК 8.1.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд напитков и кулинарных изделий
ВПД 9	**Организация процесса приготовления и приготовление мороженого**
ПК 9.1.	Организовывать и проводить подготовку сырья для приготовления мороженого
ПК 9.2.	Организовывать и проводить приготовление смесей для мороженого
ПК 9.3.	Организовывать и проводить приготовление мороженое из смесей
ПК 9.4.	Организовывать и проводить приготовление мягкого мороженого.
ПК 9.5.	Организовывать и проводить приготовление вафель для мороженого.

Общие компетенции выпускника по направлению подготовки 19.02.10Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

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.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

Учебный план по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан для обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный год устанавливается с 1 сентября, заканчивается – в соответствии с графиком учебного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения (в том числе в период реализации программы среднего общего образования) составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению ППССЗ.

Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций групповые и распределение часов определяется решением учебной части.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней, продолжительность учебных занятий составляет 1час 30 мин (академический час 45мин).

Нормативный срок освоения ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

При получения СПО по ППССЗ базовой подготовки общий объем каникулярного времени составляет 23 недели.

При выполнении лабораторно-практических работ, учебной и производственной практик группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Предусмотрено выполнение курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» в 6 семестре как вид учебной работы, которая реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.

Освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрено в профессиональном цикле в объеме 68часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов, для юношей должно завершаться военными сборами, которые проводятся в каникулярное время, для подгрупп девушек используется на освоение основ медицинских знаний.

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний обучающихся: дифференцированные зачеты(ДЗ), экзамены(Э). Порядок организации и проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяется внутренним Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации. Изучение дисциплин завершается: экзаменом или дифференцированным зачетом. Для текущего контроля знаний используются контрольные работы, защита лабораторно-практических работ, тестирование, письменный, устный опрос, накопительные формы.

Формой промежуточной аттестации по физической культуре в 1 семестре является зачет, во 2 семестре дифференцированный зачет, которые не учитываются при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году.

Предусмотрено выполнение индивидуальных проектов обучающимися под руководством преподавателя в пределах объема часов, установленных на консультации.

При реализации ППССЗ СПО предусматриваются виды практик: учебная практика и практика производственная (по профилю специальности и преддипломная) практика. Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводятся после освоения междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная практика в объёме 504 часов (14 недель) и производственная практика в объёме 504 часов (14 недель), всего 1008 часов (28 недель) в соответствии с ФГОС. Учебная практика и производственная практика реализуются концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, таких как ООО «Школьное питание», столовые школ и детских садов, кафе и рестораны города. В соответствии с ФГОС СПО по специальности производственная (преддипломная) практика проводится в количестве 4 недель. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении преддипломной практики составляет 36 часов в неделю.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом(или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Итоговой формой контроля по производственной практике является дифференцированный зачет. По учебной практике формой контроля является «зачет» за счет использования форм

текущего контроля, рейтинговых и/или накопительных систем оценивания Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

По завершению изучения профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусматривается освоение профессии 11176 Бармен, присваивается квалификация бармен 4(5) разряда. В состав профессионального модуля входит один междисциплинарный курс МДК.07.01 Технология барного дела. По завершению изучения профессионального модуля ПМ.08 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусматривается освоение профессии 16675 Повар, присваивается квалификация повар 4 разряда. В состав профессионального модуля входит один междисциплинарный курс МДК.08.01 Технология кулинарного дела. Условием допуска к экзамену(квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части (МДК) и практик.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачетов. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены. Два экзамена – «русский язык» и «математика», являются обязательными, один – проводится по выбору колледжа – «биология» с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования. В сессию выводятся три экзамена, с промежутком в два дня. Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени отведенного на изучение дисциплин.

Государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС по специальности составляет 6 недель.

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования, формируемых на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, 2015, с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

Учебное время, отводимое на теоретическое обучение, используется на изучение базовых и профильных общеобразовательных дисциплин в соответствии с Рекомендациями, 2015, учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования. Время, отводимое на изучение ОБЖ составляет не менее 70 часов.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются рабочие учебные программы, разработанные на основе примерных общеобразовательных программ для специальностей СПО, рекомендованных для использования в учреждении СПО Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России ФГАУ «ФИРО» от 21.07.2015г. с уточнениями и дополнениями от 25.05.2017г.

Вариативная часть ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания из 864 часов в объеме 310 часов использована на введение профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по профессии Повар; 554часа в соответствии с потребностями работодателей - предприятием ОАО «Челны Холод», потребностями и возможностями обучающихся и спецификой деятельности колледжа использована для введения дополнительного профессионального модуля(в т.ч. МДК, УП,

ПП): ПМ.09 «Организация процесса приготовления и приготовление мороженого».

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). В соответствии с ФГОС по специальности на подготовку выпускной квалификационной работы установлено 4 недели, на защиту выпускной квалификационной работы - 2 недели. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная *(для СПО)*				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	29	5,5	5	-	2	-	10,5	52
III курс	30	4,5	5	-	2	-	10,5	52
IV курс	22	4	4	4	1	6	2	43
Всего	**120**	**14**	**14**	**4**	**7**	**6**	**34**	**199**

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам[i] (час.в семестр)							
			максимальная	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
				всего занятий	в т. ч.			1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23,5 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23,5 нед.	7 сем. 10 нед.	8 сем. 20 нед.
					потоках (лекций, семинаров, уроков и т.п.)	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**0/10/3**	**2106**	**1404**	**748**	**656**									
	Общеобразовательные учебные дисциплины														
ОУДБ.01	Русский язык	–,Э	117	78	53	25		42	36						
ОУДБ.02	Литература	–,ДЗ	175	117	90	27		51	66						
ОУДБ.03	Иностранный язык	–,ДЗ	176	117		117		51	66						
ОУДБ.04	Математика	–,Э	234	156	46	110		78	78						
ОУДБ.05	История	–,ДЗ	176	117	97	20		51	66						
ОУДБ.06	Физкультура	З,ДЗ	176	117		117		51	66						

ОУДБ.07	ОБЖ	–,ДЗ	105	70	48	22		30	40							
	Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей															
ОУДП.08	Информатика (профильная)	–,ДЗ	150	100	44	56		51	49							
ОУДБ.09	Физика	–,ДЗ	145	97	37	60		51	46							
ОУДП.10	Химия (профильная)	–,ДЗ	162	108	72	36				108						
ОУДБ.11	Обществознание(вкл.экономику и право)	–,ДЗ	162	108	98	10		108								
ОУДП.12	Биология (профильная)	–,Э	108	72	56	16			40	32						
ОУДБ.13	География	–,ДЗ	108	72	60	12		48	24							
ОУДБ.14	Экология	ДЗ	54	36	28	8			36							
УД.00	**Дополнительные учебные дисциплины по выбору**															
УД.01	Татарский язык и литература/*Культура речи*	ДЗ	58	39	19	20				39						
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**0/5/0**	**630**	**420**	**98**	**322**										
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	57	48	48							48				
ОГСЭ.02	История	ДЗ	57	48	48				48							
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, ДЗ-, ДЗ-, ДЗ	192	162		162				32	26	32	28	20	24	
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, ДЗ-, ДЗ-, ДЗ	324	162	2	160				32	26	32	28	20	24	
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**0/3/0**	**312**	**208**	**104**	**104**										
ЕН.01	Математика	ДЗ	72	48	24	24				48						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	32	30	2				32						
ЕН.03	Химия	–, –, ДЗ	192	128	50	78					52	48	28			
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**0/21/14**	**2 601**	**1734**	**968**	**736**	**30**									
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**0/4/5**	**624**	**416**	**252**	**164**										
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	87	58	42	16			58							
ОП.02	Физиология питания	Э	48	32	20	12			32							
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	48	32	22	10				32						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	–, ДЗ	90	60	20	40						32	28			
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э	48	32	22	10						32				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	48	40	8									48	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	–, ДЗ	81	54	44	10								30	24	
ОП.08	Охрана труда	Э	48	32	24	8						32				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	–, ДЗ	102	68	20	48							28	40		
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**0/17/9**	**1977**	**1318**	**716**	**572**	**30**									
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**0/2/1**	**344**	**229**	**119**	**110**			**41**	**112**	**117**					

МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	–,–, ДЗ	344	229	119	110			41	45	143				
УП.01	Учебная практика	–		72							72				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		72							72				
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**0/2/1**	**343**	**229**	**121**	**108**				**112**	**117**				
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	–, ДЗ	343	229	121	108				112	117				
УП.02	Учебная практика	–		72							72				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		72							72				
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**0/2/1**	**159**	**106**	**29**	**47**	**30**					**64**	**42**		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	–, ДЗ	159	106	29	47	30					64	42		
УП.03	Учебная практика	-		90									90		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ		90									90		
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**0/2/1**	**135**	**90**	**48**	**42**						**48**	**42**		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	–, ДЗ	135	90	48	42						48	42		
УП.04	Учебная практика	-		36									36		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ		54									54		
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**0/2/1**	**165**	**110**	**58**	**52**								**50**	**60**
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	–, ДЗ	165	110	58	52								50	60
УП.05	Учебная практика	-		36											36
ПП.05	Производственная практика	ДЗ		36											36
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**0/2/1**	**114**	**76**	**43**	**33**								**40**	**36**
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	–, ДЗ	114	76	43	33								40	36
УП.06	Учебная практика	-		36											36
ПП.06	Производственная практика	ДЗ		36											36
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии «Бармен»**	**0/1/1**	**252**	**168**	**88**	**80**				**64**	**104**				
МДК.07.01	Технология барного дела	–, ДЗ	252	168	88	80				64	104				
УП.07	Учебная практика	-		54							54				
ПП.07	Производственная практика	-		36							36				
ПМ.08	**Выполнение работ по профессии «Повар»**	**0/2/1**	**465**	**310**	**210**	**100**						**128**	**182**		
МДК.08.01	Технология кулинарного дела	–, ДЗ	465	310	210	100						128	182		

УП.08	Учебная практика	-		36									36		
ПП.08	Производственная практика	ДЗ		36									36		
	Вариативная часть	**0/2/1**	**831**	**554**	**254**	**300**									
ПМ.09	**Организация процесса приготовления и приготовление мороженого**	**0/2/1**	**831**	**554**	**254**	**300**						**80**	**98**	**160**	**216**
МДК.09.01	Технология приготовления мороженого	–,–,–, ДЗ	831	554	254	300						80	98	160	216
УП.09	Учебная практика	-		72											72
ПП.09	Производственная практика	ДЗ		72											72
	Всего	**0/39/17**	**4374**	**2916**	**1424**	**1462**	**30**	**612**	**792**	**576**	**846**	**576**	**846**	**360**	**720**
ПДП	**Преддипломная практика**														**4нед**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**														**6нед**

Консультациипо очной форме обучения из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год	**Всего**	Дисциплины МДК	**612**	**792**	**576**	**468**	**576**	**504**	**360**	**432**
		учебной практики	**0**	**0**	**0**	**198**	**0**	**162**	**0**	**144**
Государственная итоговая аттестация		производст практики	**0**	**0**	**0**	**180**	**0**	**180**	**0**	**144**
1. Программа базовой подготовки		преддипл. практика	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**
1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы.		экзаменов	**0**	**4**	**2**	**3**	**2**	**3**	**0**	**3**
Выполнение дипломной работы с 20.05.2021г. по 16.06.2021г. (всего 4нед.)		дифф. зачетов	**1**	**9**	**4**	**6**	**1**	**9**	**1**	**9**
Защита дипломной (работы) проекта с 17.06.2021г. по 30.06.2021г. (всего 2нед.)		зачетов	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
1.2. Государственные экзамены (при их наличии) – N, перечислить наименования.										

3.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график образовательного учреждения ЧПОУ «Торгово-технологический колледж» по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки на базе основного общего образования соответствует требованиям ФГОС СПО и содержанию учебного плана в части соблюдения продолжительности обучения, промежуточных аттестаций, практик, каникул. Календарный учебный график разрабатывается ежегодно, служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ по специальности. Последовательность реализации программы приводится в Сводных данных по бюджету времени.

3.3 Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением о разработке рабочих программ дисциплин/профессиональных модулей, рассмотрены на ПЦК, согласованы заместителем директора по УПР, утверждены директором колледжа.

Индекс	Наименование дисциплин
О.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины**
ОУДБ.01	Русский язык
ОУДБ.02	Литература
ОУДБ.03	Иностранный язык
ОУДБ.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУДБ.05	История
ОУДБ.06	Физкультура
ОУДБ.07	ОБЖ
	Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей
ОУДП.08	Информатика (профильная)
ОУДБ.09	Физика
ОУДП.10	Химия (профильная)
ОУДБ.11	Обществознание(вкл.экономику и право)
ОУДП.12	Биология (профильная)
ОУДБ.13	География
ОУДБ.14	Экология
УД.00	**Дополнительные учебные дисциплины по выбору**
УД.15	Татарский язык и литература
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	**Профессиональный учебный цикл**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
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

3.4 Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением о разработке рабочих программ дисциплин/профессиональных модулей, рассмотрены на ПЦК, согласованы с работодателем, утверждены директором колледжа.

Индекс	**Наименование профессиональных модулей**
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
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 хлебобулочных, мучных 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 профессии «Бармен»
ПМ.08	Выполнение работ по профессии «Повар»
ПМ.09	Организация процесса приготовления и приготовление мороженого

3.5 Программы учебной и производственной практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих

практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики отдельно и закреплены в соответствующих нормативных документах.

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. Практика закрепляет компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогает приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжает формировать общие и закрепляет профессиональные компетенции обучающихся.

Содержание всех видов практики определяется программой, устанавливающей дидактически обоснованную последовательность процесса формирования общих и профессиональных компетенций студентов в соответствии со спецификой специальности. Организация учебной и производственной практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Учебная практика является частью всех предусмотренных стандартом по специальности профессиональных модулей. Целью учебной практики является подготовка к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей, ознакомление с целями, задачами, содержанием, структурой, условиями и другими особенностями специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на практике и подготовка к квалификационному экзамену.

Производственная практика (по профилю специальности) ориентирована на включение студента в профессиональную деятельность в качестве техника-технолога и осуществление им самостоятельной практической деятельности. Указанная практика входит в состав всех предусмотренных стандартом по

специальности профессиональных модулей.

Целью указанной практики является углубление и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, продолжение формирования общих и профессиональных компетенций на основе полученного практического опыта, подготовка к сдаче экзаменов квалификационных по окончании профессиональных модулей.

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом подготовки специалиста и направлена на достижение следующих целей:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности;
- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к итоговой государственной аттестации.

Колледж обеспечивает студентов программами, методическими указаниями по прохождению практик; закрепляет руководителя практики из числа преподавателей. С места прохождения практики студенты получают характеристику. По окончании практики студенты готовят отчеты и аттестационные листы по практике. Базы практик способствуют проведению практической подготовки студентов на высоком современном уровне. Объем практики по основной профессиональной образовательной программе в учебном плане соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта специальности. Основными базами практик являются предприятия общественного питания.

Программы практик разрабатываются в соответствии с требованиями к ее организации, содержащимися в ФГОС СПО, Положении об организации практики студентов колледжа, а также с учетом специфики подготовки выпускников по специальности. Приобретению студентами навыков самостоятельного поиска практического материала, решения конкретных практических задач, развитию их творческих способностей, формированию умений и навыков по различным видам профессиональной деятельности способствует разработка индивидуальных заданий на период прохождения практик. Перечень индивидуальных заданий с учетом специфики конкретных предприятий общественного питания, а также перечень материалов, которые необходимо собрать для выполнения курсовых и выпускной квалификационной работ, содержатся в программах производственной практики по специальности.

4. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

4.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации представлены в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей. ФОС включают в себя комплект контрольно-оценочных средств (КОС), позволяющий однозначно выявить освоение вида профессиональной деятельности, знания, умения и освоенные компетенции.

Образовательным учреждением создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Итоговый контроль подготовки обучающихся осуществляется преподавателем, ведущим дисциплину, в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Обучение по профессиональным модулям завершается экзаменом (квалификационным), который проводит квалификационная комиссия. В ее состав могут входить представители работодателей.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной деятельности обучающихся. Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентностного подхода проводится после завершения освоения программ профессиональных модулей, учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

Промежуточная аттестация, направленная на оценку качества подготовки обучающихся по ФГОС СПО, осуществляется в двух основных направлениях:

-оценка уровня освоения знаний, умений при изучении учебных дисциплин, МДК;

-оценка уровня освоения знаний, умений, опыта практической деятельности, сформированности общих и профессиональных компетенций при реализации профессионального модуля.

Освоение всех элементов ППССЗ должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации:

-по учебным дисциплинам общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального циклов – дифференцированный зачет, экзамен;

-по междисциплинарным курсам – дифференцированный зачет;

-по учебной и производственной практике – зачет, дифференцированный зачет;

-по профессиональному модулю – экзамен (квалификационный).

В соответствии с ФГОС СПО в каждом учебном году количество экзаменов не должно превышать 8, а количество зачетов -10 (без учета зачетов по физической культуре) Форма проведения экзамена определяется преподавателем по согласованию с председателем ПЦК. Экзамен по дисциплине может быть проведен в традиционной форме (устно по билетам), в письменной форме или в виде тестирования. Экзаменационная оценка формируется на основе ответов на поставленные в билете вопросы (задачи, задания) по критериям, утвержденным в КОС. Уровень подготовки обучающегося при проведении экзамена оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3(удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). В зачетную книжку выставляются только удовлетворительные оценки, а в ведомость – все, включая неудовлетворительные. Председателем комиссии для проведения экзамена (квалификационного) является внешний эксперт - представитель работодателя.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей

учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Зачет как форма промежуточной аттестации предусматривает оценивание по бинарной шкале «зачтено» или «не зачтено». Данная форма аттестации проводится для дисциплины «Физическая культура», учебной практике.

Дифференцированный зачет предполагает оценивание по пятибалльной шкале. Дифференцированный зачет может проводится по отдельной дисциплине, МДК, практике.

К ГИА допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом ППССЗ, в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Результаты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

4.2. Требования к выпускным квалификационным работам

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

Обязательной формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной (дипломной) работы (ВКР).

Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По утвержденным директором колледжа и согласованным с председателем ГЭК темам руководители дипломной работы разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента, которые рассматриваются цикловой комиссией и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

4.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО государственная итоговая

аттестация(ГИА) проводится государственными экзаменационными комиссиями(ГЭК), которые создаются колледжем по каждой образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа ГИА согласовывается председателем ГЭК и утверждается директором колледжа.

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования является: защита выпускной квалификационной работы и выполняется в виде дипломной работы.

Задания на ВКР выдаются не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики. Задания на ВКР сопровождаются консультацией руководителя дипломной работы, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы.

Выполненные дипломные работы рецензируются ведущими специалистами предприятий. Рецензенты дипломной работы назначаются приказом директора колледжа. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите. Приказом директора колледжа объявляется допуск студентов к защите ВКР.

ГЭК формируется из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Комиссия в составе: председателя, заместителя председателя, ответственного секретаря и членов комиссии, назначается приказом директора колледжа.

Директор колледжа является заместителем председателя ГЭК (в случае создания в колледже нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей директора колледжа или педагогических работников).

На заседании ГЭК представляются следующие документы:

программа ГИА;

приказ директора колледжа о допуске студентов к ГИА;

подтверждение освоения компетенций по видам профессиональной деятельности;

сведения об успеваемости студентов;

зачетные книжки студентов;
протоколы заседаний ГЭК.

На защиту ВКР отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателями ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

5. Сведения о ресурсном обеспечении образовательной программы

5.1 Информационное и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Колледж, реализующий образовательную программу, обеспечивает доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют доступ к сети Интернет. Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся. Обеспечен доступ к библиотечным фондам. При проведении учебных практических занятий, организации самостоятельной работы обучающихся используются разработанные преподавателями методические материалы.

5.2 Кадровое обеспечение реализации

Реализация ППССЗ обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения

квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.3 Материально-техническое обеспечение реализации

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий и др. помещений:

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин
- иностранного языка
- информационных технологий в профессиональной деятельности
- экологических основ природопользования
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

- химии
- метрологии и стандартизации
- микробиологии, санитарии и гигиены

Учебный кулинарный цех

Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

- спортивный зал
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- стрелковый тир

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет
- актовый зал

Реализация ППССЗ обеспечивает: выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной образовательной среды в колледже и предприятиях.

Каждый кабинет оснащен: посадочными местами для обучающихся; рабочее место преподавателя; технические средства обучения(компьютер, принтер, мультимедийный проектор). Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.