

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГБПОУ ОКТЯБРЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Согласовано
Директор ООО
«Байкал-Сервис»



Г.Т. Шафигуллина

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж



Г.В. Еленкин

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника *повар, кондитер*

Нормативный срок обучения *3 года 10 месяцев*

Форма обучения *очная*

2017 г.

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1569.

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 6 от «17 » апреля 2017г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы СПО

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план для профессии

5.2. Календарный учебный график для профессии

Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООП СПО, программа) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ООП.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Республики Башкортостан от 01.07.2013г №696-з «Об образовании в Республике Башкортостан»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- приказ Минобрнауки РФ от 15.12.2014 №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- приказ Минобрнауки РФ от 29.12.2014 №1645 «О внесении изменений в приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 28.05.2014 №594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- приказ Минобрнауки РФ от 16.08.2013 №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки РФ, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02.2014г № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Устав ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар ⇔ *кондитер*

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 2952 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	осваивается

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
--	--	--

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

4.1. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

4.2 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в п.1.12 ФГОС СПО повар-кондитер:

ВПД.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

ВПД.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВПД. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВПД. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ВДП.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

4.2. 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, кролик.

4.2.2. 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.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

4.2. 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

4.2.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. 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 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

4.2.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

5.2 Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования

Получение СПО по профессии на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах основной образовательной программы по профессии СПО. В этом случае программа СПО, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой профессии. Срок освоения программы в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 нед.

промежуточная аттестация 3 нед.

каникулы 22 нед.

Общеобразовательный цикл ППКРС СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах ППКРС учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052ч), отводится на изучение общих и по выбору базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла в объеме 1872ч.; учебное время в объеме 180ч отводится на изучение дополнительных учебных дисциплин «Башкирский язык» в объеме- 70час, «Основы деловой культуры» в объеме -110час.

Распределение обязательной и вариативной части программы

ООП распределяет обязательную часть - 80% объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС.

20% - предусмотрено для формирования вариативной части, направленной

освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Формирование вариативной части

На основании рекомендаций социального партнера – Шафигуллиной Г.Т. - директора ООО «Байкал-сервис» вариативная часть ППКРС (576 час) сформирована следующим образом:

1 .Увеличен объем освоения

МДК.01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» на 40 час.

МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» на 76 час.

МДК.02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» на 14 час

МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» на 100 час

МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» на 14час.

МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок » на 100 час.

МДК.04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков» на 40 час

МДК.04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков» на 76 час

МДК.05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» на 16 час

6. Качество образовательной программы

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки.

Контроль и оценка результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж».

Входной контроль состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль проводится в форме тестирования.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и (или) обучающимися в процессе выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Для проведения промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, освоенные компетенции.

При проведении внутренней оценки качества образовательной программы образовательная организация может привлекать работодателей, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Минобрнауки РФ №968 от 16.08.2013.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться при проведении работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиями профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1.1 Общесистемные требования

Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы: образовательная организация должна располагать на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП

6.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

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

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование кабинета, лаборатории, мастерской/ оснащение
1	Кабинет русского языка и литературы Персональный компьютер – 1 шт.; проектор – 1 шт.; доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 2шт.; парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 2 шт.; наглядные пособия
2	Кабинет иностранного языка- 2 кабинета Персональный компьютер – 2шт. Доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 2 шт.; парты ученические – 16 шт.; стулья ученические – 32 шт.; стул преподавателя – 2 шт.; шкаф- 3 шт.; наглядные пособия.
3	Кабинет математики Персональный компьютер – 1 шт.; доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 1шт.; парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя –21 шт.; наглядные пособия
4	Кабинет истории Персональный компьютер – 1 шт.; проектор – 1 шт , доска магнитная -1 шт .стол преподавателя – 1шт.;парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; наглядные пособия
5	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда Персональный компьютер – 1шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя - 1 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 2шт.; магнитная доска -1 шт.; наглядные пособия
6	Кабинет ОБЖ Персональный компьютер – 1шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя - 1 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 2шт.; магнитная доска -1 шт.; наглядные пособия
7	Лаборатория информатики и информационных технологий Персональные компьютеры – 11шт.; компьютерные столы – 11шт.; кресла компьютерные – 10шт.; стол преподавателя -1 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; принтер – 1 шт.; сканер – 1 шт.; видеопроектор – 2 шт.; маркерная доска- 1 шт.; доска магнитная- 1 шт.; парты ученические – 6шт.; стулья ученические- 12шт.; шкаф – 1 шт.; огнетушитель – 1 шт.; жалюзи – 3 шт.
8	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин Персональный компьютер – 1 шт.; доска магнитная -1 шт .стол преподавателя – 1шт.;парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; наглядные пособия
9	Кабинет физики

	Персональный компьютер – 1 шт.; доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 2шт.; парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; наглядные пособия
10	Кабинет химии Персональный компьютер – 1шт.; сканер – 1шт; стол преподавателя – 2шт.; стул преподавателя - 2 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 7шт.; вытяжной шкаф- 1 шт.; магнитная доска -1 шт.;наглядные пособия
11	Кабинет географии Персональный компьютер – 1шт.; сканер – 1шт.; стул преподавателя - 1 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт. шкаф – 7шт.;магнитная доска -1шт
12	Кабинет башкирского языка Персональный компьютер – 1шт. Доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; парты ученические – 8 шт.; стулья ученические – 16 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; шкаф- 1 шт
13	Кабинет биологии, экологии Персональный компьютер – 1шт.; сканер – 1шт; стол преподавателя – 2шт.; стул преподавателя - 2 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 7шт.; вытяжной шкаф- 1 шт.; магнитная доска -1 шт.; наглядные пособия.
14	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Персональный компьютер – 1 шт.; доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 2шт.; парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; термостат- 1 шт, микроскоп- 15 шт, лабораторная посуда, наглядные пособия
15	Кабинет товароведения продовольственных товаров персональный компьютер – 1шт.; видеопроектор -1 шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя- 1 шт.; парты ученические – 14шт.; стулья ученические – 28 шт.; шкаф – 2шт.; стенды -2 шт.; доска магнитная – 1 шт.; наглядные пособия.
16	Кабинет охраны труда персональный компьютер – 1шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя- 1 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 2 шт.; наглядные пособия
17	Кабинет технологии кулинарного производства персональный компьютер – 1шт.; видеопроектор – 1 шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя- 1 шт.; парты ученические – 14шт.; стулья ученические – 28 шт.; шкаф – 2шт.; стенды -2 шт.; доска магнитная – 1 шт.; наглядные пособия.
18	Кабинет технологии приготовления мучных и кондитерских изделий Персональный компьютер – 1шт.; МФУ- 1 шт.; видеопроектор -1 шт.; телевизор – 1 шт.; DVD плеер -1шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя- 1 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 2шт.; доска магнитная – 1 шт.;наглядные пособия.
22	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места Микроволновая печь- 1шт.; блендер-1 шт.; мясорубка – 1 шт.; процессор кухонный – 1шт.; миксер для коктейлей – 1 шт.; соковыжималка для цитрусовых – 1шт.; кофемолка- 1 шт.; слайсер - 1 шт; весы настольные электронные – 1 шт.; планетарный миксер- 1шт.; набор для карвинга – 1шт.; приборы для переключивания; столовые приборы; персональный компьютер – 1 шт.; МФУ- 1 шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя- 1 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 2шт.; стенды -2 шт.; доска магнитная – 1 шт.; наглядные пособия
24	Лаборатории: Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Рабочее место преподавателя, Ноутбук – 1 шт.; Видеопроектор – 1 шт.; Основное и вспомогательное технологическое оборудование: пароконвектомат -1 шт.; плита электрическая – 1 шт.; микроволновая печь – 1 шт.; шкаф холодильный – 1шт.; шкаф морозильный -1шт.; планетарный миксер-2шт.; льдогенератор- 1 шт.; столы производственные- 6 шт.; шкафы -3 шт.; весы – 2шт.; моечные ванны – 2шт; раковина для мытья рук – 1 шт.; стеллаж – 1 шт.; блендер – 1 шт.; электромясорубка- 1 шт.; слайсер -1шт.; блинный аппарат 1 шт.; куттер- 1 шт.; взбивальная

	<p>машина – 1 шт.; электрический чайник- 1 шт.; миксер для коктейлей- 1шт.; соковыжималки – (для цитрусовых, универсальная) -1шт.; кофемашинa с капучинатором – 1 шт.; кофемолка -1шт.; набор инструментов для карвинга – 1 шт.; овоскоп -1шт.</p>
25	<p>Учебный кондитерский цех Рабочее место преподавателя, Обеденный стол – 1шт.; Стулья – 6шт.; Ноутбук – 1 шт.; Видеопроектор – 1шт; Основное и вспомогательное технологическое оборудование: плита электрическая – 1 шт.; шкаф холодильный – 2шт.; весы настольные – 2 шт.; шкаф для расстойки – 1 шт.; шкаф пекарский – 2шт; вытяжка- 3 шт.; мукопросеиватель – 1шт.; лапшерезка – 3 шт.; тестомесильная машина- 2 шт.; взбивальная машина – 1 шт.; блендер- 1 шт.; вафельница – 2 шт.; микроволновая печь – 1 шт.; мясорубка – 1шт. печь для запекания- 1 шт.; планетарный миксер- 1шт.; куттер- 1шт.; блинный аппарат – 1 шт.; пончиковый аппарат – 1 шт.; фритюрница – 1 шт.; веселка – 5 шт.; миксер - 3 шт.; производственный стол – 6 шт.; ванна производственная – 3шт.; раковина для мытья рук- 2 шт.; стеллаж передвижной– 1 шт.; шкафы -5 шт.; инструменты и приспособления</p> <p>плита бытовая – 1 шт.; холодильный шкаф – 1 шт.; шкаф – 1 шт.; весы – 1шт.; ванна производственная – 2 шт; раковина для мытья рук – 1 шт.; печь для выпечки пиццы – 1 шт.; фритюрница – 1 шт.; стол производственный – 2 шт.; вытяжка – 1 шт.; микроволновая печь – 1 шт.; инструменты и приспособления</p>
26	<p>Спортивный зал скамья гимнастическая – 2 шт.; канат- 1 шт.; лыжи – 15 пар; дартс- 2 шт.; гимнастические маты- 6 шт.; мячи баскетбольные -27шт.; обручи – 10шт.; сетка волейбольная – 3 шт.; скакалки- 20шт.; гимнастическая палка – 15шт.; гранаты – 7шт.; коврик турниковый – 20шт.; корзина баскетбольная - 1 шт.; мячи волейбольные – 16 шт.; ракетка теннисная – 4 шт.; теннисный стол- 4 шт.; стенка гимнастическая – 4 шт.;шест- 3 шт. тренажерный зал велотренажер- 2 шт.; министеплер - 5 шт; стол теннисный -3шт.; тренажер «Беговая дорожка» - 1 шт.; тренажер спортивный –2 комплекта;тренажер для пресса «Пресс» - 1 шт.</p>
27	<p>Библиотека Компьютеры -1 шт.; Принтер- 1 шт Видеопроектор- 1 шт.; МФУ-1 шт.; Выставочные шкафы- 4шт.; Каталогные шкаф – 1шт.; Стеллажи- 32шт.; Стол - кафедра- 1 шт.; Стол-барьер- 1 шт; Стол письменный – 6 шт.; Фотоаппарат- 1 шт.; Видеокамера – 1 шт.; Доска ученическая- 1 шт.</p>
28	<p>Читальный зал Шкаф – 6шт. Парты лекционные – 18 шт. Ноутбук – 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран раздвижной – 1шт. Доска поворотная – 1 шт. Телевизор – 1 шт. DVD – 1 шт.; Видеомагнитофон – 1 шт</p>
29	<p>Актальный зал Кресла – 180, микшер- 1 шт. музыкальный центр- 1 шт.</p>
30	<p>Стрелковый тир Мишень для стрельбы- 3 шт.; Сектор для стрельбы – 3 шт.; Стол – 2шт.; Стулья- 15 шт.</p>
31	<p>Оснащение баз практик Кухня организации питания: Весы настольные электронные, Пароконвектомат; Конвекционная печь; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор, Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер; Мясорубка, Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной Упаковки; Кофемашинa с капучинатором; Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для каремелизации); Машина посудомоечная;Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. Кондитерский цех организации питания: Весы настольные электронные, Конвекционная печь; Микроволновая печь; Подовая печь (для пиццы); Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница;</p>

Электрогриль; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер; Мясорубка, Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной Упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для каремелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

При наличии электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе.

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, и модулям.

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

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к кадровым условиям

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 *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного

профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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 *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, 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 *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».