

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«НИЖНЕУДИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА»

«Согласовано»

Главный технолог ИП Гюлназарян А.С.

_____ З.Н. Федотова

«_____» _____ 2024 год

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ НТЖТ

_____ Л.П. Князева

«_____» _____ 2024 год

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области
«Нижеудинский техникум железнодорожного транспорта»

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения- очная

Срок освоения ОП СПО ППКРС– 3года 10 мес.

На базе – основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

г. Нижнеудинск, 2024г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА к образовательной программе

ОП СПО ППКРС представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований, на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 № 273-ФЗ; федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016г.);

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

1.1. Нормативную базу реализации ОП СПО ППКРС составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 №273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования от 17 марта 2015 года № 247 (зарегистрирован Министерством юстиции рег. № 36713 от 03 апреля 2015г);
- Профессиональный стандарт «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г., №610н)(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный №39023);
- Профессиональный стандарт «Кондитер» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г., №597н), (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный №38940);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464);
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413

"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";

- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

- Приказ Минспорта России № 575 от «08» июля 2014 г. «Государственные требования к уровню физической подготовленности населения при выполнении нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)»;

- Распоряжение Министерства образования Иркутской области от 03.10.2013г. № 976 – мр «Об организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области»;

- Письмо министерства образования и науки Р.Ф. Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 01.04.2016 № 06-307 «О финансовой грамотности населения»

- Устав ГБПОУ НТЖТ;

- Другие нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Договоры о предоставлении мест производственной практики обучающимся;

- Иные нормативные акты регионального и локального уровня, обеспечивающие реализацию ФГОС СПО ППССЗ;

- Локальные акты ГБПОУ НТЖТ;

2. Область профессиональной деятельности выпускника.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

3. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

4. Виды профессиональной деятельности выпускника.

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

5. Возможные наименования должностей выпускников.

Возможные наименования должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

6. Возможные места работы выпускников. Возможные режимы работы.

Возможные места работы: кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Возможные режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

7. Медицинские противопоказания для работы по профессии повар, кондитер.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

8. Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера.

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

9. Результаты освоения ОП СПО ППКРС

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать 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 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.

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППКРС.

Обеспечение образовательного процесса учебно-методической документацией, учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным изданием по каждому междисциплинарному курсу

№	Предмет учебного плана (включая учебную и производственную практику)	Используемые учебники и учебные пособия (автор, наименование, год издания - не более трех наименований)
43.01.09 Повар, кондитер		
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	
ОУД.01.01	Русский язык	Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык и культура речи: учебник – М.: Издательство «Академия», 2014.
ОУД.01.02	Литература	Обернихина Г.А., Антонова А.Г. Литература: В 2ч: учебник. Ч-1 . - М.: ОИЦ «Академия», 2016г. Обернихина Г.А. Емельянова Т.В. Литература: В 2ч: учебник. Ч-2 . - М.: ОИЦ «Академия», 2016г.
ОУД.02	Иностранный язык	Голубев А.П., Коржавый А.П. Английский язык для технических специальностей: учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2013
ОУД.03	Математика	Башмаков М.И. Математика алгебра и начала математического анализа, геометрия: – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

ОУД .04	История	<p>История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: учебник для нач. и сред. проф. образования: в 2 ч. Ч 1/ В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. –</p> <p>История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: учебник для нач. и сред. проф. образования: в 2 ч. Ч 2/ В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. –</p> <p>История (для всех специальностей СПО): учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.</p> <p>История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 ч. Ч1 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.</p> <p>История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 ч. Ч2 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.</p>
ОУД.05	Физическая культура	Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2014
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
ОУД.08	Физика	Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля, 2017
ОУД.10	Обществознание	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник, М.,2017
ОУД.16	География	Баранчиков Е.В. География: учебник - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
ОУД.17	Астрономия	Касьянов В.А. Физика. 11 кл. учебник;
ОУД.00	Профильные дисциплины	
ОУД.07	Информатика	Михеева Е.В. Информатика: Учебник- М.: Издательский центр «Академия», 2013.

ОУД.09	Химия	-Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля; «Академия», 2017.
ОУД. 15	Биология	Захаров В.Б., Мамонтов С.Г. Биология. Общая биология. Профильный уровень.10 кл.: учебник. – М.: Дрофа, 2013г. Захаров В.Б., Мамонтов С.Г. Биология. Общая биология. Профильный уровень.11 кл.: учебник. – М.: Дрофа, 2013г
ОУД.00	Дополнительные дисциплины	
ОУД.18	Основы предпринимательской деятельности	Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства, учебник-М:ИЦ «Академия», 2016.
ОУД.19	Основы финансовой грамотности	Перекрестова Л.В. Финансы, денежное обращение и кредит, учебник-М: ИЦ «Академия», 2015.
ОУД.20	Учебно-исследовательское проектирование	Ганенко А.П., Лапсарь М.И. Оформление текстовых и графических материалов при подготовке дипломных проектов, курсовых и письменных экзаменационных работ: учебник учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
ОУД. 21	Природа и экология Иркутской области	История Земли Иркутской: Учебное пособие для старшей школы / под ред. З.И. Рабецкой. – Иркутск, 2013.
ОУД.22	Эффективное поведение на рынке труда	Корягин А.М.,Бариева Н.Ю. Технология поиска работы и трудоустройства : учеб. пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред.проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2014..
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования /З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник М.: «Образовательно-издательский центр «Академия», 2017.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Соколова С.В. Экономика организации. – М. Академия. 2015.
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Потапова И.И. Калькуляция и учет (6-е издание) учебное пособие 2014.
ОП.06	Охрана труда	Калинина В.М. Охрана труда в организации питания: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования – 2-е

		изд.стер – М.: Академия, 2017. 2.Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2014.– 320с.
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Учебник английского языка для технических специальностей: - М.: «Академия» , 2013.
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
ОП.09	Физическая культура	Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования.- М: Издательский центр «Академия» 2014.
ОП.10	Кухни народов мира	Похлебкин В.В. Моя кухня мое меню.-М.: ЗАО Центрополиграф, 2013.
ОП.11	Блюда национальной кухни	Похлебкин В.В. Моя кухня мое меню.-М.: ЗАО Центрополиграф, 2013.
ОП.12	Рисование и лепка	Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник- М: Издательский центр «Академия», 2014.
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Е.В.Михеева Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб. пособие для студ. средн. проф. учеб. заведений — М.: Издательский центр «Академия», 2013.
ОП.14	Психология и этика профессиональной деятельности	Шеламова Г.М. Этикет делового общения.учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. 192 Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности.учеб. пособие для сред.проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 192 с.
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Андросова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник,2017 Андросова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник, 2017
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Андросова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник, 2017
УП.01	Учебная практика	Андросова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник, 2017
ПП.01	Производственная практика	Андросова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник, 2017
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Андросова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник, 2017
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Андросова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник, 2017 Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар» Приготовление вторых блюд. Министерство труда социального развития, 2013.

УП.02	Учебная практика	Андросова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник, 2017 Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар» Приготовление вторых блюд. Министерство труда социального развития, 2013.
ПП.02	Производственная практика	Андросова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник, 2017 Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар» Приготовление вторых блюд. Министерство труда социального развития, 2013.
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
		Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (4-е издание) учебное пособие - «Образовательно-издательский центр «Академия», 2013.
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
		Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (4-е издание) учебное пособие - «Образовательно-издательский центр «Академия», 2013.
УП.03	Учебная практика	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (4-е издание) учебное пособие - «Образовательно-издательский центр «Академия», 2013
ПП.03	Производственная практика	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (4-е издание) учебное пособие - «Образовательно-издательский центр «Академия», 2013

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
МДК.04.01.	Техника и технология частично механизированной сварки (наплавки) плавлением в защитном газе	Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник, 2017 Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер» Приготовление сладких блюд и десертов. Министерство труда социального развития, 2014.
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник, 2017 Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер» Приготовление сладких блюд и десертов. Министерство труда социального развития, 2014.
УП.04	Учебная практика	Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник, 2017 Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер» Приготовление сладких блюд и десертов. Министерство труда социального развития, 2014.
ПП.04	Производственная практика	Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник, 2017 Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер» Приготовление сладких блюд и десертов. Министерство труда социального развития, 2014.
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Бурчакава И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник, 2017 Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер» Приготовление изделий из теста. Министерство труда социального развития, 2014
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Бурчакава И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник, 2017 Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер» Приготовление изделий из теста. Министерство труда социального развития, 2014
УП.05	Учебная практика	Бурчакава И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник, 2017 Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер» Приготовление изделий из теста. Министерство труда социального развития, 2014
ПП.05	Производственная практика	Бурчакава И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник, 2017 Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер» Приготовление изделий из теста. Министерство труда социального развития, 2014

7. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППКРС.

Реализация ОП СПО ППКРС обеспечена педагогическими кадрами, отвечающими требованиям ФГОС.

8. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в ОУ в соответствии с ОП СПО ППКРС.

Оснащенность кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений достаточна для проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений ФГОС СПО	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений ОУ
43.01.09 Повар, кондитер	
Кабинеты:	
Русский язык и литература	Кабинет № 22
Иностранный язык	Кабинет № 19
Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	Кабинет № 17
История	Кабинет № 21
Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет № 20
Физика	Кабинет № 14
Обществознание (вкл. экономику и право)	Кабинет № 18 Социально-экономических дисциплин
География	Совмещен с кабинетом химии (№12)
Экология	Совмещен с кабинетом химии (№12)
Информатика	Кабинет № 11
Химия	Кабинет № 12
Биология	Совмещен с кабинетом химии (№12)
Основы предпринимательской деятельности	Кабинет № 18 Социально-экономических дисциплин
Эффективное поведение на рынке труда	Кабинет № 18 Социально-экономических дисциплин
Учебно- исследовательское проектирование	Совмещен с кабинетом информатики (№ 11)
История Иркутской области	Совмещен с кабинетом химии (№12)
Основы финансовой грамотности	Кабинет № 18 Социально-экономических дисциплин
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет № 23 Микробиологии, санитарии и гигиены. Товароведения и продовольственных товаров. Технологии кулинарного и кондитерского производства
Основы товароведения продовольственных товаров	Кабинет № 23 Микробиологии, санитарии и гигиены. Товароведения и продовольственных товаров. Технологии кулинарного и кондитерского производства
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет № 18 Социально-экономических дисциплин
Основы калькуляции и учета	Кабинет № 18 Социально-экономических дисциплин
Охрана труда	Кабинет № 20 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет № 19 Иностранного языка
Безопасность жизнедеятельности	Кабинет № 20 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Кухни народов мира	Кабинет № 23 Микробиологии, санитарии и гигиены. Товароведения и продовольственных товаров. Технологии кулинарного и кондитерского производства
Блюда национальной кухни	Кабинет № 23 Микробиологии, санитарии и гигиены. Товароведения и продовольственных товаров. Технологии кулинарного и кондитерского производства
Рисование и лепка	Кабинет № 6 Технической графики
Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет № 11 Информатики
Психология и этика профессиональной деятельности	Кабинет № 18 Социально-экономических дисциплин
Лаборатории:	
Технического оснащения и организации рабочего места	Имеется
Мастерские:	
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков	Имеется
Учебный кондитерский цех	Имеется
Спортивный зал	Имеется
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Имеется

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских	Оснащенность кабинетов, лабораторий, мастерских
43.01.09 Повар, кондитер	
Кабинеты:	
Русский язык и литература	-Компьютер с лицензионным программным обеспечением -интерактивная доска -подборка видеокассет (DVD) -стенды (2 шт.) -обучающие, контролирующие программы (4 шт.) -комплект тестовых заданий (50 шт.), -комплект учебно-методических материалов (10 шт.), -таблицы (10 шт.) -КОС
Иностранный язык	-Компьютер с лицензионным программным обеспечением - комплект тестовых заданий (23 шт.) - комплект учебно-методических материалов (15 шт.)
Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	-Компьютер с лицензионным программным обеспечением, - интерактивная доска -плакаты (8 шт.) - стенды (7 шт.) -обучающие, контролирующие программы (7 шт.) - инструкции (2 шт.) - комплект тестовых заданий (30 шт.)

		<ul style="list-style-type: none"> -комплект учебно-методических материалов (15 шт.) - таблицы (4 шт.).
История		<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением, - интерактивная доска, -подборка видеокассет (DVD), -плакаты (30 шт.), -стенды (1 шт.), - обучающие, контролирующие программы (6 шт.), - инструкции (2 шт.), - комплект тестовых заданий (50 шт.), - комплект учебно-методических материалов (10 шт.), -видеофильмы (10 шт.), -таблицы (10 шт.) -КОС
Основы безопасности жизнедеятельности		<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением, - подборка видеокассет (DVD), - плакаты (38 шт.), -стенды (3 шт.), - инструкции (1 шт.), -комплект тестовых заданий (53 шт.), -комплект учебно-методических материалов (14 шт.), -таблицы (2 шт.) -массогабаритный макет автомата Калашникова АК-74М (4 шт.) - пневматическая винтовка (5 шт.) - общевойсковой защитный комплект ОЗК (1 шт.) - лёгкий, защитный костюм Л-1(1 шт.) - противогаз ГП-5 (2 шт.) -противогаз ГП-7 (1 шт.) - общевойсковой противогаз (3 шт.) - прибор радиационной разведки ДР-5Б (1 шт.) - прибор радиационной разведки ДР-5В (1 шт.) -индивидуальный дозиметр ДКП-50-А (1 шт.). -КОС
Физика		<ul style="list-style-type: none"> Компьютер с лицензионным программным обеспечением, -интерактивная доска, телевизор, -DVD- плеер, -комплект тестовых заданий (40 шт.) - комплект учебно-методических материалов (7 шт.), - таблицы (71 шт.). -комплекты лабораторного оборудования (9 шт.) -КОС
Обществознание экономику и право)	(вкл.	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением, -интерактивная доска - комплект тестовых заданий (25 шт.) -видеофильмы (21 шт.) -электронные образовательные ресурсы (20 шт.) -КОС
География		<ul style="list-style-type: none"> Компьютер с лицензионным программным обеспечением, - интерактивная доска, - плакаты (50 шт.) - обучающие, контролирующие CD - диски (12 шт.) -инструкции (2 шт.) -комплект тестовых заданий (50 шт.) -комплект учебно-методических материалов (10 шт.), -таблицы (10 шт.),

	-КОС
Экология	Компьютер с лицензионным программным обеспечением, - интерактивная доска, - обучающие инструкции (2 шт.) - комплект тестовых заданий (5 шт.) -таблицы (2 шт.) -КОС
Информатика	-Компьютер с лицензионным программным обеспечением, - интерактивная доска, -мультимедийное оборудование, - экран на треноге, -источники бесперебойного питания, -11 рабочих мест, - обучающие программы, презентации, видеофильмы, контрольно-оценочные материалы, комплект тестовых заданий, комплект учебно-методических материалов, методические рекомендации и разработки. - КОС
Химия	-Компьютер с лицензионным программным обеспечением, - интерактивная доска, - плакаты (30 шт.), -обучающие, контролирующие CD - диски (12 шт.), - инструкции (2 шт.), -комплект тестовых заданий (30 шт.), -комплект учебно-методических материалов (6 шт.), - таблицы (2 шт.), -шаростержневые модели молекул (2 шт.), - коллекции (9 шт.) -комплекты лабораторного оборудования (4 шт.) -КОС
Биология	-Компьютер с лицензионным программным обеспечением -интерактивная доска - плакаты (10 шт.) -инструкции (2 шт.) -комплект тестовых заданий (15 шт.) -комплект учебно-методических материалов (10 шт.) -таблицы (7 шт.) -КОС
Основы предпринимательской деятельности	-Компьютер с лицензионным программным обеспечением, -интерактивная доска, -экономические игры (4 шт.) - стенды (3 шт.) -комплект тестовых заданий (50 шт.) -комплект учебно-методических материалов (10 шт.) - видеофильмы (21 шт.) -КОС
Эффективное поведение на рынке труда	Компьютер с лицензионным программным обеспечением, -интерактивная доска - экономические игры (4 шт.) - стенды (1 шт.) - комплект тестовых заданий (25 шт.) -КОС
Учебно- исследовательское проектирование	-Компьютер с лицензионным программным обеспечением, - интерактивная доска, -мультимедийное оборудование, - экран на треноге,

	<ul style="list-style-type: none"> -источники бесперебойного питания, -11 рабочих мест, - обучающие программы, презентации, видеофильмы, контрольно-оценочные материалы, комплект тестовых заданий, комплект учебно-методических материалов, методические рекомендации и разработки. - КОС
История Иркутской области	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением - интерактивная доска - КОС
Основы финансовой грамотности	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением - интерактивная доска - комплект тестовых заданий (25 шт.) - видеофильмы (21 шт.) -электронные образовательные ресурсы (20 шт.) -КОС
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением - интерактивная доска - стенды (2 шт.) - обучающие, контролирующие программы (1 шт.) - комплект тестовых заданий (10 шт.) - комплект учебно-методических материалов (14 шт.) - видеофильмы (3 шт.) - электронные образовательные ресурсы (26 шт.) - медиапроектор (1 шт.) - микроскоп (5шт.) -спиртовки (5шт.) - бактериологические петли (10шт.), -препарировальные иглы(10шт.) - пипетки (10шт.) - предметные и покровные стекла(20шт.) -капельницы с водой (10шт.) - фильтровальная бумага
Основы товароведения продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением - интерактивная доска - стенды (2 шт.) -обучающие, контролирующие программы (1 шт.) - комплект тестовых заданий (10 шт.) - комплект учебно-методических материалов (12 шт.) -видеофильмы (3 шт.) - электронные образовательные ресурсы (23 шт.) -медиапроектор (1 шт.) -муляжи (23 шт.) - плакаты (30шт.) - производственный стол(15шт.) -весы электронные (15шт.) -овоскоп (1шт.), -нитраттестер (1шт.) -линейки (25шт.), -ножи (25шт.).
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением - интерактивная доска - экономические игры (4 шт.) - стенды (3 шт.) - комплект тестовых заданий (50 шт.) - комплект учебно-методических материалов (10 шт.) - видеофильмы (21 шт.),

	<ul style="list-style-type: none"> - карты (5шт.) - электронные образовательные ресурсы (20 шт.) -КОС
Основы калькуляции и учета	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением -интерактивная доска - стенды (2 шт.) - обучающие, комплект тестовых заданий (10 шт.) - комплект учебно-методических материалов (15 шт.) - электронные образовательные ресурсы (10 шт.) - медиапроектор (1 шт.)
Охрана труда	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением -подборка видеокассет (DVD) -плакаты (38 шт.) -стенды (3 шт.) - инструкции (1 шт.) - комплект тестовых заданий (53 шт.) - комплект учебно-методических материалов (14 шт.) - таблицы (2 шт.) - массогабаритный макет автомата Калашникова АК-74М (4 шт.) -пневматическая винтовка (5 шт.) - общевойсковой защитный комплект ОЗК (1 шт.) - лёгкий, защитный костюм Л-1(1 шт.) -противогаз ГП-5 (2 шт.) - противогаз ГП-7 (1 шт.) - общевойсковой противогаз (3 шт.) - прибор радиационной разведки ДП-5Б (1 шт.) - прибор радиационной разведки ДП-5В (1 шт.) - индивидуальный дозиметр ДКП-50-А (1 шт.) -КОС
Иностранный язык в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением - комплект тестовых заданий (23 шт.) -комплект учебно-методических материалов (15 шт.)
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением, - подборка видеокассет (DVD), - плакаты (38 шт.), -стенды (3 шт.), - инструкции (1 шт.), -комплект тестовых заданий (53 шт.), -комплект учебно-методических материалов (14 шт.), -таблицы (2 шт.) -массогабаритный макет автомата Калашникова АК-74М (4 шт.) - пневматическая винтовка (5 шт.) - общевойсковой защитный комплект ОЗК (1 шт.) - лёгкий, защитный костюм Л-1(1 шт.) - противогаз ГП-5 (2 шт.) -противогаз ГП-7 (1 шт.) - общевойсковой противогаз (3 шт.) - прибор радиационной разведки ДП-5Б (1 шт.) - прибор радиационной разведки ДП-5В (1 шт.) -индивидуальный дозиметр ДКП-50-А (1 шт.) -КОС

Кухни народов мира	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением - интерактивная доска - стенды (2 шт.) - комплект тестовых заданий (10 шт.) - комплект учебно-методических материалов (10 шт.) - видеофильмы (5 шт.) -электронные образовательные ресурсы (20 шт.) - медиапроектор (1 шт.).
Блюда национальной кухни	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением - интерактивная доска - стенды (2 шт.) - комплект тестовых заданий (10 шт.) - комплект учебно-методических материалов (10 шт.) - видеофильмы (3 шт.) - электронные образовательные ресурсы (25 шт.) - медиапроектор (1 шт.)
Рисование и лепка	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением - интерактивная доска - стенды (8 шт.) -обучающие, контролирующие программы (1 шт.) - комплект тестовых заданий (10 шт.) - комплект учебно-методических материалов (15 шт.) - видеофильмы (6 шт.) - альбомы (30 шт.) - медиапроектор (1 шт.).
Информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением, - интерактивная доска, -мультимедийное оборудование, - экран на треноге, -источники бесперебойного питания, -11 рабочих мест, - обучающие программы, презентации, видеофильмы, контрольно-оценочные материалы, комплект тестовых заданий, комплект учебно-методических материалов, методические рекомендации и разработки. - КОС
Психология и этика профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением - интерактивная доска -экономические игры (4 шт.) - стенды (3 шт.) - комплект тестовых заданий (50 шт.) - комплект учебно-методических материалов (10 шт.) - видеофильмы (21 шт.) -КОС
Лаборатории:	
Технического оснащения и организации рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением, интерактивная доска, стенды (2 шт.), обучающие, контролирующие программы (1 шт.), комплект тестовых заданий (10 шт.), комплект учебно-методических материалов (14 шт.), видеофильмы (4 шт.), электронные образовательные ресурсы (22 шт.), медиапроектор (1 шт.), универсальный привод (1шт.), процессор кухонный(1шт.), набор ножей для овощерезки(1шт.), рыбочистка(1шт.), мясорубка(1шт.), блендер(1шт.), миксер(1шт.), слайсер(1шт.), рыхлитель для мяса(1шт), холодильник(1шт.), жарочный шкаф(1шт.),

	<p>пароконвектомат(1шт.), электроплита(4шт.), электрофритюрница (1шт.), рабочий стол(10шт.), весы настольные электронные(15шт.), тестомесильная машина(1шт.), пекарский шкаф(1шт.), моечная ванна (2шт.), разделочные доски(5к.), ножи поварской тройки (15к), щипцы универсальные(5шт.), лопатка(15шт.), весёлка(10шт.), венчик(1шт.), ложки(30шт.), шумовка(5шт.), ножи для удаления глазков(5шт.), ножи для экономной очистки овощей (5шт.), гастроемкости (2шт.), набор кастрюль 3-2-1,5-л (15 шт.), сотейники 0,6-0,8л (15 шт.), молоток для отбивания (тяпка) (10 шт.), скребок для очистки рыбы (5шт.), стеллаж стационарный (3шт.), нож для потрошения тушек (5шт.), нож шпиговальный (2шт.), пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек(2шт.), топорик, молоток(2шт.), ножи-рубаки(2шт.), мусат для точки и правки ножей(2шт.), металлические ящики или лотки (3шт.), сито барабанное(15шт.), шенуа (5шт.).</p>
Мастерские	
<p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков</p>	<p>Весы настольные электронные (15шт.), пароконвектомат (1шт.), микроволновая печь (1шт.), плита электрическая (4 шт.), фритюрница (1шт.), электроблинница(1шт.), кофемашина с капучинатором (1шт.), шкаф холодильный (1шт.), тестораскаточная машина(1шт.),планетарный миксер(1шт.), блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),мясорубка(1шт), слайсер (1шт), машина для вакуумной упаковки(1шт.), процессор кухонный (1шт.),овощерезка (1шт.), соковыжималки (для цитрусовых, универсальная(1шт.), кофемолка (1шт.), овоскоп (1шт.), машина посудомоечная (1шт.), стол производственный с моечной ванной (1шт.), функциональные емкости из нержавеющей стали (3шт.), набор кастрюль 3-2-1,5,л (15шт.), набор сотейников 0,6-0,8л (15шт.), сковорода (10шт.), гриль сковорода(2шт.), набор разделочных досок пластик (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая) (5ком.), подставка для разделочных досок (5шт.), мерный стакан (15шт.), венчик (15шт.), миски нержавеющей сталь (20шт.), сито (15шт.),шенуа (5шт.), лопатки (металлические, силиконовые) (15шт.), половник (7шт.), шумовка (5шт.), щипцы кулинарные универсальные (5шт.), щипцы кулинарные для пасты (2шт.), набор ножей «поварской тройки» (15шт.), насадки для кондитерских мешков (2ком.), набор выемок (различной формы) (3ком.), корзина для мусора (4шт.)</p>
<p>Учебный кондитерский цех</p>	<p>Весы настольные электронные (15шт.), пароконвектомат (1шт.), микроволновая печь (1шт.), плита электрическая (3 шт.), фритюрница (1шт.), электроблинница (1 шт.), шкаф холодильный (1шт.), тестораскаточная машина (настольная) (1шт), планетарный миксер (с венчиками прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) (2шт), миксер(погружной) (1шт),мясорубка(1шт),, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) (2шт), овоскоп(1шт.), машина для вакуумной упаковки (1шт.),производственный стол с моечной ванной (1 шт.), производственный стол с деревянным покрытием(1шт.), миски из нержавеющей стали (3шт.), гастроемкости из нержавеющей стали (2шт.), кастрюли 1,5-2л (8шт.), сковорода (7шт.), разделочные доски (пластик):белая (1ком.),подставка для разделочных досок (1шт.), миски полусферические (2шт.),мерный стакан (1шт.), противни (6шт.), венчик (1шт.), сито (1шт.), шенуа (1шт.), лопатки(2шт.), щипцы</p>

	универсальные (5шт.), скребки пластиковые (5шт.), скребки металлические (4шт.), кисти силиконовые (10шт.), круглые разъемные формы для тортов, пирогов диаметр 20; 22; 24; 26; 28 см (по 4 шт. каждого размера.), формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (10шт.), формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармеладов, мороженого (30шт.), нож (1шт.), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) (2шт.), кондитерские мешки (1шт.), насадки для кондитерских мешков (2ком.), ножницы (5шт.), резцы (фигурные) для теста, марципана (3шт.), кондитерские гребенки (3шт.), силиконовые коврики для выпечки (5шт.), силиконовые коврики для макарун, эклеров (3шт.), вырубки (выемки) для печенья, пряников (3ком.), формы для конфет (1ком.), формы для шоколадных фигур (1шт.), набор мерных ложек (3шт.), скалки (1шт.), терки (3шт.), трафареты (5шт.), силиконовые коврики для айсинга (3шт.), подставки для тортов вращающиеся (2шт.), набор выемок (2ком.), совки для сыпучих продуктов (4шт.), подносы (8шт.), дуршлаг (4шт.), подложки для тортов деревянные (4шт.), корзина для мусора (4шт.).
Спортивный комплекс	
Спортивный зал	Спортивный зал, кабинет с подборкой справочной, учебной и методической литературы, шкаф для спорт. инвентаря, раздевалка, гимнастическое оборудование, шведские стенки (3 шт), теннисные столы (4 шт), гимнастические скамейки (4 шт), мячи (12 шт), гири (12 шт), гранаты (2 шт), коньки (10 шт)

9. Характеристика социокультурной среды ПОО, обеспечивающей развитие общих компетенций студентов.

Социокультурная среда Нижнеудинского техникума железнодорожного транспорта - это совокупность ценностей и принципов, социальных структур, людей, технологий, создающих особое пространство, взаимодействующее с личностью, формирующее его профессиональную и мировоззренческую культуру; это протекающее в условиях учебного заведения взаимодействие субъектов, обладающих определённым культурным опытом, и подкрепленное комплексом мер организационного, методического, психолого-педагогического характера. Средовой подход в образовании и воспитании предполагает не только возможность использовать социокультурный воспитательный потенциал среды, но и целенаправленно изменять среду в соответствии с целями воспитания, то есть является специфической методологией для выявления и проектирования личностно - развивающих факторов (компетенций).

Социокультурная среда выступает как важный ресурс развития общих и профессиональных компетенций. Ее влияние имеет особенности:

- опыт, полученный на учебных занятиях, не содержит внутренних механизмов переноса на другие практики, в то время как, в социокультурной среде формируются умения, компетенции, связанные с таким переносом, поскольку студент (обучающийся) сам проходит этап инициации действия;
- источником активности в искусственных практиках является преподаватель, а в среде - сам студент (обучающийся), что обеспечивает превращение его в субъект образования;
- при всех попытках создать систему воспитательной работы совокупность отдельных мероприятий никогда не приобретет целостность вне социокультурной среды;
- любая область жизни в профессиональной образовательной организации при организации соответствующей специальной рефлексии и коммуникации может стать местом получения опыта применения общих компетенций.

Социокультурную среду характеризуют свойства:

-многофакторность, включая культурные, социальные, учебные, воспитательные и другие факторы, которые в свою очередь также являются многофакторными;

-системность, так как факторы, будучи определенным образом, организованы, проявляют устойчивое единство, взаимосвязь и взаимовлияние;

-ресурсность, так как каждый из факторов среды имеет, или может иметь воздействие на развитие компетенций;

-структурированность, так как вышеназванные факторы могут быть иметь большее или меньшее влияние на студента (обучающегося);

- конструированность, так как факторы среды могут располагаться соответствующим образом в результате проектирования и моделирования;

-управляемость, так как без управленческих процессов эффективное конструирование социокультурной среды практически невозможно.

Социокультурная среда техникума есть составляющая единой социокультурной среды. На ее состояние и функционирование оказывает воздействие совокупность факторов различного уровня. К макрофакторам относятся высшие уровни и детерминирующие системы (глобальные мировые процессы, состояние экономики, развитость гражданского общества и его институтов, политический режим, социальная политика, наличие природных ресурсов, качество человеческих ресурсов). Факторами микроуровня, влияющими на социокультурную среду, выступают личностные особенности входящих в нее субъектов: мировоззрение, ценностные ориентации, потребности, интересы. С позиций компетентного подхода среда техникума должна быть способна принимать воздействия названных факторов, изменяться под их влиянием, адаптироваться путем реорганизации или самоорганизации, усиливать или нивелировать их.

Таким образом, социокультурная среда техникума конструируется и действует как открытая система.

В методологическую основу деятельности Нижнеудинского техникума железнодорожного транспорта положены:

- идеи философской и педагогической антропологии (Ухтомского Н.А., Ушинского К.Д., Платонова К.К., Соловьёва В.С., Бердяева А.А., Чернышевского Н.Г.);

- научные труды отечественных и зарубежных учёных - представителей гуманистического направления в психологии и педагогике (В.Сухомлинского А. Макаренко, А. Маслоу, К. Роджерса, Э. Фромм, С. Френе, Я. Корчак);

- публикации о возможностях и условиях использования личностно ориентированного подхода в педагогической практике (С. Братченко, О. Газман, В. Лизинский, Г. Селевко);

- научные положения о сущности становления и развития воспитательной системы (В. Караковский, Н. Селиванов, В. Сазонов и другие).

Техникум железнодорожного транспорта города Нижнеудинска является одновременно и составной частью системы образования как социального института, и элементом готовящим рабочие кадры для предприятий города.

Ключевыми направлениями, формирующими в техникуме общие компетенции являются:

- гражданское и военно - патриотическое;

- формирование здорового образа жизни;

- профессионально - трудовое;

- нравственно - эстетическое воспитание;

- семейно - бытовое воспитание;

- правовое;

- обеспечение безопасности деятельности участников образовательного процесса.

Важнейшим системным принципом конструирования социокультурной среды и организации системы учебно-воспитательной работы в техникуме – является органическая взаимосвязь учебной и внеучебной деятельности.

Физическая культура является частью общечеловеческой культуры, видом социальной деятельности направленной на развитие физических способностей, физических качеств и как социальную практику общество признаёт такую деятельность полезной и необходимой для всех граждан и призвано обеспечивать условия для её развития.

Общественная деятельность создает оптимальные условия для формирования и развития общих компетенций, стимулирует социальную активность, активную жизненную позицию. Поэтому методы преподавания и воспитания в техникуме ориентированы на вовлечение студентов (обучающихся) во внеурочную деятельность. Обязательные занятия дополняются занятиями в спортивных секциях, кружках, участием в спортивно-массовых внеучебных мероприятиях, соревнованиях, декадах «Готов к труду и обороне». Тем самым обеспечивая научно обоснованный необходимый для нормального развития и функционирования молодого растущего организма объём направленной двигательной активности.

Несколько примеров практических заданий для самостоятельной работы студентов (обучающихся):

- подготовка и реализация социально значимых проектов, участие в конкурсах, акциях;
- работа в органах Студенческого Совета самоуправления;
- участие в работе программы гражданского и военно-патриотического воспитания молодёжи «Патриот России»;
- участие в фестивалях молодых избирателей и избирательных компаниях, выступления перед молодежью с аналитическими докладами;
- проведение самостоятельных исследований, мониторингов, участие в исследовательских проектах, научно-практических конференциях;
- участие в дискуссионных программах, площадках, круглых столах, проблемных семинарах;
- подготовка и проведение профориентационных выступлений, мастер - классов перед обучающимися школ города Нижнеудинска и Нижнеудинского района;
- участие в работе пресс-центра Нижнеудинского техникума железнодорожного транспорта (сайт 7-pl.ru; газета техникума «Студенческий меридиан»; журнал «Содружество»);
- участие в мероприятиях по здоровью сбережению, в соревнованиях ИРО ОГФСО «Юность России» областной спартакиады «Олимпийские надежды»;
- участие во Всероссийских акциях: «Кросс нации», «Лыжня России», «Единая декада ГТО»;
- участие в организации и проведении мероприятий интеллектуального и творческого характера.

Подобные инновационные образовательные технологии обеспечивают: во-первых, повышение мотивации к обучению, во-вторых: прямое использование студентами (обучающимися) изучаемых дисциплин и получаемых знаний в продуктивной деятельности, а в-третьих: дальнейшую самоорганизацию социокультурной среды техникума.

Управление социокультурной средой и ее конструирование обеспечивается действующей в техникуме организационной структурой.