Департамент образования и науки Кемеровской области
государственное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Калтанский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум»
С.И. Демин
«31» августа 2015 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификации: **Повар**

Кондитер

Срок обучения: **2 года 10 месяцев**

Профиль подготовки: **естественнонаучный**

Форма обучения: **очная**

г. Калтан, 2015

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798.

Организация-разработчик: ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методического совета протокол № 2 от 05.10.2015 г.

СОГЛАСОВАНО

«28» августа 2015 г.

М.П.

Содержание

1.	Используемые сокращения	5
2.	Общие положения	5
2.1.	Аннотация ППКРС	5
2.2.	Нормативные документы для разработки ППКРС	6
2.3.	Общая характеристика ППКРС	7
	2.3.1. Цель (миссия) ППКРС	7
	2.3.2. Срок освоения ППКРС	8
	2.3.3. Трудоемкость ППКРС	8
	2.3.4. Требования к поступающим в ОУ на данную ППКРС	8
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	9
3.1.	Область профессиональной деятельности	9
3.2.	Объекты профессиональной деятельности	9
3.3.	Виды профессиональной деятельности	9
4.	Требования к результатам освоения ППКРС	9
4.1.	Общие компетенции	9
4.2.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	9
5.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС	12
5.1.	Календарный учебный график	11
5.2	Учебный план	11
5.3.	Рабочие программы учебных дисциплин	12
5.4.	Рабочие программы профессиональных модулей	14
5.5.	Программы учебной и производственной практики	15
6.	Ресурсное обеспечение ППКРС	15
6.1.	Кадровое обеспечение	15
6.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	49
6.3.	Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС.	53
6.4	Базы практики	60
7.	Рекомендации по использованию образовательных технологий	61
8.	Фонды оценочных средств	61
9.	Требования к проведению государственной итоговой аттестации.	62
	Приложения	
1.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по	

профессии

2. Календарный учебный график
3. Учебный план
4. Рабочие программы учебных дисциплин
   - 4.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
   - 4.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
   - 4.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
   - 4.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
   - 4.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
   - 4.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Основы калькуляции и учета
   - 4.7. Рабочая программа учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура
5. Рабочие программы профессиональных модулей
6. Программы учебной и производственной практики
7. Контрольно-оценочные средства по учебным дисциплинам, профессиональным модулям
8. Программа государственной итоговой аттестации
9. Состав преподавателей и мастеров производственного обучения, обеспечивающих образовательный процесс по ППКРС

1. Используемые сокращения

СПО – среднее профессиональное образование

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Калтанский многопрофильный техникум» - ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум», техникум

ОУ – образовательное учреждение

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

УД – учебная дисциплина

ОК – общая компетенция

ПК – профессиональная компетенция

ДПК – дополнительная профессиональная компетенция

ПМ – профессиональный модуль

МДК – междисциплинарный курс

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ГИА – государственная итоговая аттестация

2. Общие положения

2.1. Аннотация ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер кассир ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» разработана для подготовки обучающихся на базе основного общего образования.

ППКРС представляет собой совокупность документов, разработанных и утвержденных техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе ФГОС СПО по профессии, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 г.

ППКРС регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППКРС реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

2.2. Нормативные документы для разработки ППКРС

Нормативную основу для разработки ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представляют:

• Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012;

• ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798 (Приложение 1);

• Приказ Министерства образования Российской Федерации «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» № 1312 от 9 марта 2004 г.;

• Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. от 15.12.2014 г.);

• Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. № 968;

• Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968».

• Письмо Минобрнауки России «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО» от 20 октября 2010 № 12-696;

• «Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования» ФГАУ «ФИРО», протокол № 1 от 10 апреля 2014 г.;

• Письмо Министерства общего и профессионального образования Российской Федерации «О рекомендациях по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий в образовательных учреждениях среднего профессионального образования» от 5 апреля 1999 года № 16-52-58ин/16-13;

• Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» № 389 от 09.04.2015 г.

• «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утверждённое приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;

• Устав техникума;

• Локальные акты техникума:

- Положение о порядке разработки, утверждения, обновления и хранения основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

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

- Порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;

- Положение об организации деятельности педагогов по составлению, согласованию и утверждению рабочих учебных программ;

- Положение о планировании, организации и проведении лабораторных и практических занятий и др.

2.3. Общая характеристика ППКРС

2.3.1. Цель (миссия) ППКРС

ППКРС имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по данной профессии.

Выпускник ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» в результате освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ППКРС ориентирована на реализацию следующих принципов:

• приоритет практикоориентированных знаний выпускника;

• формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

• формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

2.3.2. Срок освоения ППКРС

Нормативные сроки освоения ППКРС по профессии среднего профессионального образования при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
основное общее образование	Повар Кондитер	2 года 10 месяцев

2.3.3. Трудоемкость ППКРС (таблица 2)

Таблица 2

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка	74 1/3	2636
Самостоятельная учебная нагрузка		1417
Максимальная учебная нагрузка		4053
Учебная практика	21	756
Производственная практика	20	720
Промежуточная аттестация	5 2/3	-
Государственная итоговая аттестация	2	-
Каникулярное время	24	-

2.3.4. Требования к поступающим в ОУ на данную ППКРС

Абитуриент должен представить следующие документы:

- ксерокопию документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- оригинал документа государственного образца об образовании;
- фотографии 3х4 - 4 штуки;
- медицинская справка, форма 86У (Постановление Правительства РФ от 14.08.2013 № 697 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности)».

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

3.3. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии «Повар, кондитер» готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

4. Требования к результатам освоения ППКРС

4.1. Общие компетенции

Выпускник должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность (таблица 3):

Таблица 3

Код компетенции	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

4.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (таблица 4).

С учетом запроса работодателей и обучающихся содержание профессиональных модулей расширено путем включения освоения дополнительных профессиональных компетенций (*ДПК*), реализуемых за счет часов вариативной части ППКРС (таблица 5).

Таблица 4

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
	ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
	ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
Приготовление супов и соусов	ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
	ПК 3.2.	Готовить простые супы
	ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
	ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы
Приготовление блюд	ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным

из рыбы		скелетом
	ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
	ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
	ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
	ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
	ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
	ДПК 5.5	*Производить обработку и приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов*
	ДПК 5.6.	*Готовить и оформлять основные блюда из мясных субпродуктов*
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
	ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты
	ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски
	ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
	IIК 7.2.	Готовить простые горячие напитки
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
	ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
	ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
	ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
	ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
	ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
	ДПК 8.7.	*Изготавливать объемные украшения для декора кондитерских изделий*
	ДПК 8.8.	*Готовить и оформлять сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб*
	ДПК 8.9	*Готовить и оформлять сложные мучные кондитерские изделия*

С учетом запроса работодателей, потребностей рынка труда и обучающихся вариативная часть ППКРС была использована на введение учебной дисциплины: ОП.06 Основы калькуляции и учета (таблица 5).

Дополнительно введённая учебная дисциплина направлена на необходимость приобретения обучающимися профессиональных знаний и умений ориентироваться в ведении учета, составлении калькуляции, оформлении хозяйственных операций, документов бухгалтерской отчетности.

Таблица 5

Индекс, наименование дисциплины	**Код компетен-ции**	**Наименование профессиональных компетенций**
ОП.06 Основы калькуляции и учета	*ДПК 06.1*	*Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.*
	ДПК 06.2	*Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.*
	ДПК 06.3	*Оформлять документы, отражающие работу производства.*

С учетом запроса работодателей, потребностей рынка труда и обучающихся содержание учебных дисциплин ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности расширено путем включения освоения дополнительных умений и знаний, реализуемых за счет часов вариативной части ППКРС.

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС

5.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике учебного процесса указывается последовательность реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

График учебного процесса приведен в Приложении 2.

5.2. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы;
- объем каникул по годам обучения.

Учебный план представлен в Приложении 3.

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин (таблица 6) разработаны в соответствие с «Положением об организации деятельности педагогов по составлению, согласованию и утверждению рабочих учебных программ», согласованы цикловой методической комиссией естественнонаучного и социально-экономического профиля и утверждены директором техникума (Приложение 4).

Рабочие программы учебных дисциплин

Таблица 6

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	**Наименование дисциплины**
1	**2**
ОД	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**
ОДБ	**Базовые дисциплины**
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ.06	Математика
ОДБ.07	Информатика и ИКТ
ОДБ.08	ОБЖ
ОДБ.09	Физическая культура
ОДП	**Профильные дисциплины**
ОДП.01	Физика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология

ПП	**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**
ОП	**Общепрофессиональный цикл**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калькуляции и учета
ФК.00	Физическая культура

5.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей (таблица 7) разработаны в соответствии с «Положением об организации деятельности педагогов по составлению, согласованию и утверждению рабочих учебных программ», согласованы цикловой методической комиссией естественнонаучного и социально-экономического профиля и утверждены директором техникума (Приложение 5).

Рабочие программы профессиональных модулей

Таблица 7

Индекс профессионального модуля в соответствии с учебным планом	**Наименование профессионального модуля**
1	**2**
П	**Профессиональный цикл**
ПМ	**Профессиональные модули**
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
УП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПМ.03	Приготовление супов и соусов
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Приготовление супов и соусов

ПП.03.01	Приготовление супов и соусов
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
ПП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПМ.06	Приготовление холодных блюд и закусок
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Приготовление холодных блюд и закусок
ПП.06.01	Приготовление холодных блюд и закусок
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
ПП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.02	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

5.5. Программы учебной и производственной практики

Программы учебной и производственной практики разработаны на основе «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», согласованы цикловой методической комиссией естественнонаучного и социально-экономического профиля и работодателем, утверждены директором техникума (Приложение 6).

6. Ресурсное обеспечение ППКРС

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами техникума, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой УД, ПМ и занимающиеся научно-методической деятельностью (таблица 9).

В таблице приводятся следующие сведения:

– наименование учебной дисциплины, профессионального модуля, МДК в соответствии с учебным планом;

– Ф.И.О., должность по штатному расписанию преподавателей, привлекаемых к реализации ППКРС;

– квалификация преподавателей (образование, ученая степень, ученое звание, квалификационная категория);

– стаж работы (общий, педагогический);

– прохождение курсов повышения квалификации, стажировки;

– основное место работы, должность;

– условия привлечения к трудовой деятельности.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ППКРС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля, МДК в соответствии с учебным планом	Ф.И.О., должность по штатному расписанию	Образование (год окончания, учебное заведение, специальность, квалификация), переподготовка	Квалификационная категория, ученая степень, ученое (почетное) звание	Стаж работы		Повышение квалификации (где проводились курсы, год окончания, тема, количество часов), стажировка	Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности
					Всего	В том числе педагогический			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	ОД	**Общеобразовательный цикл**							
1	**ОДБ.01** Русский язык	Клименко Вера Александровна, преподаватель	Высшее, 1991 г. Новокузнецкий государственный педагогический институт, «Русский язык и литература»; «Учитель русского языка и литературы»	Высшая	27	24	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Культура речи», 72 ч	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный
2	**ОДБ.02** Литература	Клименко Вера Александровна, преподаватель	Высшее, 1991 г. Новокузнецкий государственный педагогический институт, «Русский язык и литература»; «Учитель русского языка и литературы»	Высшая	27	24	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Культура речи», 72 ч	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный
3	**ОДБ.03** Иностранный язык	Солянова Тамара Михайловна,	Высшее, 1976 г. Иркутский пединститут	Первая	36	20	ОУ «Педагогический университет «Первое сентября» г. Москва	ГОУ СПО «Калтанский многопрофи-	штатный

		преподаватель	иностранных языков им. Хо Ши Мина, «Французский язык», «Учитель средней школы. Профессиональная переподготовка, 2007 г., МОУ ДПО «Институт повышения квалификации» г. Новокузнецк, «Преподавание английского языка в средней школе»				2014г. «Преподавание дисциплин образовательной области «Филология» (специализация: английский язык)» 108 ч.	льный техникум» преподава-тель	
4	**ОДБ.04** История	Сапожникова Ольга Ивановна, преподаватель	Высшее, 1986 г. Кемеровский государственный университет, «История»; «Историк, преподаватель истории и обществоведения». Высшее, 1999 г. Кемеровский государственный университет, «Юриспруденция», «Юрист».	Высшая Нагруд-ный знак «Почет-ный работник НПО РФ»	37	27	ОУ Педагогический университет «Первое сентября» г. Москва, 2014 г. «Преподавание дисциплин образовательной области «Обществознание» (специализация: история и обществознание)», 108 ч.	ГОУ СПО «Калтанский многопрофи-льный техникум» преподава-тель	штатный
5	**ОДБ.05** Обществознан ие (включая экономику и	Сапожникова Ольга Ивановна, преподаватель	Высшее, 1986 г., Кемеровский государственный университет,	Высшая Нагруд-ный знак	37	27	ОУ Педагогический университет «Первое сентября» г. Москва, 2014 г. «Преподавание	ГОУ СПО «Калтанский многопрофи-льный	штатный

	право)		«История»; «Историк, преподаватель истории и обществоведения». Высшее, 1999 г., Кемеровский государственный университет, «Юриспруденция», «Юрист».	«Почет-ный работник НПО РФ»			дисциплин образовательной области «Обществознание» (специализация: история и обществознание)», 108 ч.	техникум» преподава-тель	
6	**ОДБ.06** Математика	Туманова Ольга Анатольевна, преподаватель	Высшее, 1993 г., Горно-Алтайский государственный педагогический институт, «Математика и физика», «Учитель средней школы».	Высшая	22	22	ОУ Педагогический университет «Первое сентября» г. Москва, 2014 г., «Современное образовательное учреждение» («Новые педагогические технологии: организация и содержание проектной деятельности учащихся»), 72ч. ГОУ «КРИРПО», 2014 г., «Культура речи» 72 ч. ГОУ «КРИРПО», 2014 г., «Психолого-педагогическое и методическое сопровождение конкурсов руководящих и профессионально-	ГОУ СПО «Калтанский многопрофи-льный техникум» преподава-тель	штатный

							педагогических работников учреждений профессионального образования», 107ч.		
7	**ОДП.07** Информатика и ИКТ	Фомина Алена Владимировна, преподаватель	Высшее, 2001 г., НГПИ г. Новокузнецк, «Педагогика и методика начального образования», «Учитель начальных классов». Переподготовка, 2002 г., СибГИУ г. Новокузнецк, «Информационные системы и программирование», 540 ч	-	11	1	-	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный
8	**ОДБ.08** ОБЖ	Кузнецов Владимир Филимонович, преподаватель	Высшее, 1987 г., Омская высшая школа милиции МВД СССР, «Правоведение», «Юрист».	Первая	43	11	ГОУ «КРИРПО», 2014 г., «Организация и совершенствование образовательного и тренировочного процессов физической культуры в учреждении профессионального образования на основе достижений современной науки», 108 ч	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный
9	**ОДБ.09** Физическая культура	Кузнецов Владимир Филимонович,	Высшее, 1987 г., Омская высшая школа милиции	Первая	43	11	ГОУ «КРИРПО», 2014 г., «Организация и совершенствование	ГОУ СПО «Калтанский многопрофи-	штатный

		преподаватель	МВД СССР, «Правоведение», «Юрист».				образовательного и тренировочного процессов физической культуры в учреждении профессионального образования на основе достижений современной науки», 108 ч	льный техникум» преподава-тель	
10	**ОДП.01** Физика	Гнедых Галина Михайловна, преподаватель	Высшее, 1977 г., Уссурийский государственный педагогический институт, «Физика и математика»; «Учитель физики и математики средней школы»	Первая	37	34	МАОУ ДПО «Институт повышения квалификации» г. Новокузнецк, 2013 г., «Физика: теория и методика обучения физике в условиях введения ФГОС общего образования», 144 ч	ГОУ СПО «Калтанский многопрофи-льный техникум» преподава-тель	штатный
11	**ОДП.02** Химия	Уракова Галина Федоровна, преподаватель	Высшее, 1995 г., Горно-Алтайский государственный университет, «Биология и химия», «Учитель средней школы».	Высшая	19	19	ДПО (ПК) С КРИПКиПРО г. Кемерово, 2014 г., «Школьное химико-биологическое образование в условиях перехода на ФГОС ОО», 120 ч	МБОУ «Средняя общеобра-зовательная школа № 1» Калтанского городского округа	внешний совмес-титель
12	**ОДП.03** Биология	Зариева Татьяна Евгеньевна, преподаватель	Высшее, 2001 г., Томский политехнический университет, «Машины и аппараты химических производств», «Инженер».	Первая	10	6	ГОУ «КРИРПО», 2014 г., «Исследовательская деятельность студентов в учреждении профессионального образования», 72 ч.	ГОУ СПО «Калтанский многопрофи-льный техникум» преподава-тель	штатный

			Высшее, 2010 г., Российский государственный торгово-экономический университет, «Товароведение и экспертиза товаров», «Товаровед-эксперт». Переподготовка, 2013 г., ГОУ ДПО (ПК) С КРИПКиПРО г. Кемерово, «Педагогика, психология и методика преподавания школьных дисциплин - биология», 504 ч						
	ОП	**Общепрофессиональный цикл**							
13	**ОП.01** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Рыбкина Елена Вячеславовна, мастер п/о	Высшее, 1993 г., Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, «Технология продукции общественного питания», «Инженер- технолог. Профессиональная	Высшая	32	9	ГОУ «КРИРПО» г. Кемерово, 2013 г. «Информационно-методическая компетентность профессионально-педагогических работников», 108 ч. Стажировка, 2013 г., ИП Чунарев г. Калтан, 120 ч, по профессии	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный

			переподготовка, 2002 г., «Экономический клуб» г. Новокузнецк, «Профессиональная переподготовка бухгалтера-экономиста», квал. бухгалтер-экономист, 996 ч.				«Повар, кондитер», 6 разряд		
14	**ОП.02** Физиология питания с основами товароведения продовольст-венных товаров	Рыбкина Елена Вячеславовна, мастер п/о	Высшее, 1993 г., Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, «Технология продукции общественного питания», «Инженер- технолог. Профессиональная переподготовка, 2002 г., «Экономический клуб» г. Новокузнецк, «Профессиональная переподготовка бухгалтера-экономиста», квал. бухгалтер-экономист, 996 ч.	Высшая	32	9	ГОУ «КРИРПО» г. Кемерово, 2013 г. «Информационно-методическая компетентность профессионально-педагогических работников», 108 ч. Стажировка, 2013 г., ИП Чунарев г. Калтан, 120 ч, по профессии «Повар, кондитер», 6 разряд	ГОУ СПО «Калтанский многопрофи-льный техникум» преподава-тель	штатный
15	**ОП.03** Техническое	Рыбкина Елена Вячеславовна,	Высшее, 1993 г., Кемеровский	Высшая	32	9	ГОУ «КРИРПО» г. Кемерово, 2013 г.	ГОУ СПО «Калтанский	штатный

	оснащение и организация рабочего места	мастер п/о	технологический институт пищевой промышленности, «Технология продукции общественного питания», «Инженер- технолог. Профессиональная переподготовка, 2002 г., «Экономический клуб» г. Новокузнецк, «Профессиональная переподготовка бухгалтера-экономиста», квал. бухгалтер-экономист, 996 ч.				«Информационно-методическая компетентность профессионально-педагогических работников», 108 ч. Стажировка, 2013 г., ИП Чунарев г. Калтан, 120 ч, по профессии «Повар, кондитер», 6 разряд	многопрофильный техникум» преподаватель	
16	**ОП.04** Экономические и правовые основы производственной деятельности	Левкина Ольга Геннадьевна, мастер п/о	Высшее, 1996 г., Новосибирский государственный аграрный университет, «Бухгалтерский учет и аудит», «Экономист по бухгалтерскому учету и финансам». Переподготовка, 2005 г., КРИПКиПРО г. Кемерово,	Высшая Нагрудный знак «Почетный работник НПО РФ»	19	17	ГОУ «КРИРПО», 2013 г., «Информационно-методическая компетентность профессионально-педагогических работников», 108 ч.	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный

			«Информатика», 1100 ч.						
17	**ОП.05** Безопасность жизнедеятельности	Левкина Ольга Геннадьевна, мастер п/о	Высшее, 1996 г., Новосибирский государственный аграрный университет, «Бухгалтерский учет и аудит», «Экономист по бухгалтерскому учету и финансам». Переподготовка, 2005 г., КРИПКиПРО г. Кемерово, «Информатика», 1100 ч.	Высшая Нагрудный знак «Почетный работник НПО РФ»	19	17	ГОУ «КРИРПО», 2013 г., «Информационно-методическая компетентность профессионально-педагогических работников», 108 ч.	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный
18	**ОП.06** Основы калькуляции и учета	Рыбкина Елена Вячеславовна, мастер п/о	Высшее, 1993 г., Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, «Технология продукции общественного питания», «Инженер- технолог. Профессиональная переподготовка, 2002 г., «Экономический клуб» г. Новокузнецк,	Высшая	32	9	ГОУ «КРИРПО» г. Кемерово, 2013 г. «Информационно-методическая компетентность профессионально-педагогических работников», 108 ч. Стажировка, 2013 г., ИП Чунарев г. Калтан, 120 ч, по профессии «Повар, кондитер», 6 разряд	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный

			«Профессиональная переподготовка бухгалтера-экономиста», квал. бухгалтер-экономист, 996 ч.						
	П	**Профессиональный цикл**							
	ПМ	**Профессиональные модули**							
	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов								
19	**МДК.01.01** Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Рыбкина Елена Вячеславовна, мастер п/о	Высшее, 1993 г., Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, «Технология продукции общественного питания», «Инженер-технолог. Профессиональная переподготовка, 2002 г., «Экономический клуб» г. Новокузнецк, «Профессиональная переподготовка бухгалтера-экономиста», квал. бухгалтер-экономист, 996 ч.	Высшая	32	9	ГОУ «КРИРПО» г. Кемерово, 2013 г. «Информационно-методическая компетентность профессионально-педагогических работников», 108 ч. Стажировка, 2013 г., ИП Чунарев г. Калтан, 120 ч, по профессии «Повар, кондитер», 6 разряд	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный
20	**УП.01.01** Приготовление	Южанина Татьяна	Среднее профессиональное,	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Мониторинг	ГОУ СПО «Калтанский	штатный

	блюд из овощей и грибов	Александровна, мастер п/о	1999 г., Кузнецкий индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор делопроизводства–архивист». Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО «КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 252 ч.				качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020. КСС «Система Кадры» «Летняя школа кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности профессиональных объединений педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.	многопрофильный техникум» преподаватель	
21	**ПП.01.01** Приготовление блюд из	Южанина Татьяна Александров-	Среднее профессиональное, 1999 г., Кузнецкий	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Мониторинг качества	ГОУ СПО «Калтанский многопрофи-	штатный

	овощей и грибов	на, мастер п/о	индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор делопроизводства–архивист». Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО «КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 252 ч.				профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020. КСС «Система Кадры» «Летняя школа кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности профессиональных объединений педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.	льный техникум» преподава-тель	
	ПМ.02 Приготовле-ние блюд и гарниров из								

	круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста								
22	**МДК.02.01** Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Рыбкина Елена Вячеславовна, мастер п/о	Высшее, 1993 г., Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, «Технология продукции общественного питания», «Инженер-технолог. Профессиональная переподготовка, 2002 г., «Экономический клуб» г. Новокузнецк, «Профессиональная переподготовка бухгалтера-экономиста», квал. бухгалтер-экономист, 996 ч.	Высшая	30	8	ГОУ «КРИРПО» г. Кемерово, 2013 г. «Информационно-методическая компетентность профессионально-педагогических работников», 108 ч. Стажировка, 2013 г., ИП Чунарев г. Калтан, 120 ч, по профессии «Повар, кондитер», 6 разряд	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный
23	**УП.02.01** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Южанина Татьяна Александровна, мастер п/о	Среднее профессиональное, 1999 г., Кузнецкий индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор делопроизводства–	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020.	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный

			архивист». Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО «КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 252 ч.				КСС «Система Кадры» «Летняя школа кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности профессиональных объединений педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.		
24	**ПП.02.01** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Южанина Татьяна Александров-на, мастер п/о	Среднее профессиональное, 1999 г., Кузнецкий индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор делопроизводства–архивист».	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020. КСС «Система Кадры»	ГОУ СПО «Калтанский многопрофи-льный техникум» преподава-тель	штатный

			Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО «КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 252 ч.				«Летняя школа кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности профессиональных объединений педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.		
	ПМ.03 Приготовление супов и соусов								штатный
25	**МДК.03.01** Технология приготовления супов и соусов	Рыбкина Елена Вячеславовна, мастер п/о	Высшее, 1993 г., Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, «Технология продукции общественного	Высшая	30	8	ГОУ «КРИРПО» г. Кемерово, 2013 г. «Информационно-методическая компетентность профессионально-педагогических работников», 108 ч.	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный

			питания», «Инженер-технолог. Профессиональная переподготовка, 2002 г., «Экономический клуб» г. Новокузнецк, «Профессиональная переподготовка бухгалтера-экономиста», квал. бухгалтер-экономист, 996 ч.				Стажировка, 2013 г., ИП Чунарев г. Калтан, 120 ч, по профессии «Повар, кондитер», 6 разряд		
26	**УП.03.01** Приготовление супов и соусов	Южанина Татьяна Александров-на, мастер п/о	Среднее профессиональное, 1999 г., Кузнецкий индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор делопроизводства–архивист». Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка,	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020. КСС «Система Кадры» «Летняя школа кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности	ГОУ СПО «Калтанский многопрофи-льный техникум» преподава-тель	штатный

			2016 г., ГБУ ДПО «КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 252 ч.				профессиональных объединений педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.		
27	**ПП.03.01** Приготовление супов и соусов	Южанина Татьяна Александровна, мастер п/о	Среднее профессиональное, 1999 г., Кузнецкий индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор делопроизводства–архивист». Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020. КСС «Система Кадры» «Летняя школа кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности профессиональных	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный

			«КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 252 ч.				объединений педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.		
	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы								
28	**МДК.04.01** Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	Рыбкина Елена Вячеславовна, мастер п/о	Высшее, 1993 г., Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, «Технология продукции общественного питания», «Инженер-технолог. Профессиональная переподготовка, 2002 г., «Экономический клуб» г. Новокузнецк, «Профессиональная переподготовка бухгалтера-экономиста», квал. бухгалтер-экономист, 996 ч.	Высшая	30	8	ГОУ «КРИРПО» г. Кемерово, 2013 г. «Информационно-методическая компетентность профессионально-педагогических работников», 108 ч. Стажировка, 2013 г., ИП Чунарев г. Калтан, 120 ч, по профессии «Повар, кондитер», 6 разряд	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный

29	**УП.04.01** Приготовление блюд из рыбы	Южанина Татьяна Александров-на, мастер п/о	Среднее профессиональное, 1999 г., Кузнецкий индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор делопроизводства–архивист». Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО «КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 252 ч.	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020. КСС «Система Кадры» «Летняя школа кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности профессиональных объединений педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.	ГОУ СПО «Калтанский многопрофи-льный техникум» преподава-тель	штатный
30	**ПП.04.01**	Южанина	Среднее	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014	ГОУ СПО	штатный

	Приготовление блюд из рыбы	Татьяна Александровна, мастер п/о	профессиональное, 1999 г., Кузнецкий индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор делопроизводства–архивист». Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО «КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 252 ч.				г. «Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020. КСС «Система Кадры» «Летняя школа кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности профессиональных объединений педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.	«Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	
	ПМ.05 Приготовле-								

	ние блюд из мяса и домашней птицы								
31	**МДК.05.01** Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Рыбкина Елена Вячеславовна, мастер п/о	Высшее, 1993 г., Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, «Технология продукции общественного питания», «Инженер-технолог. Профессиональная переподготовка, 2002 г., «Экономический клуб» г. Новокузнецк, «Профессиональная переподготовка бухгалтера-экономиста», квал. бухгалтер-экономист, 996 ч.	Высшая	30	8	ГОУ «КРИРПО» г. Кемерово, 2013 г. «Информационно-методическая компетентность профессионально-педагогических работников», 108 ч. Стажировка, 2013 г., ИП Чунарев г. Калтан, 120 ч, по профессии «Повар, кондитер», 6 разряд	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный
32	**УП.05.01** Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Южанина Татьяна Александровна, мастер п/о	Среднее профессиональное, 1999 г., Кузнецкий индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор делопроизводства–архивист».	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020. КСС «Система Кадры»	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный

			Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО «КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 252 ч.				«Летняя школа кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности профессиональных объединений педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.		
33	**ПП.05.01** Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Южанина Татьяна Александровна, мастер п/о	Среднее профессиональное, 1999 г., Кузнецкий индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор делопроизводства–архивист».	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020. КСС «Система Кадры» «Летняя школа	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный

			Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО «КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 252 ч.				кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности профессиональных объединений педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.		
	ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок								
34	**МДК.06.01** Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Рыбкина Елена Вячеславовна, мастер п/о	Высшее, 1993 г., Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, «Технология продукции общественного	Высшая	30	8	ГОУ «КРИРПО» г. Кемерово, 2013 г. «Информационно-методическая компетентность профессионально-педагогических работников», 108 ч.	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный

			питания», «Инженер-технолог. Профессиональная переподготовка, 2002 г., «Экономический клуб» г. Новокузнецк, «Профессиональная переподготовка бухгалтера-экономиста», квал. бухгалтер-экономист, 996 ч.				Стажировка, 2013 г., ИП Чунарев г. Калтан, 120 ч, по профессии «Повар, кондитер», 6 разряд		
35	**УП.06.01** Приготовление холодных блюд и закусок	Южанина Татьяна Александровна, мастер п/о	Среднее профессиональное, 1999 г., Кузнецкий индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор делопроизводства–архивист». Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020. КСС «Система Кадры» «Летняя школа кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности профессиональных	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный

			«КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 252 ч.				объединений педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.		
36	**ПП.06.01** Приготовление холодных блюд и закусок	Южанина Татьяна Александров-на, мастер п/о	Среднее профессиональное, 1999 г., Кузнецкий индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор делопроизводства–архивист». Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО «КРИРПО», «Педагог	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020. КСС «Система Кадры» «Летняя школа кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности профессиональных объединений	ГОУ СПО «Калтанский многопрофи-льный техникум» преподава-тель	штатный

			профессионального образования», 252 ч.				педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.		
	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков								
37	**МДК.07.01** Технология приготовления сладких блюд и напитков	Рыбкина Елена Вячеславовна, мастер п/о	Высшее, 1993 г., Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, «Технология продукции общественного питания», «Инженер-технолог. Профессиональная переподготовка, 2002 г., «Экономический клуб» г. Новокузнецк, «Профессиональная переподготовка бухгалтера-экономиста», квал. бухгалтер-экономист, 996 ч.	Высшая	30	8	ГОУ «КРИРПО» г. Кемерово, 2013 г. «Информационно-методическая компетентность профессионально-педагогических работников», 108 ч. Стажировка, 2013 г., ИП Чунарев г. Калтан, 120 ч, по профессии «Повар, кондитер», 6 разряд	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный

38	**УП.07.01** Приготовление сладких блюд и напитков	Южанина Татьяна Александров-на, мастер п/о	Среднее профессиональное, 1999 г., Кузнецкий индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор делопроизводства–архивист». Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО «КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 252 ч.	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020. КСС «Система Кадры» «Летняя школа кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности профессиональных объединений педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.	ГОУ СПО «Калтанский многопрофи-льный техникум» преподава-тель	штатный
39	**ПП.07.01**	Южанина	Среднее	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014	ГОУ СПО	штатный

	Приготовление сладких блюд и напитков	Татьяна Александровна, мастер п/о	профессиональное, 1999 г., Кузнецкий индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор делопроизводства–архивист». Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО «КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 252 ч.				г. «Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020. КСС «Система Кадры» «Летняя школа кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности профессиональных объединений педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.	«Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	
	ПМ.08 Приготовле-								

	ние хлебобулоч-ных, мучных и кондитерских изделий								
40	**МДК.08.01** Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Рыбкина Елена Вячеславовна, мастер п/о	Высшее, 1993 г., Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, «Технология продукции общественного питания», «Инженер-технолог. Профессиональная переподготовка, 2002 г., «Экономический клуб» г. Новокузнецк, «Профессиональная переподготовка бухгалтера-экономиста», квал. бухгалтер-экономист, 996 ч.	Высшая	30	8	ГОУ «КРИРПО» г. Кемерово, 2013 г. «Информационно-методическая компетентность профессионально-педагогических работников», 108 ч. Стажировка, 2013 г., ИП Чунарев г. Калтан, 120 ч, по профессии «Повар, кондитер», 6 разряд	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный
41	**УП.08.01** Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Южанина Татьяна Александровна, мастер п/о	Среднее профессиональное, 1999 г., Кузнецкий индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020.	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный

			делопроизводства–архивист». Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО «КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 252 ч.				КСС «Система Кадры» «Летняя школа кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности профессиональных объединений педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.		
42	**УП.08.02** Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Южанина Татьяна Александровна, мастер п/о	Среднее профессиональное, 1999 г., Кузнецкий индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор делопроизводства–	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020.	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный

			архивист». Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО «КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 252 ч.				КСС «Система Кадры» «Летняя школа кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности профессиональных объединений педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.		
43	**ПП.08.01** Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Южанина Татьяна Александровна, мастер п/о	Среднее профессиональное, 1999 г., Кузнецкий индустриальный колледж г. Новокузнецк, «Делопроизводство и архивоведение», «Организатор делопроизводства–архивист».	Высшая	21	14	ГОУ «КРИРПО», 2014 г. «Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения», 72 ч № 1020. КСС «Система Кадры» «Летняя школа	ГОУ СПО «Калтанский многопрофильный техникум» преподаватель	штатный

			Высшее, 2009 г., ГОУ ВПО Сибирский государственный университет путей сообщения г. Новосибирск, «Водоснабжение и водоотведение», «Инженер». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО «КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 252 ч.				кадровика», «Кадровое делопроизводство с учетом последних изменений законодательства», 2014 г., 100 ч. ГОУ «КРИРПО», 2015 г. «Содержание и организация деятельности профессиональных объединений педагогов в современных условиях», 72 ч Стажировка, 2016 г., ИП Клыкова кафе-бар «Пинта» г. Калтан, 108 ч по профессии «Повар, кондитер», 5 разряд.		
44	**ФК.00** Физическая культура	Кузнецов Владимир Филимонович, преподаватель	Высшее, 1987 г., Омская высшая школа милиции МВД СССР, «Правоведение», «Юрист». Переподготовка, 2016 г., ГБУ ДПО «КРИРПО», «Педагог профессионального образования», 256 ч.	Первая	42	10	ГОУ «КРИРПО», 2014 г., «Организация и совершенствование образовательного и тренировочного процессов физической культуры в учреждении профессионального образования на основе достижений современной науки», 108 ч	ГОУ СПО «Калтанский многопрофи-льный техникум» преподава-тель	штатный

Состав преподавателей и мастеров производственного обучения, обеспечивающих образовательный процесс по ППКРС, приведен в Приложении 9.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Обучающиеся обеспечиваются методическими рекомендациями и указаниями по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, по выполнению практических работ, выпускных письменных экзаменационных работ и др.

Реализация ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (таблица 10).

Перечень используемых периодических изданий

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)	Автор, наименование издания, издательство, год издания
ОДБ.01	Русский язык	Воителева, Т. М. Русский язык [Текст]: учебник 10 класс / Т. М. Воителева. - Москва : Академия, 2014. - 320 с. Воителева, Т.М. Русский язык [Текст]: учебник 11 класс / Т. М. Воителева. - Москва : Академия, 2014. - 336 с. Антонова, Е. С. Русский язык [Текст]: учебник / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева. - Москва : Академия. 2011. - 320 с. Воителева, Т. М. Русский язык [Текст]: Сборник упражнений 11класс / Т. М. Воителева, А.О. Орг. - Москва : Академия, 2013. - 160 с. Воителева, Т. М. Русский язык [Текст]: методические рекомендации / Т. М. Воителева. - Москва : Академия, 2014. - 192 с. Воителева, Т. М. Русский язык и культура речи [Текст]: учебное пособие. Дидактические материалы / Т. М. Воителева. - Москва : Академия, 2014. - 176 с.
ОДБ.02	Литература	Обернихина, Г. А. Литература [Текст]: учебник / Г. А. Обернихина, И. Л. Вольнова, Т. В. Емельянова. - Москва : Академия, 2011. - 656 с. Обернихина, Г. А. Литература часть 1 [Текст]: учебник / Г. А. Обернихина, И. Л. Вольнова, Т. В. Емельянова. -

		Москва : Академия, 2014. - 384 с. Обернихина, Г. А. Литература часть 2 [Текст]: учебник / Г. А. Обернихина, И. Л. Вольнова, Т. В. Емельянова. - Москва : Академия, 2014. - 400 с.
ОДБ.03	Иностранный язык	Безкоровайная, Г. Т. Planet of English: Учебник английского языка для учреждений СПО [Текст]: Учебник / Г. Т Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е. А. Койранская, Г.В. Лаврик - Москва : Академия, 2015. - 256 с. Голубев, А. П. Английский язык [Текст]: Учебник / А. П. Голубев. – Москва : Академия. 2012. – 336 с.
ОДБ.04	История	Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО) [Текст]: учебник / В. В Артёмов. - Москва : Академия, 2014. – 256 с. Артемов, В. В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст] : Дидактические материалы. Учеб. пособие / В. В. Артемов. - Москва : Академия, 2013. – 368 с.
ОДБ.05	Обществоз-нание (включая экономику и право)	Горелов, А. А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля: [Текст]: учеб. пособие. Практикум / А. А. Горелов, Т. А. Горелова. - Москва : Академия, 2014. – 240 с. Горелов, А. А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: учебник. / А.А. Горелов, Т.А. Горелова. - Москва : Академия, 2014. – 336 с.
ОДБ.06	Математика	Башмаков, М. И. Математика [Текст]: учебник / М. И. Башмаков. – Москва : Академия, 2013. – 256 с. Башмаков, М. И. Математика [Текст]: Задачник / М. И. Башмаков. – Москва : Академи», 2013. – 416 с. Башмаков, М. И. Математика. [Текст]: Сборник задач профильной направленности / М. И. Башмаков. – Москва : ИЦ Академи», 2013. – 208 с. Башмаков, М. И. Математика [Текст]: Книга для преподавателя / М. И. Башмаков. – Москва : Академия, 2013. – 224 с. Гусев В.А. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: Учебник / Гусев В.А. - Москва : Академия, 2014. – 416 с.
ОДБ.07	Информатика и ИКТ	Астафьева, Н. Е. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей [Текст]: учеб. пособие / Н. Е. Астафьева. - Москва : Академия, 2014. – 272 с. Цветкова, М. С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей [Текст]: учеб. пособие / М. С. Цветкова. - Москва : Академия, 2014. – 240 с. Цветкова, М. С. Информатика и ИКТ [Текст]: учебник

		/ М. С. Цветкова. - Москва : Академи», 2013. –352 с. Михеева, Е. В. Практикум по информатике [Текст]: учеб. пособие / Е. В. Михеева. - Москва : Академия, 2013. – 192 с.
ОДБ.08	Основы безопасности жизнедеятель-ности	Косолапова, Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст] : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - Москва : Академия, 2012. - 320 с. Косолапова, Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст]: Учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва : Академия, 2012. – 368 с.
ОДБ.09	Физическая культура	Решетников, Н. В. Физическая культура [Текст]: учебник / Н. В Решетников. - Москва : Академия, 2012. Бишаева, А. А. Физическая культура [Текст]: учебник / А. А. Бишаева. - Москва : Академия, 2012. - 304 с.
ОДП.01	Физика	Самойленко, П. И. Физика для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей [Текст]: учебник / П. И. Самойленко. - Москва : Академия, 2014.- 496 с. Самойленко, П. И. Физика для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей [Текст]: Сборник задач / П. И. Самойленко. - Москва : Академия, 2014.- 240 с.
ОДП.02	Химия	Габриелян, О. С. Химия [Текст]: учебник / О. С. Габриелян. - Москва : Академия, 2013. - 336 с. Габриелян, О. С. Химия в тестах, задачах и упражнениях [Текст]: учеб. пособие / О. С. Габриелян. - Москва : Академия, 2013. - 224 с. Габриелян, О. С. Химия: Книга для преподавателя [Текст]: учеб. пособие / О. С. Габриелян. - Москва : Академия, 2012. - 336 с.
ОДП.03	Биология	Константинов, В. М. Общая биология [Текст]: учебник / В. М. Константинов, А. Г. Резанов, Е. О. Фадеева. - Москва : Академия, 2014. - 256 с.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания [Текст]: учеб. пособие / Г. Г. Лутошкина. - Москва: Академия, 2013. - 64 с.
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник / З. П. Матюхина. - Москва: Академия, 2013. -256 с.

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: Учебное пособие / М. И., Ботов, В.Д. Елхина. - Москва: Академия, 2016. – 432 с. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Текст]: Учебник / Ларионова, Н. М. - Москва: Академия, 2015. – 208 с.
ОП.04	Экономические и правовые основы производствен-ной деятельности	1. Певцова, Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: учебник / Е. А. Певцова – 6-е изд., стер.– Москва: Академия, 2014. – 224 с. 2. Яковлев, А. И. Основы правоведения [Текст]: учебное пособие / А. И. Яковлев – 12-е изд., испр.– Москва: Академия, 2013. – 336 с. 3. Потапова, И. И. Калькуляция и учет [Текст]: рабочая тетрадь / И.И Потапова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2013. – 160 с. 4. Котерова, Н. П. Экономика организации [Текст]: учебник / Н. П. Котерова – 8-е изд., стер.– Москва: Академия, 2015. – 288 с.
ОП.05	Безопасность жизнедеятельно-сти	Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум [Текст]: учеб. пособие / Н. В. Косолапова. – Москва: Академия, 2013. – 144 с. Сапронов, Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебник / Ю. Г. Сапронов. – Москва: Академия Академия, 2013. – 336 с. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст]: учеб. пособие / Ю.М. Бурашников. - Москва: Академия, 2014. – 320 с.
ОП.06	Основы калькуляции и учета	Перетятко, Т.И. Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания [Текст] : Учебник /Т.И. Перетятко.- Москва: Феникс, Ростов-на-Дону, 2011. -352 с. Потапова, И.И. Калькуляция и учет : учеб.пособие для нач. проф. образования [Текст] / И. И. Потапова. – Москва: Академия, 2011.-160 с.
МДК УП ПП		Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: Учебник / Н.А. Анфимова. - Москва: Академия, 2016. – 400 с. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: учеб. пособие / Н. Э. Харченко. - Москва: Академия, 2013. - 512 с. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи [Текст]: учеб. пособие / Н. Э. Харченко. - Москва: Академия, 2013. - 304 с. Дубровская, Н. И. Кулинария: Лабораторный практикум [Текст]: учеб. пособие / Н. И. Дубровская. - Москва: Академия, 2013. - 240 с. Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч. Ч. 1

		[Текст]: учебное пособие / Н. И. Дубровская. - Москва: Академия, 2013. - 112 с. Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч. Ч. 2 [Текст]: учебное пособие / Н. И. Дубровская. - Москва: Академия, 2013. - 112 с.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями, возможность доступа к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС

Для реализации ППКРС имеются учебные кабинеты (технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда); лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха; спортивного комплекса: спортивного зала, открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий, места для стрельбы; библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет, актового зала.

Перечень кабинетов и оборудования приведен в таблице 11.

Таблица 11

№ п/п	Наименование кабинетов и лабораторий	Оборудование
1.	Русский язык. Литература.	Интерактивная доска IQBoard. Ноутбук. Мультимедийный проектор.
2.	Иностранный язык	Ноутбук. Проектор. Экран.
3.	История. Обществознание (включая экономику и право)	Ноутбук. Проектор. Экран.
4.	Математика	Интерактивная доска IQBoard Ноутбук Мультимедийный проектор

5.	Информатика и ИКТ	Компьютер преподавателя: – монитор 17” LCD ACER – системный блок ATX Midi Tower 350 WP – процессор Intel Core i3-2120 – ОЗУ 4 Гб – DVD и CD-ROM – клавиатура Genius – мышь Logitech – акустическая система 2.0. SVEN 2x20w – Office Home and Student 2007 – Windows XP Home Edition. Компьютеры обучающихся (10 шт.): – монитор 17” PROVEW – системный блок ATX Midi Tower 350 WP – процессор Celeron 2.66ГГц – 448 Мб DDR2 DIMM – DVD и CD-ROM – клавиатура Genius Kb-06x – мышь Optical Mouse – Office Home and Student 2007 – Windows XP Home Edition. Локальная сеть. Проектор BENQ MP510 Digital Projector Экран. Принтер HP Laser 1018. Увлажнитель воздуха AIR-O-SWISS E2241 – 1 шт. Комнатный кондиционер LG – 2 шт.
6.	Физика	Интерактивная доска IQBoard. Ноутбук. Мультимедийный проектор. Оборудование для лабораторных работ: – Волновая машина – 1 шт. – Прибор для демонстрации невесомости – 1 шт. – Динамометр лабораторный – 3 шт. – Прибор для демонстрации взаимодействия тел и удара шаров – 1 шт. – Тележка самодвижущаяся – 1 шт. – Набор по кинематике и динамике – 1 шт. – Прибор для определения звуковой волны – 1 шт. – Установка ультразвуковая – 1 шт. – Центробежная машина с червячной передачей – 1 шт. – Весы с разновесом – 1 шт. – Тахометр – 1 шт. – Прибор для демонстрации ламинарного и турбулентного движения жидкости – 1 шт. – Ведерко Архимеда – 1 шт. – Набор по статике – 1 шт. – Модели кристаллических решеток – 3 шт. – Прибор для изучения деформации растяжения – 1шт. – Прибор для демонстрации давления жидкости – 1 шт.

		– Прибор для демонстрации видов деформации – 1 шт. – Прибор для изучения газовых законов – 2 шт. – Модель парового двигателя – 1 шт. – Барометр БАММ-1 – 1 шт. – Набор для изучения коэффициента поверхностного натяжения жидкости – 2 шт. – Модель броуновского движения – 2 шт. – Набор цилиндров для демонстрации сил молекулярного взаимодействия – 3 шт. – Насос - 1 шт. – Биметаллическая пластинка – 1 шт. – Теплоприемник – 1 шт. – Прибор для определения коэффициента теплового расширения твердых тел – 1 шт. – Электрометр демонстрационный – 2 шт. – Металлическая сетка – 3 шт. – Султан электрический – 4 шт. – Набор по электростатике – 1 шт. – Трубка с двумя электродами – 1 шт. – Ванна для демонстрации интерференции волн на поверхности воды – 1 шт. – Конденсатор переменной емкости (демонстрационный) – 1 шт. – Конденсатор разборный (демонстрационный) с пластинами из диэлектрика – 1 шт. – Радиометр – 2 шт. – Набор для демонстрации свойств электромагнитных волн – 3 шт. – Скамья оптическая – 1 шт. – Осветители – 1 шт. – Лампа на подставке – 1 шт. – Прибор для определения длины световой волны – 1 шт. – Набор стеклянных призм – 1 шт. – Экран со щелью – 5 шт. – Реостаты ползунковые (демонстрационные) – 4 шт. – Вольтметры лабораторные – 6 шт. – Лабораторный источник питания – 4 шт. – Источники питания (4 в) – 4 шт. – Генератор НЧ – 1 шт. – Усилитель НЧ – 1 шт. – УНЧ-3 – 1 шт. – ВСШ-6 – 1 шт. – Преобразователь высоковольтный школьный «Разряд-1» – 1 шт. – ВУП-2 – 2 шт. – Электронно-лучевая трубка – 2 шт. – Амперметр (гальванометр с зеркальной шкалой) – 3 шт. – Амперметр демонстрационный – 1 шт.

		– Амперметр-гальванометр – 1 шт. – Ваттметр демонстрационный – 2 шт. – Миллиамперметр М-252 – 1 шт. – Авометр школьный – 2 шт. – Батарея конденсаторов – 4 шт. – Усилители низкой частоты – 1 шт. – Трехфазные выпрямители с полупроводниковыми диодами – 1 шт. – Осциллограф – 1 шт. – Прибор для демонстрации электроискровой обработки металла – 4 шт. – Набор с электронными лампами – 1 шт. – Катушка для демонстрации магнитного поля тока – 1 шт. – Прибор для демонстрации зависимости сопротивления проводников от температуры (ПСМТ) – 2 шт. – Прибор для демонстрации правила Ленца – 4 шт. – Полосовой магнит – 1 шт. – Индикатор индукции магнитного поля – 2 шт. – Комплект приборов для демонстрации магнитных полей тока –2 шт. – Вращение рамки с током в магнитном поле – 1 шт. – Ваттметр демонстрационный – 1 шт. – Милливольтметр – 3 шт. – Вольтметр – 5 шт. – Добавочные сопротивления – 1 шт. – Спираль – 5 шт. – Набор полупроводниковых приборов – 2 шт. – Амперметр лабораторный – 1 шт. – Магазин сопротивлений – 6 шт. – Термометр на терморезисторе – 5 шт. – Катушка с сердечником – 1 шт. – Обмотки для наблюдения действия магнитного поля на ток – 10 шт. – Дугообразный магнит – 4 шт. – Реостат лабораторный – 6 шт. – Комплект программного управления – 1 шт. – Прибор для демонстрации вихревых токов – 1 шт. – Фотосопротивление и фотореле – 1 шт. – Набор по электромагнитной индукции – 1 шт. – Трансформатор разборный – 2 шт. – Катушка взаимной индуктивности – 1 шт. – Аккумуляторы – 2 шт. – Двигатель постоянного тока - 1 шт. – Индикатор ионизирующих излучений - 1 шт.
7.	Химия	Ноутбук. Оборудование для лабораторных работ: Коллекции «Каменный уголь и продукты его переработки», «Нефть, продукты переработки» - 15 шт. Коллекция «Полимеры», «Полиэтилен», «Каучук» – 1 шт.

		Модели молекул шаростержневые – 1 шт. Модели молекул различных веществ. Модели кристаллических решеток -4 шт. Модели кристаллических решеток алмаза и графита – 2 шт. Образцы неметаллов – 15 шт. Динамическое пособие «Строение молекул органических веществ» – 1 шт. Реактивы: спирт,H_2SO_4, $CACI_2$, бромная вода, $KMnO_4$, углеводы, $CuSO_4$,NaOH, $CaCO_3$, C ,S ,P ,O2 , H2SO4, HNO3 , Cu. Образцы растворов, коллоидных систем и взвесей. Прибор для обнаружения электропроводности – 1 шт.
8.	Биология. Технология кулинарного и кондитерского производства. Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены. Лаборатория товароведения продовольственных товаров	Ноутбук. Проектор. Экран. Оборудование для лабораторных работ: Микроскоп - учебный «БИОМ-2») – 3 шт. Микролаборатория для химического эксперимента - 1 шт. Биологическая лаборатория с микропрепаратами – 1 шт. Ареометр АМ 1020-1040 – 10 шт. Овоскоп СН-10 – 1шт. Лабораторная баня для ученического эксперимента – 1 шт. Лупы. Предметные и покровные стекла. Препаровальные иглы. Пинцеты. Пипетки. Йод. Синие чернила. Фильтровальная бумага.
9.	Основы безопасности жизнедеятельности. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда	Ноутбук. Телевизор – 1 шт. Пневматические винтовки – 4 шт. Пневматический пистолет – 1 щт. Учебный автомат Калашникова АК – 1 шт. Учебные гранаты – 2 шт. Компас – 1 шт.
10.	Учебный кондитерский цех.	Микроволновая печь - 1 шт. Весы электронные Saller5SL-100-15 LCD порционные без стойки – 1 шт. Кремовзбивалка Kenwood - 1 шт. Печь хлебопекарная ХПЭ-500,21 оцинк. - 1 шт. Тестомес с дежой Fimar 12/SN 380В - 1 шт. Шкаф среднетемпературный POLAIR DP107-S - 1 шт. Электрическая плита ПЭМ-4-010 - 1 шт. Зонт вентиляционный - 2 шт. Стол разделочный металлический - 6 шт. Ванна моечная двух секционная - 2 шт. Ванна моечная односекционная - 1 шт.

		Стол кондитерский - 2 шт. Стол-тумба Атеси СТ-2/1200 с ящиками - 1 шт. Стул тюльпан - 7 шт. Стол обеденный - 2 шт. Холодильник - 1 шт.
11.	Учебный кулинарный цех. Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места	Рабочие столы – 4 шт. Вытяжные шкафы – 2 шт. Кухонный инвентарь: – Стаканы 250 мл - 12 шт. – Тарелка десертная - 15 шт. – Тарелка полупорционная - 15 шт. – Кокотницы металлические - 2 шт. – Терка - 3 шт. – Селедочница - 5 шт. – Блюдо - 3 шт. – Ведро - 4 шт. – Кисточка силиконовая - 2 шт. – Кастрюля - 10 шт. – Кастрюля 3,5 л - 7 шт. – Кастрюля 3 л - 5 шт. – Кастрюля 2 л - 2 шт. – Мантоварка 3-х уровневая - 1 шт. – Пароварка-мантоварка 4-х уровневая - 1 шт. – Сотейник - 3 шт. – Сковорода - 7 шт. – Коврик силиконовый - 1 шт. – Ковш - 2 шт. – Лист для выпечки - 8 шт. – Вилка столовая - 15 шт. – Ложка столовая - 15 шт. – Ложка десертная - 6 шт. – Ложка кофейная - 6шт. – Ложка чайная - 12 шт. – Ложка разливательная - 8 шт. – Лопатка - 7 шт. – Лопатка-шпатель - 2 шт. – Вилка для мяса - 1 шт. – Шумовка - 1 шт. – Миска - 9 шт. – Мясорубка - 3 шт. – Набор для специй - 4 шт. – Сито - 1 шт. – Соусник - 4 шт. – Доска разделочная - 8шт. – Дуршлаг - 2 шт. – Ножи поварские - 11 шт. – Молоток - 1 шт. – Нож консервный - 2 шт. – Пресс для чеснока - 2 шт. – Поддон - 1 шт.

		– Противень - 5 шт. – Сушилка для посуды - 3 шт. – Таз - 3 шт. – Скалка деревянная - 20 шт. – Скалка силиконовая - 1 шт. – Мешок кондитерский - 5 шт. – Насадки кондитерские - 3 шт. – Набор к торту - 1 шт. – Тортница - 2 шт. – Набор форм для кексов - 4 шт. – Формы для кексов Забава - 5 шт. – Формы для кулича Забава - 5 шт. – Формы для пиццы - 5 шт. – Формы для пудинга Забава - 3 шт. – Формы для хлеба тройные - 6 шт. – Бутылка для жидкости - 2 шт. – Бутылка для масла - 2шт.
12.	Спортивный зал	Гимнастические маты – 4 шт. Гимнастические кольца (обруч) – 2 шт. Волейбольный мяч – 5 шт. Баскетбольный мяч – 6 шт. Баскетбольный щит с кольцом – 2 шт. Свисток – 1 шт. Секундомер – 1 шт. Волейбольная сетка – 1 шт. Скакалка – 3 шт. Гимнастическая скамейка – 4 шт. Шведская стенка – 2 шт. Гимнастический турник – 1 шт. Канат – 1 шт. Макивара – 1 шт. Набивной мяч – 2 шт.
13.	Тренажерный зал	Теннисный стол – 1 шт. Теннисные ракетки – 4 шт. Теннисные шарики Музыкальный центр – 1 шт. Беговая дорожка – 1 шт. Тренажер «Велосипед» - 1 шт. Штанга – 1 шт. Диски для штанги - 6 шт. Гантели – 1 шт. Диск для равновесия – 1 шт. Силовая станция BMG 4300 – 1 шт. Спортивная груша – 1 шт. Тренажер «Ванька-встанька» - 1 шт. Гири – 5 шт. Тренажер для пресса – 1 шт.
14.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы	Брусья Турник Полоса препятствий Футбольные ворота

	препятствий	Волейбольная площадка Волейбольная сетка Гимнастическая скамейка Футбольное поле
15.	Место для стрельбы	Пневматические винтовки – 4 шт. Мишени
16.	Библиотека Читальный зал с выходом в сеть Интернет	Стеллаж двухсторонний – 5 шт. Шкаф для формуляров – 1 шт. Стол для выдачи книг – 1 шт. Стеллаж угловой – 2 шт. Стеллаж демонстрационный – 1 шт. Стол для заседаний – 1 шт. Стул – 25 шт. Трибуна напольная – 1 шт. Персональный компьютер Aquarius Pro P30 S51 – 10 шт. МониторASUS P8B75-M – 10 шт. Компьютерная мышь– 11 шт. Компьютерный коврик – 10 шт. Стол компьютерный – 10 шт. Ноутбук ASUS X 53S – 1 шт. Принтер Laser Jet Pro 400 m401d– 1 шт. Кондиционер воздуха внутренний блок Split модель BSD/IN 24HN1 – 1 шт. Огнетушитель порошковый ОП5 (3) – 1 шт.
17.	Актовый зал	Звукоусилительная аппаратура: – акустические колонки – 2 шт., – микшерский пульт, – микрофон – 2 шт., – коммуникации. Экран – 1 шт. Проектор – 1 шт.

6.4. Базы практики

Основными базами практики обучающихся являются:
1. ООО «Элегия»
2. ООО «Иглана»
3. ИП Плохих Р.Т.
4. Кафе «Центр»
5. МАДОУ Детский сад № 15 «Звездочка»
6. МБОУ «Основная общеобразовательная школа» № 18
7. Потребительское общество «Терсь»
8. ООО «Система Чибис» № 53
9. ИП Антропова Р.Г. кондитерский цех «Любимый»
10. МБДОУ Детский сад № 41 «Жемчужинка»
11. ООО Магазин № 13
12. МАДОУ Детский сад № 12 «Березка»
13. ЗАО «Сибирь» столовая № 18
14. ИП Фролкина Н.И.

15. МБУЗ Городская больница № 2
16. ООО Империя МОКС
17. ООО Алмаз
18. Кафе-клуб «Торнадо»
19. МБОУ ООШ № 15

Имеющиеся базы практики обучающихся обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится по каждому профессиональному модулю и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

7. Рекомендации по использованию образовательных технологий

При формировании ППКРС ОУ предусматривается при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

8. Фонды оценочных средств

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущий контроль и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Фонды оценочных средств включают (приложение 7): типовые задания, задания для контрольных работ, практических работ, лабораторных работ, задания для других форм контроля, зачетов, дифференцированных зачетов, билеты для экзаменов, задания в тестовой форме, примерную тематику докладов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Организация текущего контроля и промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены

следующие виды текущего контроля: контрольные и самостоятельные работы, тестирование и др.

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

– текущий контроль знаний в семестре;

– промежуточная аттестация в форме других форм контроля, зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);

– государственная итоговая аттестация.

9. Требования к проведению государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации обучающихся максимально приближена к условиям их будущей профессиональной деятельности.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в приложении 8.