

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»
К.С. Коноваленко
2021г.
Приказ № 188 от «01» 09 2021 г.

**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования.
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
краевого государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Канский техникум отраслевых
технологий и сельского хозяйства»
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации:

Повар
Кондитер

Форма обучения: очная .

Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года 10 месяцев на базе основного
общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

СОГЛАСОВАНИЕ

Директор ООО Ресторатор «Ресторан
Перчини»

Т.В. Мичурина



СОГЛАСОВАНИЕ

Директор ООО ТС «Командор»

С.В. Мянзель



Программа рассмотрена Педагогическим советом
КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ» Протокол № 1 от «01» 08 2021 г.

Канск, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт ОПОП СПО	4
1.1.Нормативно-правовые основы разработки ОПОП	5
1.2.Область профессиональной деятельности выпускника	6
1.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	7
1.4. Результаты освоения ОПОП СПО	7
1.5. Кадровое обеспечение реализации ОПОП СПО	11
1.6. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП СПО	11
1.7. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в ОУ в соответствии с ФГОС СПО	12
2. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	
<i>Приложение 1. Учебный план для профессии</i>	
<i>Приложение 2. Календарный учебный график для профессии</i>	
<i>Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла</i>	
Приложение 3.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 01. Русский язык	
Приложение 3.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 02. Литература	
Приложение 3.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 03 Иностранный язык	
Приложение 3.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 04. Математика	
Приложение 3.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 05. История	
Приложение 3.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 06. Физическая культура	
Приложение 3.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 07. Основы безопасности жизнедеятельности	
Приложение 3.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 08. Астрономия	
Приложение 3.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 09. Информатика	
Приложение 3.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 10. Физика	
Приложение 3.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 11. Химия	
Приложение 3.12. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 12. Обществознание (включая экономику и право)	
Приложение 3.13. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 13. Биология	
Приложение 3.14. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 14. География	
Приложение 3.15. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 15. Экология	
Приложение 3.16. Рабочая программа учебной дисциплины УД 1. Исследовательская деятельность	
Приложение 3.17. Рабочая программа учебной дисциплины УД 2. Основы предпринимательской деятельности	
Приложение 3.18. Рабочая программа учебной дисциплины УД 3. Эффективное поведение на рынке труда	
<i>Приложение 4. Программы рабочих дисциплин общепрофессионального цикла</i>	
Приложение 4.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
Приложение 4.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	

Приложение 4.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	
Приложение 4.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
Приложение 4.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета	
Приложение 4.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда	
Приложение 4.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)	
Приложение 4.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОП 08. Безопасность жизнедеятельности	
Приложение 4.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОП 09. Физическая культура	
Приложение 4.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОП 10. Этика и психология профессиональной деятельности	
Приложение 4.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОП 11. Блюда европейской кухни	
<i>Приложение 5. Рабочие программы профессиональных модулей</i>	
Приложение 5.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
Приложение 5.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Приложение 5.3 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Приложение 5.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
Приложение 5.5. Примерная рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
<i>Приложение 6. Оценочные средства промежуточной и государственной итоговой аттестации</i>	
<i>Приложение 7. Программа государственной итоговой аттестации</i>	
<i>Приложение 8. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы</i>	
Приложение 8.1. Рабочая программа воспитания	
Приложение 8.2. Календарный план воспитательной работы	

1. ПАСПОРТ ОПОП СПО

Настоящая основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ОПОП СПО) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) с учетом примерной основной образовательной программы.

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

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и примерной основной образовательной программой.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

повар ← кондитер.

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

Формы обучения: **очная.**

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

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП СПО

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 июня 2014г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 345, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 355»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г. "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрированный Министерством юстиции РФ регистрационный № 30306;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учёта и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 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

- Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования, письмо

Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05–401 «О направлении методических рекомендаций»;

- Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 №Р-98;

- СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ» (зарегистрировано в Минюсте РФ 03.03.2011г, регистрационный номер 1993);

- Устав КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»;

- Локальные акты КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ».

1.2. Область профессиональной деятельности выпускника

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

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

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

1.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.

Обучающийся по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** готовится к следующим видам деятельности:

1. приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
2. приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
3. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
4. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
5. приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.4. Результаты освоения ОПОП СПО.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

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.

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в

соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

4. 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.

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.

Учебное время вариативной части, по запросам работодателей, распределено следующим образом: вариативная часть при формировании образовательной программы должна быть направлена либо на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, либо на

введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, региональных работодателей, региональных органов управления образованием, международных стандартов Ворлдскиллс.

№ п/п	ППКРС	Вариативная часть циклов ППКРС, часов	Дисциплины, МДК	Количество часов
1	Общепрофессиональный цикл	457	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	32
			Основы товароведения продовольственных товаров	32
			Техническое оснащение и организация рабочего места	38
			Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	45
			Основы калькуляции и учета	19
			Иностранный язык в профессиональной деятельности	84
			Этика и психология профессиональной деятельности	68
			Блюда европейской кухни	139
2	Профессиональные модули	911	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6
			МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	44
			МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	19
			МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	20
			МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	63
			МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	16
			МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	33
			МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	22

			МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40
			Учебная практика	144
			Производственная практика	504
	ИТОГО	1368		1368

1.5. Кадровое обеспечение реализации ОПОП СПО.

Реализация ОПОП СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ» обеспечивается педагогическими кадрами, которые соответствуют требованиям ФГОС СПО.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеет опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 50 процентов.

Преподаватели принимают активное участие в международных, региональных научно-практических конференциях и семинарах по актуальным проблемам вопросам профессиональной деятельности. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

1.6. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной деятельности при реализации ОПОП СПО.

Библиотечный фонд Техникума обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине и междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся. Обучающимся обеспечена возможность дистанционного индивидуального доступа из любой точки, в которой имеется выход к сети Интернет, к ресурсам электронной системе обучения «Академия-Медиа».

1.7. Основные материально-технические условия для реализации образовательной деятельности в ОУ в соответствии с ФГОС СПО.

Образовательное учреждение, реализующее ОПОП СПО по профессии Повар, кондитер располагает материально-технической базой, которая обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения). Материально-техническая база соответствует санитарным и противопожарным нормам. Перечень учебных кабинетов, лабораторий и мастерских, а также перечень их оснащения представлен ниже:

№	Наименование
Кабинеты	
1.	русского языка и литературы
2.	социально-экономических дисциплин
3.	информатики и информационных технологий
4.	химии
5.	математики
6.	иностранного языка
7.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8.	физики
9.	истории
10.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
11.	товароведения продовольственных товаров
12.	технологии кулинарного и кондитерского производства
13.	технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории	
14.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
15.	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
16.	Спортивный зал
17.	Спортивная площадка
Залы	
18.	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
19.	Актовый зал