

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Ачинский торгово-экономический техникум»

ПРИНЯТО  
решением Методического совета  
Протокол № 8  
от «09» 04 2024 г.



УТВЕРЖДЕНО  
Приказом КГБПОУ «Ачинский  
торгово-экономический техникум»  
№ 34/11 от «10» 04 2024 г.  
В.Ю. Головин В.Ю. Головин

Основная профессиональная образовательная  
программа среднего профессионального образования  
(программа подготовки специалистов среднего звена)

по специальности:

19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового  
изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация: **техник-технолог**

2024 год



## Содержание

1.	<b>Общие положения</b>	
1.1.	Основная профессиональная образовательная программа	
1.2.	Нормативные документы для разработки ОПОП	
2.	<b>Общая характеристика образовательной программы СПО</b>	
2.1.	Цель ОПОП	
2.2.	Трудоемкость ОПОП	
3.	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	
3.1.	Область профессиональной деятельности выпускников	
3.2.	Виды деятельности	
4.	<b>Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	
4.1.	Общие компетенции	
4.2.	Профессиональные компетенции	
4.3.	Формирование вариативной части ОПОП	
5.	<b>Структура образовательной программы</b>	
5.1.	Календарный учебный график	
5.2.	Учебный план	
6.	<b>Контроль и оценка результатов освоения ОПОП ППССЗ</b>	
6.1.	Фонды оценочных средств	
6.2.	Государственная итоговая аттестация	
7.	<b>Условия реализации образовательной деятельности</b>	
7.1.	Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	
7.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение	
7.3.	Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	
8.	Приложения	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Основная профессиональная образовательная программа**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов реализуется КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум» на базе среднего общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного приказом Минпросвещения России от 20.09.2022 № 852, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 70707 от 26.10.2022).

Требования ФГОС СПО являются обязательными для выполнения.

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Содержание образования должно содействовать взаимопониманию и сотрудничеству между людьми, народами независимо от расовой, национальной, этнической, религиозной и социальной принадлежности, учитывать разнообразие мировоззренческих подходов, способствовать реализации права обучающихся на свободный выбор мнений и убеждений, обеспечивать развитие способностей каждого человека, формирование и развитие его личности в соответствии с принятыми в семье и обществе духовно-нравственными и социокультурными ценностями; должно обеспечивать получение квалификации.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебного плана, состава и содержания рабочих программ дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также мониторинга потребностей работодателей.

## **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП**

ОПОП по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов разработана на основе:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- приказ Минпросвещения России от 20.09.2022 № 852 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.12.2023 № 76207);
- приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167);
- приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с № Положением о практической подготовке обучающихся №) (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);
- Перечня специальностей среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336;
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения от 8 ноября 2021 г. № 800;
- приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 № 71119);
- Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации, рег. № 39023 от 29 сентября 2015 г.) 4-й и 5-й уровни квалификации;
- приказ Минобрнауки России от 27.12.2016 № 1663 «Об утверждении Порядка назначения государственной академической стипендии и (или) государственной социальной стипендии студентам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, государственной стипендии аспирантам, ординаторам, ассистентам-стажерам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, выплаты стипендий слушателям подготовительных отделений федеральных гос-

ударственных образовательных организаций высшего образования, обучающимся за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета» (Зарегистрировано в Минюсте России 24.01.2017 № 45376);

– постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вместе с «СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...») (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573);

– постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вместе с «СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62296).

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

### 2.1 Цель ОПОП

Цель основной профессиональной образовательной программы – организация деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенциями, позволяющими вести профессиональную деятельность в организациях общественного питания.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на формирование умения применять знания на практике, способности быстро адаптироваться к изменениям в сфере техники, технологий, организации труда, способности комплексно воспринимать производственный процесс и действовать в проблемных ситуациях, быть конкурентноспособным, востребованным на региональном рынке труда.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: *техник-технолог*.

Форма обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе: 2 года 10 месяцев.

### 2.2. Трудоемкость ОПОП

При нормативном сроке 2 года 10 месяцев – для обучающихся по очной форме на базе среднего общего образования:

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы,
Дисциплины (модули)	2052
Практика	900
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	4464

### **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

**3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:** 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

#### **3.2. Виды деятельности:**

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- обеспечение деятельности структурного подразделения

## 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b></p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте  анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части  определять этапы решения задачи  выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы  составлять план действия  определять необходимые ресурсы  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах  реализовывать составленный план  оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить  основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях  методы работы в профессиональной и смежных сферах  структуру плана для решения задач  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять задачи для поиска информации  определять необходимые источники информации  планировать процесс поиска  структурировать получаемую информацию  выделять наиболее значимое в перечне информации  оценивать практическую значимость результатов поиска  оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  использовать современное программное обеспечение  использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности  приемы структурирования информации  формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации  порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  применять современную научную профессиональную терминологию  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план  рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования  определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности  презентовать бизнес-идею  определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации  современная научная и профессиональная терминология  возможные траектории профессионального развития и самообразования  основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности  правила разработки бизнес-планов  порядок выстраивания презентации  кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать работу коллектива и команды  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности  основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>Умения:</b></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>особенности социального и культурного контекста;  правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p><b>Умения:</b></p> <p>описывать значимость своей специальности  применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей  значимость профессиональной деятельности по специальности  стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрез-	<p><b>Умения:</b></p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства  организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
	вычайных ситуациях	<p><b>Знания:</b></p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>Умения:</b></p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p><b>Умения:</b></p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

## 4.2. Профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и	ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	<p><b>Навыки:</b></p> <p>организации подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>– визуально оценивать исправность технологического оборудо-</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>специализированных пищевых продуктов</p>		<p>вания, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки;</li> <li>– применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>– применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</li> <li>– применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>– пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>– документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>– назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>– правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>– методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>– правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления</li> </ul>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания	<p>ния и специализированных пищевых продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>– специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <p>непосредственного выполнения подготовки рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем;</li> <li>– оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>– эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>– эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару;</li> <li>– эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>– использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</li> </ul>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>– вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции;</li> <li>– методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> </ul>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения работ по обеспечению лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации;</li> <li>– пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</li> <li>– осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</li> <li>– готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</li> <li>– отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований;</li> <li>– отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;</li> <li>– настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;</li> <li>– поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;</li> <li>– рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований;</li> <li>– применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием;</li> <li>– проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов;</li> <li>– проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов;</li> <li>– подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</li> <li>– правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</li> <li>– правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;</li> <li>– правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами;</li> <li>– способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</li> </ul>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</li> <li>– способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований;</li> <li>– способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</li> <li>– правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;</li> <li>– методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</li> </ul>	
	ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<b>Навыки:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> </ul>
		<b>Умения:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;</li> <li>– составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований;</li> <li>– пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;</li> <li>– пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования;</li> <li>– использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты;</li> <li>– вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде</li> </ul>
		<b>Знания:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</li> <li>– качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</li> <li>– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизирован-</li> </ul>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>ной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</li> </ul>
<p>Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>– методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>– факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</li> <li>– правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</li> <li>– виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты;</li> <li>– причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> </ul>
	ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массо-	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>обеспечения технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести основные технологические процессы производства про-</li> </ul>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	<p>вого изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>дукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства;</li> <li>– проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;</li> <li>– определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</li> <li>– использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</li> <li>– принципы измерения, регулирования, контроля параметров</li> </ul>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> </ul>
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планирования основных показателей производственного процесса;</li> <li>– оценки эффективности производственного процесса;</li> <li>– принятия управленческих решений по организации производственного процесса</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;</li> <li>– рассчитывать экономические показатели структурного подразделения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы и формы организации производственного процесса;</li> <li>– методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей</li> </ul>
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планирования работ структурного подразделения;</li> <li>– оценки эффективности деятельности структурного подразделения;</li> <li>– принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;</li> <li>– оформлять и проверять планы работ по установленной форме</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы планирования работ исполнителями;</li> <li>– основные приемы организации работ исполнителей;</li> <li>– способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями</li> </ul>
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</li> <li>– инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;</li> </ul>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечения безопасных условий труда на производстве;</li> <li>– разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</li> <li>– участие в планировании основных показателей производства</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</li> <li>– проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</li> <li>– организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</li> <li>– обеспечивать безопасные условия труда на производстве</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы планирования работы трудового коллектива;</li> <li>– основные приемы организации работы трудового коллектива;</li> <li>– правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени</li> </ul>
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– группировки и анализа информации;</li> <li>– расчета показателей производительности труда;</li> <li>– расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;</li> <li>– расчета суммы прибыли, процента рентабельности;</li> <li>– расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;</li> <li>– осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</li> <li>– принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</li> </ul>
	ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</li> <li>– проверки товарного оформления и хранения продукции;</li> <li>– оформления документов на отпущенную продукцию;</li> <li>– составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</li> <li>– учета брака и анализа причин образования дефектов продукции</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять учетно-отчетную документацию;</li> <li>– проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</li> <li>– проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</li> <li>– составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</li> <li>– вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</li> <li>– определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– учет и отчетность в производстве продукции общественного</li> </ul>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основы производственного учета; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – нормы времени и выработки по технологическим операциям

### 4.3 Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы разработана с учетом мнения и запросов работодателей (протокол № 8 расширенного методического совета с участием работодателей от 09.04.2024).

Вариативная часть образовательной программы составляет 30,1% от общего объема профессиональной программы. Часы вариативной части ОПОП (1296 часов) использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений, знаний и навыков, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Вар. часть
<b>СГЦ</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>183</b>
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	82
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	7
СГЦ.04	Физическая культура	10
СГЦ.08	Основы правовых знаний	42
СГЦ.09	Экологические основы природопользования	42
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>462</b>
ОПЦ.06	Организация обслуживания	52
ОПЦ.07	Метрология и стандартизация	63
ОПЦ.08	Охрана труда	51
ОПЦ.09	Эстетика и дизайн в оформлении блюд	36
ОПЦ.10	Технология мучных кондитерских изделий	172
ОПЦ.11	Барное дело	52
ОПЦ.12	Калькуляция в общественном питании	36
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>651</b>
<i>ПМ.01</i>	<i>Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>	356
МДК.01.01	Техническое оснащение производства продукции общественного питания	30
МДК.01.02	Технология продукции общественного питания	320
	Экзамен по модулю	6

<i>ПМ.02</i>	<i>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>	<i>94</i>
МДК.02.01	Организация лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	40
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	48
	Экзамен по модулю	6
<i>ПМ.03</i>	<i>Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>	<i>151</i>
МДК.03.01	Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	15
МДК.03.02	Освоение рабочей профессии "Повар детского питания"	130
	Экзамен по модулю	6
<i>ПМ.04</i>	<i>Обеспечение деятельности структурного подразделения</i>	<i>50</i>
МДК.04.01	Управление структурным подразделением	20
МДК.04.02	Планирование показателей производственного процесса	24
	Экзамен по модулю	6
	<b>Всего</b>	<b>1296</b>

## **5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график приведен в учебном плане.

### **5.2. Учебный план специальности**

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной итоговой аттестации, объем времени, отведенный на ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Учебный план специальности приведен в Приложении 2.

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП**

### **6.1. Фонды оценочных средств.**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Ответственными исполнителями за формирование ФОС являются председатели цикловых методических комиссий, за которыми закреплена конкретная дисциплина/МДК. Непосредственным исполнителем формирования ФОС является преподаватель, ответственный за реализацию конкретной дисциплины.

ФОС рассматривается на заседании профильной цикловой методической комиссии, формируется на бумажном и электронном носителях и хранится в ИМУЦ.

Требования к порядку разработки, структуре, содержанию и оформлению оценочных средств изложены в Положении о фонде контрольно-оценочных средств КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум».

### **6.2. Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих освоение образовательных программ среднего профессионального образования является обязательной и не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определены в Положении о дипломной работе выпускников, освоивших основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум».

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе.

Государственная итоговая аттестация включает выполнение дипломной работы, демонстрационный экзамен и защиту дипломного проекта. Проводится в соответствии с календарным учебным графиком, всего – 216 часов.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «техник-технолог» и выдается диплом о среднем профессиональном образовании.

## 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 7.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Для реализации образовательной программы техникум располагает специальными помещениями. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальный зал библиотеки и кабинет информатики) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

#### Перечень специальных помещений

##### Кабинеты:

- социально-гуманитарных дисциплин – 51,7 кв.м
- иностранного языка в профессиональной деятельности – 45,6 кв.м
- безопасности жизнедеятельности – 50,8 кв.м
- химии в пищевом производстве – 57,4 кв.м
- микробиологии, санитарии и гигиены – 56,2 кв.м
- организации производства – 53,9 кв.м
- товароведения продовольственных товаров – 66,0 кв.м
- прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности – 35,8 кв.м
- технического оснащения кулинарного и кондитерского производства – 53,9 кв.м
- технологии кулинарного и кондитерского производства – 53,9 кв.м
- метрологии и стандартизации – 56,2 кв.м
- охраны труда – 51,3 кв.м
- естественно-научных дисциплин – 57,4 кв.м

##### Спортивный комплекс:

- Спортивный зал – 137,8 кв.м

##### Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет – 148,2 кв.м
- актовый зал – 198,9 кв.м

##### Лаборатории:

- учебный кулинарный цех – 89,1 кв.м
- учебный кондитерский цех – 90,4 кв.м
- лабораторный химический анализ – 52,0 кв.м.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя оснащение лабораторий.

#### Учебный кулинарный цех

*Оборудование:* рабочее место преподавателя, место для презентации готовой продукции: обеденный стол – 1 шт., стулья – 5 шт., шкаф для столовой посуды – 3 шт.

*Основное и вспомогательное технологического оборудование:* весы настольные электронные CAS SW-2 – 6 шт., пароконвектомат ПКА 6-1/1 1 BM 2-Abat – 2шт., жарочный шкаф ШПЭСМ-3 – 1 шт., микроволновая печь Rolsen – 1 шт., расстоечный шкаф ШРЭ-2,1 – 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) HurakanHKN-ICF35DX4 – 2 шт., плита электрическая Нововятка ЭКС010 – 2 шт., плита электрическая ЭП-4ЖШ – 1 шт., фритюрница электрическая KARMA CLOBAL LTD модель EF-101 – 1 шт., жарочная поверхность AIRHOT GE-730/FG – 1 шт., шкаф холодильный Капри П-390М – 1 шт., шкаф морозильный Капри 05Н – 1 шт., шкаф шоковой заморозки COOLEQ CQF-10 – 1 шт., льдогенератор COOLEQ ZB-15AP – 1 шт., тестораскаточная машина Sentore – 1 шт., планетарный миксер GASTROMIXB 5 ECO – 1 шт., блендер GASTRORAG B-010 – 1 шт., мясорубка LERAN MG- 310 DE – 1 шт., мясорубка Ротор Дива-М ЭМШ 30/230-4 – 1 шт., овощерезка комплект – 1 шт., слайсер-ломтерезка Clatronic MA3585 – 1 шт., процессор кухонный – 1 шт., миксер для коктейлей двойной JAU SR2 – 1 шт., соковыжималка с блендером GASTRORAG HA-008 – 1 шт., машина для вакуумной упаковки DZ-280|2SD – 1 шт., кофемашинa с капучинатором SaecoLirika Black – 1 шт., ховоли (оборудование для варки кофе на песке) Ф1КфЭ – 1 шт., кофемолка AIRHOT MCG-1800 – 1 шт., карамелизатор KOVEA ТКТ-9607+баллон 967 – 1 шт., набор Карвинг (книга, видео, 11 ножей, сумка) – 15 шт., овоскоп – 1 шт., нитраттестер СОЭКС – 1 шт., машина посудомоечная МПК-400Ф – 1 шт., стол производственный с моечной ванной МРП-0,4-0,53/1,01 – 2 шт., стеллаж передвижной-тележка ЕТО-2 8/5 – 2 шт., ванна моечная двухсекционная – 1 шт.

#### Учебный кондитерский цех

*Оборудование:* рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол – 1 шт., стулья – 4 шт., шкаф для столовой посуды – 1 шт.

*Основное и вспомогательное технологического оборудование:* весы настольные электронные CAS SW-2 – 6 шт., конвекционная печь ПКЭ-4Э – 1 шт., микроволновая печь LG – 1 шт., подовая печь электрическая для пиццы ПЭП-2 – 1 шт., расстоечный шкаф UNOX XLT193-193 – 1 шт., плита электрическая Нововятка ЭКС 010 – 2 шт., шкаф холодильный КАПРИ 0,5М

– 1 шт., шкаф морозильный КАПРИ 0,5Н – 1 шт., шкаф шоковой заморозки COOLEQ CQF-5 – 1 шт., льдогенератор COOLEQ ZB-15AP – 1 шт., фризер для мягкого мороженого COOLEQ IF-1 – 1 шт., тестораскатка-лапшерезка Foodatilas DZM-350 – 1 шт., миксер планетарный В 5 ECO – 1 шт., машина тестомесильная – 1 шт., миксер погружной Бош – 2 шт., миксер погружной Браун – 1 шт., мясорубка Ротор Дива ЭМШ 30/230-4 1500BT – 1 шт., куттер Airhot VC-6 – 1 шт., соковыжималки для цитрусовых, универсальная – 1 шт., пресс для пиццы Ф2ПЦЭ – 1 шт., лампа для карамели – 1 шт., аппарат для подогрева шоколада (темперирование) MC09V – 1 шт., карамелизатор KOVEA TKT-9607+баллон 967 – 1 шт., термометр инфракрасный – 1 шт., термометр электронный со шупом WT-1309 – 1 шт., овоскоп ПКЯ-10 (ОН-10) – 1 шт., машина для вакуумной упаковки DZ-280/2SD – 1 шт., производственный стол с моечной ванной – 1 шт., производственный стол СПСБ 15/6 – 1 шт., производственный стол холодильный с мраморным покрытием ТМ3GN – 1 шт., ванна моечная двухсекционная – 1 шт., стеллаж передвижной-тележка ЕТО-2 8/5 – 1 шт.

#### Лаборатория лабораторный химический анализ

*Оборудование:* рабочее место преподавателя, столы студенческие – 13 шт., стулья студенческие – 26 шт., шкаф – 2 шт., доска учебная маркерная – 1 шт.

*Технические средства:* ноутбук – 1 шт.

*Лабораторное оборудование:* аппарат для дистилляции воды – 1 шт., набор ареометров – 4 шт., баня комбинированная лабораторная – 1 шт., весы технические с разновесами – 6 шт., весы аналитические с разновесами – 2 шт., весы электронные учебные – 2 шт., гигрометр психометрический – 1 шт., термометр жидкостный (0-100°С) – 10 шт., колонка адсорбционная – 2 шт., магнитная мешалка – 1 шт., нагреватель для пробирок – 1 шт., рН-метр милливольтметр (цифровой датчик рН) – 1 шт., печь тигельная – 1 шт., спиртовка – 24 шт., столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями – 2 шт., установка для титрования – 12 шт., центрифуга демонстрационная – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт., электроплитка лабораторная – 1 шт., посуда и вспомогательные материалы для проведения лабораторных и практических работ.

#### Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях техникума, оснащенных оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ междисциплинарных курсов.

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

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

Базы практики для студентов специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов приведены в Приложении 5.

## **7.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и электронными изданиями по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов, необходимыми для организации образовательного процесса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

Сведения о наличии электронных образовательных и информационных ресурсов приведены в Приложении 4.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП. Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением.

Реализация ОПОП по специальности обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Обеспечен доступ обучающихся к печатным и электронным образовательным ресурсам, находящимся в бесплатном доступе в библиотеке кабинет 106 (корпус № 1, ул. Кирова, д. 1.).

Электронные библиотеки, обеспечивают доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также к информационным ресурсам.

Техникум имеет подписку на электронно-библиотечную систему «BOOK.ru» (<https://www.book.ru>). Контракт №18509955 от 23.12.2023, заключенный с ООО «КноРус медиа».

Доступ обучающихся к электронным библиотекам обеспечен:

- учебный корпус №1 (Кирова, д.1): кабинет 106 Читальный зал библиотеки; № 213 кабинет для самостоятельной работы; № 212 кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности;

- учебный корпус №2 (ул. Гагарина, д. 22): кабинет 204 Читальный зал библиотеки; № 200 кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности; № 201 кабинет Для самостоятельной работы.

Учебно-методическое обеспечение включает в себя комплекс документов, разработанных на основе ФГОС по специальности:

- рабочую программу по дисциплине / междисциплинарному курсу;
- фонд оценочных средств;
- материалы для самостоятельной работы студентов.

Информационно-методические материалы хранятся на сервере техникума, доступ к которому имеют преподаватели. Материалы, доступ к которым обеспечен студентам, хранятся на сервере библиотеки. Материалы доступные студентам, размещены на официальном сайте техникума по адресу: <http://.atet.su>.

### **7.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Преподавательскую деятельность в техникуме по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов осуществляют 18 педагогических работника. Все педагогические работники соответствуют установленным требованиям к квалификации по должности. Все преподаватели имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин (междисциплинарных курсов). 16 педагогов (89%) имеют высшую либо первую квалификационную категорию.

Соответствие кадровых условий реализации  
основной профессиональной образовательной программы требованиям ФГОС

№ п/п	Показатели	Значение показателей по ОПОП ППССЗ	
		чел.	%
1.	Укомплектованность штатов педагогическими кадрами (преподавателями и мастерами производственного обучения), чел./%	18	100
1.1.	всего:	18	100
	в том числе:		
1.2.	- штатные, с учетом совместителей, работающих на условиях внутреннего совмещения	18	100
	- внешние совместители	0	0
2.	Соответствие уровня образования педагогических работников (преподаватели и мастера производственного обучения) требованиям ФГОС СПО, всего, чел./%:	18	100
2.1.	Педагогические кадры (преподаватели и мастера производственного обучения), имеющие высшее образование и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), чел./%	18	100
3.	Получение педагогическими кадрами дополнительного профессионального образования	18	100
	в том числе:		
3.1.	преподаватели профессионального учебного цикла и мастера производственного обучения, получившие дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, чел./%	18	100
4.	Количество педагогических работников (преподаватели и мастера производственного обучения), прошедших аттестацию на соответствие занимаемой должности или имеющих квалификационные категории, всего, (чел/%)	18	100
	в том числе:		
4.1.	аттестация на соответствие занимаемой должности	0	-
4.2.	аттестация на высшую категорию и первую категорию	16	89
5.	Количество педагогических работников, соответствующих установленным требованиям к квалификации по должности, всего (чел. /%):	18	100

Преподаватели дисциплин профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Базы повышения квалификации

1. КГАУ ДПО «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования»

## 2. КГБУ ДПО «Центр развития профессионального образования».

В техникуме отработана система дистанционного повышения квалификации, что дает возможность преподавателям проходить обучение в удобном для себя темпе, и не приводит к сбоям в расписании учебного процесса.

Работает семинар для начинающих преподавателей «Школа начинающего преподавателя». Преподаватели техникума посещают занятия коллег, проводят открытые учебные занятия, а также открытые внеурочные мероприятия.

<b>Приложения к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	
1	ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
2	Учебный план
3	Рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, практики Фонды оценочных средств
4	Сведения о наличии электронных образовательных и информационных ресурсов
5	Базы практики для студентов специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
6	Рабочая программа воспитания

Сведения о наличии электронных образовательных и информационных ресурсов

**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Индекс	Наименование дисциплин, модулей, МДК, практик	Автор, название, место издания, издательство, год издания	Автор, название, место издания, издательство, год издания
СГЦ.01	История России	1. Мединский В.Р., Чубарьян А. О. История. История России. 1914 - 1945 год. – М.: Просвещение, 2024. 2. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. История России. 1945 год – начало XXI века.– М.: Просвещение, 2024. Анисимова, С.В. История России новейшего времени. – М.: КноРус, 2024.	
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Агабекян И. П. Английский язык: учебное пособие// И. П. Агабекян. – Ростов на Дону. – Издательство Феникс, 2020. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебник / Т. А. Карпова. – М.: КноРус, 2024.	
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	1. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: КноРус, 2024. 2. Микрюков, В. Ю., Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.Ю. Микрюков. — М.: КноРус, 2024.	
СГЦ.04	Физическая культура	1. Виленский, М. Я. Физическая культура: учебник / М. Я. Виленский, А. Г. Горшков. – М.: КноРус, 2024. 2. Кузнецов, В. С. Физическая культура : учебник / В. С. Кузнецов, Г. А. Колодницкий. – М.: КноРус, 2024.	
СГЦ.05	Основы бережливого производства	1. Курамшина, А. В., Основы бережливого производства. – М.: КноРус, 2023. 2. Зинчик, Н. С., Бережливое производство. – М.: КноРус, 2023. 3. Казначевская, Г. Б., Менеджмент. – М.: КноРус, 2023.	
СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	1. Перекрестова Л.В. Финансы, денежное обращение и кредит. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. 2. Васильев В.П. Экономика. – М.: Юрайт, 2023. Шитов В.Е. Основы финансовой грамотности. – М.: КноРус, 2023.	
СГЦ.07	Основы правовых знаний	1. Гусева М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. – М.: КноРус, 2020. 2. Конин Н.М., Маторина Е.И. Правовые основы управленческой деятельности. – М.: Издательство Юрайт, 2021. Основы права / С.Я. Казанцев, Л.А. Казанцева, П.Н. Мазуренко [и др.] ; под ред. С.Я. Казанцева. – М.: Юстиция, 2024.	
СГЦ.08	Экологические основы природопользования	Константинов В. М. Экологические основы природопользования. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. Косолапова, Н. В., Экологические основы природопользования. – М.: КноРус, 2024.	
ОПЦ.01	Химия в пищевом производстве	1. Нечаев, А.П. Пищевая химия. – СПб: ГИОРД, 2024. 2. Полянская, И.С. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. – М.: КноРус, 2024. 3. Кочеткова, А.А. Химия. – М.: КноРус, 2024.	
ОПЦ.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	1. Кунилова, О. В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании. – М.: КноРус, 2024. 2. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. – М.: КноРус, 2023. 3. Полянская, И.С. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. – М.: КноРус, 2024.	
ОПЦ.04	Товароведение продовольственных товаров	1. Мирзоев, А. М. Товароведение продовольственных товаров. – М.: КноРус, 2024. 2. Моисеенко, Н. С. Основы товароведения. – М.: КноРус, 2023.	
ОПЦ.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	1. Вебер, Н.П. Информационные технологии в профессиональной деятельности. – М.: КноРус, 2023. 2. Прохорский, Г. В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности. – М.: КноРус, 2023.	
ОПЦ.06	Организация обслуживания	1. Васюкова, А.Т. Организация обслуживания. – М.: КноРус, 2023. 2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.– М.: КноРус, 2023. 3. Димитриев, А.Д. Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей. – М.: КноРус, 2023.	

Индекс	Наименование дисциплин, модулей, МДК, практик	Автор, название, место издания, издательство, год издания	Автор, название, место издания, издательство, год издания
ОПЦ.07	Метрология и стандартизация	Лифиц, И. М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия. – М.: КноРус, 2023.	
ОПЦ.08	Охрана труда	Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. 1. Косолапова, Н.В. Охрана труда. – М.: КноРус, 2024. 2. Ткачева, Г.В. Охрана труда в профессиональной деятельности. – М.: КноРус, 2024.	
ОПЦ.09	Эстетика и дизайн в оформлении блюд	1. Селезнева, Л.В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. – М.: КноРус, 2024. 2. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса. – М.: Дашков и К, 2020.	
ОПЦ.10	Технология хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. – М.: КноРус, 2023. 2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – М.: КноРус, 2024.	
ОПЦ.11	Барное дело	Любецкая, Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах. – М.: КноРус, 2023.	
ОПЦ.12	Калькуляция в общественном питании	Саполгина, Л.А. Экономика и учет в общественном питании. – М.: КноРус, 2024.	
<b>ПМ.01</b>	<b>Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>		
МДК.01.01	Техническое оснащение производства продукции общественного питания	Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: ИНФРА-М, 2021. Димитриев, А.Д. Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей. – М.: КноРус, 2023.	
МДК.01.02	Технология продукции общественного питания	Радченко Л.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: КноРус, 2021. 1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: КноРус, 2023 2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – М.: КноРус, 2024.	
<b>ПМ.02</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>		
МДК.02.01	Организация лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Кусова, И.У. Контроль качества и безопасность продукции общественного питания. – М.: КноРус, 2024 Селезнева, Л.В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. – М.: КноРус, 2024.	
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Кусова, И.У. Контроль качества и безопасность продукции общественного питания. – М.: КноРус, 2024 Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: КноРус, 2024.	
<b>ПМ.03</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>		
МДК.03.01	Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Радченко Л.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: КноРус, 2021. 1. Кусова, И.У. Контроль качества и безопасность продукции общественного питания. – М.: КноРус, 2024. 2. Димитриев, А.Д. Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей. – М.: КноРус, 2023.	

Индекс	Наименование дисциплин, модулей, МДК, практик	Автор, название, место издания, издательство, год издания	Автор, название, место издания, издательство, год издания
МДК.03.02	Освоение рабочей профессии "Повар детского питания"	Радченко Л.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: КноРус, 2021. Димитриев, А.Д. Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей. – М.: КноРус, 2023.	
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>		
МДК.04.01	Управление структурным подразделением	Миляева, Л.Г., Планирование и организация производственной деятельности. – М.: КноРус, 2024.	
МДК.04.02	Планирование показателей производственного процесса	Миляева, Л.Г., Планирование и организация производственной деятельности. – М.: КноРус, 2024.	

**Базы практики для студентов  
специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового  
изготовления и специализированных пищевых продуктов**

1. Договор от 10.04.2024 № 1 «О практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы» с муниципальным казенным учреждением **«Комбинат школьного питания»**.

Адрес: Красноярский край, г. Ачинск, ул. Красного Октября, стр. 34

Договор действует до полного исполнения Сторонами обязательств. Количество студентов – 25 чел.

Практическая подготовка осуществляется при реализации следующих компонентов образовательной программы, в сроки:

- производственная практика с 29.06.2025 по 28.12.2026;
- преддипломная практика с 12.04.2025 по 26.04.2027.

Общее количество пищеблоков – 15 объектов.

Модель предоставления питания - столовые на сырье.

Площадь пищеблока – 88 кв.м.

**Оснащение пищеблока:** плита электрическая 4-х конфорочная; жарочный (духовой) шкаф; котел пищеварочный; электрическая сковорода; зонт вентиляционный; пароконвектомат; столы производственные; моечная ванна 1-о или 2-х секционная; универсальный механический привод для готовой продукции; овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции; весы электронные для готовой продукции; шкаф холодильный среднетемпературный (для проб); миксер 10-20л; тележка сервировочная; хлеборезка; шкаф для хранения хлеба; подставки под кухонный инвентарь; стеллаж кухонный настенный; раковина для мытья рук.

Площадь раздаточной зоны с обеденным залом – 95,2 кв.м.

**Оснащение раздаточной зоны:** мармит 1-х блюд; мармит 2-х блюд; мармит 3-х блюд; холодильный прилавок (витрина, секция); прилавок нейтральный; прилавок для столовых приборов.

2. Договор от 10.04.2024 № 2 «О практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы» с **обществом с ограниченной ответственностью**

## «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»

Юридический адрес: г. Москва, ул. Рыбинская 3-я, д. 18, стр. 22, эт. 4, пом. VIII, ком.46

Фактический адрес: г. Ачинск, Южная Промзона, квартал 12, стр.1.

Договор действует до полного исполнения Сторонами обязательств. Количество студентов – 25 чел.

Практическая подготовка осуществляется при реализации следующих компонентов образовательной программы, в сроки:

- производственная практика с 29.06.2025 по 28.12.2026;
- преддипломная практика с 12.04.2025 по 26.04.2027.

Общее количество столовых – 9 объектов.

Площадь пищеблока – 188 кв.м.

**Оснащение пищеблока:** пароконвектоматы, котлы, сковороды опрокидываемые, плиты, холодильные шкафы и столы, посудомоечные машины, механическое оборудование, холодильные камеры, стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, контрольные весы, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук, электромясорубка, колода для разуба мяса, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции.

Площадь раздаточной зоны с залом для посетителей – 270 кв.м.

**Оборудование раздаточной зоны:** прилавок для хранения столовых приборов; холодильная витрина, в которой выставляются салаты и холодные закуски; прилавок-мармит для супов и первых блюд; мармиты для размещения вторых блюд; витрина с выпечкой и десертами; прилавок для прохладительных напитков (морсов, соков, компотов); прилавок кассира.

**3. Договор от 10.04.2024 № 3 «О практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы» с обществом с ограниченной ответственностью «Ачинский пищекомбинат»**

Адрес: Красноярский край, г. Ачинск, ул. Ленина, стр. 29.

Договор действует до полного исполнения Сторонами обязательств. Количество студентов – 8 чел.

Практическая подготовка осуществляется при реализации следующих компонентов образовательной программы, в сроки:

- производственная практика с 29.06.2025 по 28.12.2026;
- преддипломная практика с 12.04.2025 по 26.04.2027.

Площадь производственного цеха – 45,5 кв.м.

**Оснащение производственного цеха:** пекарная печь; конвекционная печь; тестомес; упаковочная машина для хлеба; расстоечный шкаф; стеллаж; подовый лист; мукопросеиватель; тележка шпилька; порционные весы; двухсекционная моечная машина; стол пристенный; машинка для раскатывания теста.

## Материально-техническое оснащение образовательной программы

### 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Социально-гуманитарный цикл		
1.	СГЦ.01 История России	<p><b>Кабинет социально-гуманитарных дисциплин.</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная магнитная – 1 шт., кафедра – 1 шт., книжная полка – 1 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 1 шт., веб-камера – 1 шт., компьютерные колонки – 1 шт., принтер – 1 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> УМК «История России», демонстрационные учебно-наглядные разработки в составе УМК.</p>
2.	СГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p><b>Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 9 шт., стулья студенческие – 18 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., шкаф – 3 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 1 шт., проектор – 1 шт., экран – 1 шт., веб-камера – 1 шт., компьютерные колонки – 1 шт., принтер – 1 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> УМК «Иностранный язык в профессиональной деятельности», демонстрационные учебно-наглядные разработки в составе УМК.</p>
3.	СГЦ.03 Безопасность жизнедеятельности	<p><b>Кабинет безопасности жизнедеятельности</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная – 1 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 1 шт., проектор – 1 шт., экран – 1 шт., ноутбук – 1 шт.</p> <p><u>Средства обучения:</u> пневматическая винтовка – 7 шт., макет автомата АК-74 – 4 шт., газобаллонный автомат АК-74 – 1 шт., штык-нож – 1 шт., противогаз ГП-5 – 50 шт., противогаз ГП-7 – 23 шт., противогаз ПШ-1 – 1 шт., общевойсковой защитный комплект ОЗК – 1 шт., медицинские средства защиты – 3 комп., санитарная сумка – 3 ком., первичные средства пожаротушения – 2 видов, 6 шт., легкий комбинезон Л-1 – 3 шт., самоспасатель ГДЗК – 2 шт., самоспасатель СПИ-20 – 3 шт., респиратор РПГ-67 – 2 шт., респиратор Р-2 – 3 шт., индивидуальная аптечка АИ-2 – 5 шт., тренажер-манекен Т10 «Максим 1-01» – 1 шт., прибор ДП-5А – 1 шт., прибор ДП-5В – 1 шт., прибор ДП-24 – 1 шт., прибор ВПХР – 2 шт., макет убежища.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> УМК «Безопасность жизнедеятельности», средства аудиовизуализации в составе УМК, комплекты плакатов по основам военной службы, по гражданской обороне, видеофильмы (МЧС).</p>
4.	СГЦ.04 Физическая культура	<p><b>Спортивный зал</b></p> <p><u>Оборудование:</u> сетка волейбольная – 1 шт., мяч волейбольный – 3 шт., мяч баскетбольный – 5 шт., конь гимнастический – 1 шт., мостик гимнастический – 1 шт., скакалки – 6 шт., теннисный стол – 2 шт., скамейки – 4 шт., шведская стенка – 6 шт., маты гимнастические – 4 шт., стол для борьбы на руках – 1 шт., ракетки теннисные – 3 шт., лыжный инвентарь – 20 комп.</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 1 шт.</p>

		<u>Иные средства обучения:</u> УМК «Физическая культура».
5.	СГЦ.05 Основы бережливого производства	<b>Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</b> <u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., кафедра – 1 шт., книжная полка – 1 шт. <u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 1 шт., принтер – 1 шт., веб-камера – 1 шт., компьютерные колонки – 1 шт. <u>Иные средства обучения:</u> УМК «Основы бережливого производства», демонстрационные учебно-наглядные разработки в составе УМК.
6.	СГЦ.06 Основы финансовой грамотности	<b>Кабинет социально-гуманитарных дисциплин</b> <u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., кафедра – 1 шт., книжная полка – 1 шт. <u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 1 шт., принтер – 1 шт., веб-камера – 1 шт., компьютерные колонки – 1 шт. <u>Иные средства обучения:</u> УМК «Основы финансовой грамотности», демонстрационные учебно-наглядные разработки в составе УМК.
7.	СГЦ.07 Основы правовых знаний	<b>Кабинет социально-гуманитарных дисциплин</b> <u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., кафедра – 1 шт., книжная полка – 1 шт. <u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 1 шт., принтер – 1 шт., веб-камера – 1 шт., компьютерные колонки – 1 шт. <u>Иные средства обучения:</u> УМК «Основы правовых знаний», демонстрационные учебно-наглядные разработки в составе УМК.
8.	СГЦ.08 Экологические основы природопользования	<b>Кабинет естественнонаучных дисциплин</b> <u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., книжный шкаф – 2 шт., кафедра – 1 шт. <u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 1 шт., веб-камера – 1 шт., компьютерные колонки – 1 шт., принтер – 1 шт., экран – 1 шт., проектор – 1 шт. <u>Иные средства обучения:</u> коллекция минералов, гербарий растений, УМК «Экологические основы природопользования», средства аудиовизуализации и раздаточный дидактический материал в составе УМК.
9.	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
10.	ОПЦ.01 Химия в пищевом производстве	<b>Кабинет химии в пищевом производстве</b> <u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., книжный шкаф – 2 шт., кафедра – 1 шт. <u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 1 шт., веб-камера – 1 шт., компьютерные колонки – 1 шт., принтер – 1 шт., экран – 1 шт., проектор – 1 шт. <u>Лабораторное оборудование:</u> весы технические с разновесами – 6 шт., весы аналитические с разновесами – 2 шт., весы электронные учебные – 2 шт., шкаф сушильный – 1 шт., центрифуга демонстрационная – 1 шт., наборы реактивов для – 6 копм., посуда и вспомогательные материалы для проведения лабораторных и практических работ.

		<p><u>Иные средства обучения:</u> УМК «Химия в пищевом производстве», демонстрационные учебно-наглядные разработки в составе УМК.</p>
11.	ОПЦ.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	<p><b>Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., стол демонстрационный – 1 шт., доска – 1 шт., шкаф – 3 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 1 шт., проектор – 1 шт., МФУ – 1 шт., веб-камера – 1 шт., компьютерные колонки – 1 шт., витрина стеклянная – 2 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> макет пищеварительного тракта человека, плакаты по содержанию микро- и макронутриентов в пищевых продуктах, УМК «Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании», средства аудиовизуализации и раздаточный дидактический материал в составе УМК.</p>
12.	ОПЦ.03 Бизнес-планирование	<p><b>Кабинет социально-гуманитарных дисциплин</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., кафедра – 1 шт., книжная полка – 1 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 1 шт., принтер – 1 шт., веб-камера – 1 шт., компьютерные колонки – 1 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> УМК «Бизнес-планирование», демонстрационные учебно-наглядные разработки в составе УМК.</p>
13.	ОПЦ.04 Товароведение продовольственных товаров	<p><b>Кабинет товароведения продовольственных товаров</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска – 1 шт., кафедра – 1 шт., шкаф с образцами стекла и фарфора – 1 шт., стенд демонстрационный с образцами тканей – 3 шт., шкафы с образцами: игрушек, с синтетическими моющими средствами, с одежно-обувными товарами – 3 шт., шкаф книжный – 1 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> УМК «Товароведение продовольственных товаров», макеты и образцы продовольственных товаров, демонстрационные учебно-наглядные разработки в составе УМК.</p>
14.	ОПЦ.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	<p><b>Кабинет прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 12 шт., столы компьютерные – 12 шт., стулья студенческие – 38 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., шкаф – 2 шт., кафедра – 1 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 13 шт., ноутбук – 1 шт., проектор – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., сканер – 1 шт., принтер – 1 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> УМК «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности», демонстрационные учебно-наглядные разработки в составе УМК К.</p>
15.	ОПЦ.06 Организация обслуживания	<p><b>Кабинет организации производства</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., шкаф – 4 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> телевизор – 1 шт., DVD плеер – 1 шт., ноутбук – 1 шт., компьютер в сборе – 1 шт., проектор – 1 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> плакаты по организации обслуживания на предприятиях общественного питания, плакаты по оформлению и подаче горячих блюд и кулинарных изделий, УМК «Организация обслуживания», демонстрационные учебно-наглядные разработки в</p>

		составе УМК.
16.	ОПЦ.07 Метрология и стандартизация	<p><b>Кабинет метрологии и стандартизации</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., стол демонстрационный – 1 шт., доска – 1 шт., шкаф – 3 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 1 шт., проектор – 1 шт., МФУ – 1 шт., веб-камера – 1 шт., компьютерные колонки – 1 шт., витрина стеклянная – 2 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> УМК «Метрология и стандартизация», демонстрационные учебно-наглядные разработки в составе УМК.</p>
17.	ОПЦ.08 Охрана труда	<p><b>Кабинет охраны труда</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 13 шт., стулья студенческие – 26 шт., доска – 2 шт., шкаф – 2 шт., книжный шкаф – 1 шт., кафедра – 1 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 1 шт., принтер – 1 шт., веб-камера – 1 шт., компьютерные колонки – 1 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> УМК «Охрана труда», демонстрационные учебно-наглядные разработки в составе УМК.</p>
18.	ОПЦ.09 Эстетика и дизайн в оформлении блюд	<p><b>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., шкаф – 4 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> телевизор – 1 шт., DVD плеер – 1 шт., ноутбук – 1 шт., компьютер в сборе – 1 шт., проектор – 1 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> муляжи кулинарных изделий – 58 шт., плакаты, плакаты по оформлению и подаче горячих блюд и кулинарных изделий, плакаты по оформлению и подаче кулинарных блюд, УМК «Эстетика и дизайн в оформлении блюд», демонстрационные учебно-наглядные разработки в составе УМК.</p>
19.	ОПЦ.10 Технология мучных кондитерских изделий	<p><b>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., шкаф – 4 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> телевизор – 1 шт., DVD плеер – 1 шт., ноутбук – 1 шт., компьютер в сборе – 1 шт., проектор – 1 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> муляжи кулинарных изделий – 58 шт., плакаты, плакаты по оформлению кондитерских изделий, УМК «Технология мучных кондитерских изделий», демонстрационные учебно-наглядные разработки в составе УМК.</p>
20.	ОПЦ.11 Барное дело	<p><b>Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., шкаф – 4 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> телевизор – 1 шт., DVD плеер – 1 шт., ноутбук – 1 шт., компьютер в сборе – 1 шт., проектор – 1 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> плакаты по организации обслуживания на предприятиях общественного питания, УМК «Барное дело», демонстрационные учебно-наглядные разработки в составе УМК.</p>

21.	ОПЦ.12 Калькуляция в общественном питании	<p><b>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., шкаф – 4 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> телевизор – 1 шт., DVD плеер – 1 шт., ноутбук – 1 шт., компьютер в сборе – 1 шт., проектор – 1 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> УМК «Калькуляция в общественном питании», демонстрационные учебно-наглядные разработки в составе УМК.</p>
22.	<b>Профессиональный цикл</b>	
23.	<p><b>ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b></p> <p>МДК.01.01 Техническое оснащение производства продукции общественного питания</p> <p>МДК.01.02 Технология продукции общественного питания</p> <p>УП.01.01 Учебная практика "Технологическая"</p>	<p><b>Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., шкаф – 4 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 1 шт., проектор – 1 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> УМК «Техническое оснащение производства продукции общественного питания», средства визуализации и раздаточный дидактический материал в составе УМК.</p> <hr/> <p><b>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., шкаф – 4 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> телевизор – 1 шт., DVD плеер – 1 шт., ноутбук – 1 шт., компьютер в сборе – 1 шт., проектор – 1 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> муляжи кулинарных изделий – 58 шт., плакаты по оформлению и подаче горячих блюд и кулинарных изделий, плакаты по оформлению и подаче кулинарных блюд, плакаты «Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и птицы», УМК «Технология продукции общественного питания», средства визуализации и раздаточный дидактический материал в составе УМК.</p> <hr/> <p><b>Учебный кулинарный цех</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, место для презентации готовой продукции: обеденный стол – 1 шт., стулья – 5 шт., шкаф для столовой посуды – 3 шт.</p> <p><u>Основное и вспомогательное технологического оборудование:</u> весы настольные электронные CAS SW-2 – 6 шт., пароконвектомат ПКА 6-1/1 1 BM 2-Abat – 2шт., жарочный шкаф ШПЭСМ-3 – 1 шт., микроволновая печь Rolsen – 1 шт., расстоечный шкаф ШРЭ-2,1 – 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) HurakanHKN-ICF35DX4 – 2 шт., плита электрическая Нововятка ЭКС010 – 2 шт., плита электрическая ЭП-4ЖШ – 1 шт., фритюрница электрическая KARMA CLOBAL LTD модель EF-101 – 1 шт., жарочная поверхность AIRHOT GE-730/FG – 1 шт., шкаф холодильный Капри П-390М – 1 шт., шкаф морозильный Капри 05Н – 1 шт., шкаф шоковой заморозки COOLEQ CQF-10 – 1 шт., льдогенератор COOLEQ ZB-15AP – 1 шт., тестораскаточная машина Sentore – 1 шт., планетарный миксер GASTROMIXB 5 ECO – 1 шт., блендер GASTRORAG B-010 – 1 шт., мясорубка LERAN MG- 310 DE – 1 шт., мясорубка Ротор Дива-М ЭМШ 30/230-4 – 1 шт., овощерезка комплект – 1 шт., слайсер-ломтерезка Clatronic MA3585 – 1 шт., процессор кухонный – 1 шт., миксер для коктейлей двойной JAU SR2 – 1 шт., соковыжималка с блендером GASTRORAG HA-008 – 1 шт., машина для вакуумной упаковки DZ-</p>

		<p>280 2SD – 1 шт., кофемашинa с капучинатором SaecoLirika Black – 1 шт., ховоли (оборудование для варки кофе на песке) Ф1КфЭ – 1 шт., кофемолка AIRHOT MCG-1800 – 1 шт., карамелизатор KOVEA TKT-9607+баллон 967 – 1 шт., набор Карвинг (книга, видео, 11 ножей, сумка) – 15 шт., овоскоп – 1 шт., нитраттестер СОЭКС – 1 шт., машина посудомоечная МПК-400Ф – 1 шт., стол производственный с моечной ванной МРП-0,4-0,53/1,01 – 2 шт., стеллаж передвижной-тележка ЕТО-2 8/5 – 2 шт., ванна моечная двухсекционная – 1 шт.</p> <p><b>Учебный кондитерский цех</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол – 1 шт., стулья – 4 шт., шкаф для столовой посуды – 1 шт.</p> <p><u>Основное и вспомогательное технологического оборудование:</u> весы настольные электронные CAS SW-2 – 6 шт., конвекционная печь ПКЭ-4Э – 1 шт., микроволновая печь LG – 1 шт., подовая печь электрическая для пиццы ПЭП-2 – 1 шт., расстоечный шкаф UNOX XLT193-193 – 1 шт., плита электрическая Нововятка ЭКС 010 – 2 шт., шкаф холодильный КАПРИ 0,5М – 1 шт., шкаф морозильный КАПРИ 0,5Н – 1 шт., шкаф шоковой заморозки COOLEQ CQF-5 – 1 шт., льдогенератор COOLEQ ZB-15AP – 1 шт., фризера для мягкого мороженого COOLEQ IF-1 – 1 шт., тестораскатка-лапшерезка Foodatilas DZM-350 – 1 шт., миксер планетарный В 5 ЕСО – 1 шт., машина тестомесильная – 1 шт., миксер погружной Бош – 2 шт., миксер погружной Браун – 1 шт., мясорубка Ротор Дива ЭМШ 30/230-4 1500BT – 1 шт., куттер Airhot VC-6 – 1 шт., соковыжималки для цитрусовых, универсальная – 1 шт., пресс для пиццы Ф2ПЦЭ – 1 шт., лампа для карамели – 1 шт., аппарат для подогрева шоколада (темперирование) MC09V – 1 шт., карамелизатор KOVEA TKT-9607+баллон 967 – 1 шт., термометр инфракрасный – 1 шт., термометр электронный со щупом WT-1309 – 1 шт., овоскоп ПКЯ-10 (ОН-10) – 1 шт., машина для вакуумной упаковки DZ-280/2SD – 1 шт., производственный стол с моечной ванной – 1 шт., производственный стол СПСБ 15/6 – 1 шт., производственный стол холодильный с мраморным покрытием ТМ3GN – 1 шт., ванна моечная двухсекционная – 1 шт., стеллаж передвижной-тележка ЕТО-2 8/5 – 1 шт.</p>
24.	<p><b>ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b></p> <p>МДК.02.01 Организация лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>МДК.02.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>УП.02.01 Учебная практика "Лабораторный контроль качества"</p>	<p><b>Кабинет химии в пищевом производстве</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., книжный шкаф – 2 шт., кафедра – 1 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 1 шт., веб-камера – 1 шт., компьютерные колонки – 1 шт., принтер – 1 шт., экран – 1 шт., проектор – 1 шт.</p> <p><u>Лабораторное оборудование:</u> весы технические с разновесами – 6 шт., весы аналитические с разновесами – 2 шт., весы электронные учебные – 2 шт., шкаф сушильный – 1 шт., центрифуга демонстрационная – 1 шт., наборы реактивов для – 6 копм., посуда и вспомогательные материалы для проведения лабораторных и практических работ.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> УМК «Организация лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», УМК «Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», средства аудиовизуализации и раздаточный дидактический материал в составе УМК.</p> <p><b>Лаборатория лабораторный химический анализ</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 13 шт., стулья студенческие – 26 шт., шкаф – 2 шт., доска учебная маркерная – 1 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> ноутбук – 1 шт.</p>

		<p><u>Лабораторное оборудование:</u> аппарат для дистилляции воды – 1 шт., набор ареометров – 4 шт., баня комбинированная лабораторная – 1 шт., весы технические с разновесами – 6 шт., весы аналитические с разновесами – 2 шт., весы электронные учебные – 2 шт., гигрометр психометрический – 1 шт., термометр жидкостный (0-100°С) – 10 шт., колонка адсорбционная – 2 шт., магнитная мешалка – 1 шт., нагреватель для пробирок – 1 шт., рН-метр милливольтметр (цифровой датчик рН) – 1 шт., печь тигельная – 1 шт., спиртовка – 24 шт., столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями – 2 шт., установка для титрования – 12 шт., центрифуга демонстрационная – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт., электроплитка лабораторная – 1 шт., посуда и вспомогательные материалы для проведения лабораторных и практических работ.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> УМК «Организация лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», УМК «Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», раздаточный дидактический материал в составе УМК.</p>
25.	<p><b>ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b></p> <p>МДК.03.01 Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>МДК.03.02 Освоение рабочей профессии "Повар детского питания"</p> <p>УП.03.01 Учебная практика "Специализированная технологическая"</p>	<p><b>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., шкаф – 4 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> телевизор – 1 шт., DVD плеер – 1 шт., ноутбук – 1 шт., компьютер в сборе – 1 шт., проектор – 1 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> муляжи кулинарных изделий – 58 шт., плакаты по оформлению и подаче горячих блюд и кулинарных изделий, плакаты по оформлению и подаче кулинарных блюд, плакаты «Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и птицы», УМК «Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов», УМК «Освоение рабочей профессии "Повар детского питания", средства визуализации и раздаточный дидактический материал в составе УМК.</p> <p><b>Учебный кулинарный цех</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, место для презентации готовой продукции: обеденный стол – 1 шт., стулья – 5 шт., шкаф для столовой посуды – 3 шт.</p> <p><u>Основное и вспомогательное технологического оборудование:</u> весы настольные электронные CAS SW-2 – 6 шт., пароконвектомат ПКА 6-1/1 1 BM 2-Abat – 2шт., жарочный шкаф ШПЭСМ-3 – 1 шт., микроволновая печь Rolsen – 1 шт., расстоечный шкаф ШРЭ-2,1 – 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) HurakanHKN-ICF35DX4 – 2 шт., плита электрическая Нововятка ЭКС010 – 2 шт., плита электрическая ЭП-4ЖШ – 1 шт., фритюрница электрическая KARMA CLOBAL LTD модель EF-101 – 1 шт., жарочная поверхность AIRHOT GE-730/FG – 1 шт., шкаф холодильный Капри П-390М – 1 шт., шкаф морозильный Капри 05Н – 1 шт., шкаф шоковой заморозки COOLEQ CQF-10 – 1 шт., льдогенератор COOLEQ ZB-15AP – 1 шт., тостораскаточная машина Sentore – 1 шт., планетарный миксер GASTROMIXB 5 ECO – 1 шт., блендер GASTRORAG B-010 – 1 шт., мясорубка LERAN MG- 310 DE – 1 шт., мясорубка Ротор Дива-М ЭМШ 30/230-4 – 1 шт., овощерезка комплект – 1 шт., слайсер-ломтерезка Clatronic MA3585 – 1 шт., процессор кухонный – 1 шт., миксер для коктейлей двойной JAU SR2 – 1 шт., соковыжималка с блендером GASTRORAG HA-008 – 1 шт., машина для вакуумной упаковки DZ-280 2SD – 1 шт., кофемашинa с капучинатором SaecoLirika Black – 1 шт., ховоли (оборудование для варки кофе на песке) Ф1КфЭ – 1 шт., кофемолка AIRHOT MCG-1800 – 1 шт., карамелизатор KOVEA ТКТ-</p>

		<p>9607+баллон 967 – 1 шт., набор Карвинг (книга, видео, 11 ножей, сумка) – 15 шт., овоскоп – 1 шт., нитраттестер СОЭКС – 1 шт., машина посудомоечная МПК-400Ф – 1 шт., стол производственный с моечной ванной МРП-0,4-0,53/1,01 – 2 шт., стеллаж передвижной-тележка ЕТО-2 8/5 – 2 шт., ванна моечная двухсекционная – 1 шт.</p>
		<p><b>Учебный кондитерский цех</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол – 1 шт., стулья – 4 шт., шкаф для столовой посуды – 1 шт.</p> <p><u>Основное и вспомогательное технологического оборудование:</u> весы настольные электронные CAS SW-2 – 6 шт., конвекционная печь ПКЭ-4Э – 1 шт., микроволновая печь LG – 1 шт., подовая печь электрическая для пиццы ПЭП-2 – 1 шт., расстоечный шкаф UNOX XLT193-193 – 1 шт., плита электрическая Нововятка ЭКС 010 – 2 шт., шкаф холодильный КАПРИ 0,5М – 1 шт., шкаф морозильный КАПРИ 0,5Н – 1 шт., шкаф шоковой за-морозки COOLEQ CQF-5 – 1 шт., льдогенератор COOLEQ ZB-15AP – 1 шт., фризер для мягкого мороженого COOLEQ IF-1 – 1 шт., тестораскатка-лапшерезка Foodatlas DZM-350 – 1 шт., миксер планетарный В 5 ECO – 1 шт., машина тестомесильная – 1 шт., миксер погружной Бош – 2 шт., мик-сер погружной Braun – 1 шт., мясорубка Ротор Дива ЭМШ 30/230-4 1500BT – 1 шт., куттер Airhot VC-6 – 1 шт., соковыжималки для цитрусовых, универсальная – 1 шт., пресс для пиццы Ф2ПЦЭ – 1 шт., лампа для карамели – 1 шт., аппарат для подогрева шоколада (темперирование) MC09V – 1 шт., карамелизатор KOVEA TKT-9607+баллон 967 – 1 шт., термометр инфракрасный – 1 шт., термометр электронный со щупом WT-1309 – 1 шт., овоскоп ПКЯ-10 (ОН-10) – 1 шт., машина для вакуумной упаковки DZ-280/2SD – 1 шт., производственный стол с моечной ванной – 1 шт., производственный стол СПСБ 15/6 – 1 шт., производственный стол холо-дильный с мраморным покрытием ТМ3GN – 1 шт., ванна моечная двухсек-ционная – 1 шт., стеллаж передвижной-тележка ЕТО-2 8/5 – 1 шт.</p>
26.	<p><b>ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения</b></p> <p>МДК.04.01 Управление структурным подразделением</p> <p>МДК.04.02 Планирование показателей производственного процесса</p> <p>УП.04.01 Учебная практика "Управленческая"</p>	<p><b>Кабинет социально-гуманитарных дисциплин</b></p> <p><u>Оборудование:</u> рабочее место преподавателя, столы студенческие – 15 шт., стулья студенческие – 30 шт., доска учебная маркерная – 1 шт., кафедра – 1 шт., книжная полка – 1 шт.</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер в сборе – 1 шт., принтер – 1 шт., веб-камера – 1 шт., компьютерные колонки – 1 шт.</p> <p><u>Иные средства обучения:</u> УМК «Управление структурным подразделением», УМК «Планирование показателей производственного процесса», демонстрационные учебно-наглядные разработки в составе УМК.</p>