

Министерство образования и науки Республики Бурятия
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Зав. производством
вареж. производства
Цыцын Вячеслав Сергеевич

Должность Ф.И.О работодателя

«30» 08 2019 г.

МП



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «БРИЭТ»

Е.Д. Цыренов

Приказ от «02» 09 2019 г.

№



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(ППКРС)

Код специальности – 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника - Повар ↔ кондитер

Профиль - естественнонаучный

Срок освоения ППКРС - 3 года 10 месяцев

Форма обучения - очная

Основная профессиональная образовательная программа (ППКРС) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22.12.2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом требований профессиональных стандартов: Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) и Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).

Организация разработчик: ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчик программы:

1. Русина М.В., председатель ЦК РП

Ф.И.О. должность

2. _____

Ф.И.О., должность

3. _____

Ф.И.О., должность

Рассмотрено на заседании методического совета
протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Содержание

1 Общие положения.....	3
1.1 Нормативные документы для разработки ППКРС СПО	3
1.2 Локальные акты ГБПОУ «БРИЭТ» обеспечивающие качество освоения ППКРС	6
1.3 Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования.....	7
1.3.1 Миссия и цель программы	7
1.3.2 Нормативные сроки освоения ППКРС	8
1.3.3 Требования к абитуриенту	8
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.....	9
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:	9
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	9
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	9
3 Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.....	10
3.1 Общие компетенции	10
3.2 Профессиональные компетенции	11
4.1 Рабочий учебный план (Приложение 1)	17
4.2 Календарный учебный график (Приложение 2)	18
4.3 Формирование вариативной части ППКРС.....	18
4.4 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.....	18
4.5 Рабочие программы общеобразовательного учебного цикла	19
4.5.1 Рабочие программы базовых дисциплин.....	19
4.5.2 Рабочие программы профильных дисциплин	19
4.6 Рабочие программы общепрофессионального и профессионального учебного циклов	19
4.7 Программа производственной практики	20
5 Нормативно методическое обеспечение системы контроля и оценки результатов освоения ОПОП	22
5.1 Текущий и промежуточный контроль	22
5.2 Портфолио обучающегося, как инструмент оценки сформированности общих и профессиональных компетенций	25
5.3 Демонстрационный экзамен выпускников.....	25
6 Ресурсное обеспечение программы.....	26
6.1 Учебно-методическое обеспечение.....	26
6.3 Кадровое обеспечение реализации ППКРС	37
7 Характеристика социокультурной воспитательной среды техникума, обеспечивающая формирование общих компетенций.....	41

1 Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии, реализуемая ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» представляет собой систему документов, разработанных на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по Профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22.12.2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом требований профессиональных стандартов: Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) и Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1 Нормативные документы для разработки ППКРС СПО

Нормативную правовую базу разработки ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №413 от 17.05.2012г. (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №464 от 14.06.2013г. (ред. от 15.12.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №291 от 18.04.2013г. (ред. от 18.08.2016) «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16.08.2013г. (ред. от 17.11.2017) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол № 2/16-з от 28.06.2016г.)

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №1186 от 25.10.2013 г. «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №1163 от 27.12.2016 г. «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 государственных образовательных организаций высшего образования, обучающимся за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации №148н от 12.04.2013г. «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации №06-156 от 20.02.2017 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»);

- Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50) Блинов В. И., Батрова О. Ф., Есенина Е. Ю., Рыкова Е. А., Факторович А. А. Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СПО (методические рекомендации);

- Приказ Минтруда России №610н от 08.09.2015 «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

- Приказ Минтруда России №597н от 07.09.2015 «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940)

- Устав ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» действует на основании, утвержденный приказом Министерства образования и науки РБ №836 от 10.04.2015г.

- Лицензия на осуществление образовательной деятельности предоставленная государственному бюджетному профессиональному образовательному учреждению «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» №2477 от 30.12.2015 серия № 03 Л01 №0003020.

1.2 Локальные акты ГБПОУ «БРИЭТ» обеспечивающие качество освоения ППКРС

Обеспечение качества образовательного процесса, удовлетворяющего общество, работодателей и выпускников, является одной из приоритетных задач техникума.

К основным процессам относится образовательная деятельность, регулируемая следующими локальными актами:

- П № 003-2019 Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ «БРИЭТ»

- П № 006 - 2019 Положение о комплексном учебно-методическом обеспечении учебной дисциплины, профессионального модуля

- П № 008-2019 Положение о государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки специалистов среднего звена, программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих

- П № 009-2019 Положение об организации и прохождении производственной практики обучающимся

- П № 013-2019 Положение о планировании, организации и проведении лабораторных и практических занятий

- П № 032-2019 Правила внутреннего распорядка для обучающихся ГБПОУ «БРИЭТ»

- П № 033-2019 Положение о рабочей программе учебной дисциплины, профессионального модуля

- П № 036-2019 Положение об организации самостоятельной работы обучающихся

- П № 037-2019 Положение о фонде оценочных средств

- П № 038-2019 Положение о порядке перевода, перехода, обучающегося с платного обучения на бесплатное, отчисления и восстановления обучающихся

- П № 044-2019 Положение о контрольных неделях в ГБПОУ «БРИЭТ»

1.3 Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования

1.3.1 Миссия и цель программы

В данное время на рынке труда Республики Бурятия одной из самых востребованных профессий является профессия - повар, кондитер. Это обусловлено развитием экономики Бурятии, как туристского региона, что требует расширения сети предприятий общественного питания и повышения качественного уровня обслуживания.

Миссия программы заключается в обеспечение высокого уровня подготовки конкурентоспособных и компетентных рабочих, отвечающих потребностям кадрового рынка.

Цель программы:

Обеспечить развитие у обучающихся личностных качеств и формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и с учетом требований профессиональных стандартов Приказ Минтруда России №610 от 08.09.2015 «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) и Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).

ППКРС ориентирована на реализацию следующих принципов:

- деятельностный и практико-ориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения основной образовательной программы;

- приоритет самостоятельной деятельности обучающихся: самостоятельно определять задачи профессионального и личного

развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

- ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

- связь теоретической и практической подготовки СПО, ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений как в стандартных, так в нестандартных ситуациях.

1.3.2 Нормативные сроки освоения ППКРС

Нормативные сроки освоения ППКРС на базе основного среднего образования приведены в таблице №1

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Таблица №1

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии СПО	Преддипломная				
I курс	39	1	0		1		11	52
II курс	32	3	4		2		11	52
III курс	25	9	6		1		11	52
IV курс	19	7	11		2	2	2	43
Всего	115	20	21		6	2	35	199

1.3.3 Требования к абитуриенту

Прием на обучение производится в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №36 от 23.01.2014г. «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования».

Лица, поступающие на обучение, должны иметь следующие документы:

- аттестат об основном общем образовании;
- справка 086-у;
- копии документов медицинского полиса; ИНН; СНИЛС;
- характеристика с прежнего места учебы;
- сертификат прививок;
- флюорография;
- фотография;

Если ребенок инвалид, то подтверждающие медицинские документы.

Если ребенок сирота, то подтверждающие документы.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:

Областью профессиональной деятельности выпускника является приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

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

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

ВПД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента.

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

ВПД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ВПД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3 Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

3.1 Общие компетенции

Выпускник, освоивший ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должен обладать общими компетенциям, включающими в себя:

Таблица № 3

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3.2 Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности

Таблица № 4

Результаты обучения (профессиональные компетенции по каждому виду деятельности)	Основные показатели оценки результата
1	2
ВПД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех. процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех. процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Распаковка и приемка продуктов - Определение качества сырья на основе органолептического анализа - использование разделочных досок (в соответствии с Международными стандартами (по цвету)
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<ul style="list-style-type: none"> - Определение качества сырья - Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соответствие обработанных овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика нормам выхода - Соответствие произведенной обработки и подготовки технологическим требованиям приготавливаемого блюда - Соответствие произведенной нарезки технологическим требованиям приготавливаемого блюда - Соблюдение сроков хранения подготовленных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика согласно требованиям 2.3.2.1324-03
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соблюдение порционирования произведенных полуфабрикатов - Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов требованиям СанПиН - Соблюдение сроков хранения произведенных полуфабрикатов согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03
ПК 1.4 Проводить приготовление и	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН

подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение порционирования произведенных полуфабрикатов - Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов требованиям СанПиН - Соблюдение сроков хранения произведенных полуфабрикатов согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03
ВПД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех. процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех. процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<ol style="list-style-type: none"> 1.Соблюдение технологического процесса приготовления бульонов и отваров. 2.Соответствие приготовленных бульонов и отваров нормам выхода 3.Соответствие приготовленных бульонов и отваров требованиям качества 4.Оформление и подача бульона в соответствии с правилами оформления овощных блюд и требованиями СанПиН 5.Соблюдение температуры подачи.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления супов. - Соответствие приготовленных супов нормам выхода - Соответствие приготовленных супов требованиям качества - Оформление и подача супов в соответствии с правилами оформления овощных блюд и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<ol style="list-style-type: none"> 1.Соблюдение технологического процесса приготовления горячих соусов. 2.Соответствие приготовленных горячих соусов нормам выхода 3.Соответствие приготовленных горячих соусов требованиям качества 4.Оформление и подача горячих соусов в соответствии с правилами оформления и требованиями СанПиН 5.Соблюдение температуры подачи горячих соусов
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода

<p>реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи блюд - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи блюд - Соблюдение сроков хранения
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи блюд - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03
<p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления блюд - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи блюд - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03
<p>ВПД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех. процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех. процесса - Осуществление проверки работоспособности

закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок требованиям качества - Оформление и подача холодных соусов и заправок в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных соусов и заправок - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям, СанПиН 2.3.2.1324-03
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления салатов - Соответствие приготовленных салатов нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок требованиям качества - Оформление и подача салатов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи салатов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных закусок - Соответствие приготовленных холодных закусок нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных закусок требованиям качества - Оформление и подача холодных закусок в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных закусок - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья - Соответствие приготовленных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья требованиям качества - Оформление и подача холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи

оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи требованиям качества - Оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям, СанПиН 2.3.2.1324-03
ВПД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
<p>ПК 4.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех. процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех. процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа
<p>ПК 4.2</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов - Соответствие приготовленных холодных сладких блюд, десертов нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных сладких блюд, десертов требованиям качества - Оформление и подача холодных сладких блюд, десертов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных сладких блюд, десертов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03
<p>ПК 4.3</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов - Соответствие приготовленных горячих сладких блюд, десертов нормам выхода - Соответствие приготовленных горячих сладких блюд, десертов требованиям качества - Оформление и подача горячих сладких блюд, десертов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи горячих сладких блюд, десертов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03
<p>ПК 4.4</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления холодных напитков - Соответствие приготовленных холодных напитков нормам выхода

реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие приготовленных холодных напитков требованиям качества - Оформление и подача холодных напитков в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных напитков
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления горячих напитков - Соответствие приготовленных горячих напитков нормам выхода - Соответствие приготовленных горячих напитков требованиям качества - Оформление и подача горячих напитков в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи горячих напитков - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03
ВПД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех. процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех. процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - Определение качества сырья на основе органолептического анализа - Соблюдение технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов - Соответствие приготовленных отделочных полуфабрикатов нормам выхода - Соответствие приготовленных отделочных полуфабрикатов требованиям качества - Использование отделочных полуфабрикатов в соответствии с видом изделия и требованиями СанПиН - Соблюдение условий хранения отделочных полуфабрикатов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - Соответствие приготовленных хлебобулочных изделий и хлеба нормам выхода - Соответствие приготовленных хлебобулочных изделий и хлеба требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03

<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий - Соответствие приготовленных мучных кондитерских изделий нормам выхода - Соответствие приготовленных мучных кондитерских изделий требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления пирожных и тортов - Соответствие приготовленных пирожных и тортов нормам выхода - Соответствие приготовленных пирожных и тортов требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03

4 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется:

- графиком учебного процесса;
 - рабочим учебным планом;
 - рабочими программами учебных дисциплин;
 - профессиональных модулей;
 - материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик,
- а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Рабочий учебный план (Приложение 1)

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;

- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;

- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения экзамена демонстрационного.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

4.2 Календарный учебный график (Приложение 2)

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС профессии по текущему году обучения, включая

теоретическое обучение, практики (УП и ПП), промежуточную аттестацию; экзамен квалификационный, каникулы, демонстрационный экзамен.

4.3 Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть циклов ОПОП для настоящего учебного плана составляет не менее 20 % от обязательной части образовательной программы. По рекомендации работодателей часы вариативной части распределены на общепрофессиональный и профессиональный цикл.

Распределение вариативной части согласовано с работодателями, обсуждено и принято на собрании педагогов и работодателей (№ 10 27.03.2019 г.).

4.4 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

В рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей, имеющих листы внешней экспертизы от социальных партнеров и работодателей, четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми общими и профессиональными компетенциями в целом по ППКРС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Пакет рабочих программ составляют:

4.5 Рабочие программы общеобразовательного учебного цикла

4.5.1 Рабочие программы базовых дисциплин

ОУД 01 Русский язык

ОУД 02 Литература

ОУД 03 Иностранный язык

ОУД 04 Математика

ОУД 05 История

ОУД 06 Физическая культура

ОУД 07 ОБЖ

ОУД 08 Астрономия

ОУД 09 Физика

ОУД 10 Обществознание (вкл. экономику и право)

ОУД 11 География

ОУД 12 Химия

4.5.2 Рабочие программы профильных дисциплин

ОУД 11 Информатика

ОУД 12 Химия

ОУД 13 Биология

4.6 Рабочие программы общепрофессионального и профессионального учебного циклов

Общепрофессиональный учебный цикл:

Рабочая программа УД ОП 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»;

Рабочая программа УД ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»;

Рабочая программа УД ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»;

Рабочая программа УД ОП 04 «Основы калькуляции и учета»;

Рабочая программа УД ОП 05 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»;

Рабочая программа УД ОП 06 «Охрана труда»;

Рабочая программа УД ОП 07 «Безопасность жизнедеятельности»;

Рабочая программа УД ОП 08 «Деловая культура»;

Рабочая программа УД ОП 09 «Рисование и лепка»;

Рабочая программа УД ОП 10 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»;

Рабочая программа УД ОП 12 «Введение в профессию»;

Профессиональный учебный цикл:

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

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

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

Рабочая программа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

Рабочая программа ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Раздел «Физическая культура»

Рабочая программа УД ОП 011 «Физическая культура»

4.7 Программа производственной практики

Все виды практик при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей реализуются концентрированно в техникуме и на предприятиях, согласно рабочему учебному плану.

Продолжительность учебной практики составляет 20 недель.

Производственная практика направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверки готовности к

самостоятельной трудовой деятельности и подготовки к выполнению демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Участие в ДЭ предполагает выезд обучающихся на площадки сертифицированного центра квалификаций (СЦК), выполнение ими заданий, разработанных в СЦК на основе актуальных заданий Национального чемпионата WSR и утвержденных экспертом не позднее, чем за 1 месяц до проведения ДЭ.

По окончании обучения и успешной сдачи ДЭ выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца, скилс паспорт.

Продолжительность производственной практики составляет 21 неделю, практика проводится концентрированно по окончании теоретического обучения.

Прохождение производственной практики предполагается концентрировано после изучения профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Практика завершается зачетом.

Производственная практика обеспечивается наличием партнерских связей БРИЭТ с работодателями. Местами практик, обучающихся являются предприятия и организации, с которыми заключены договора: г. Улан-Удэ: «Pipls пиццерия; MusicHoll «London»; ООО «Престиж» банкетный зал «Астория Гранд»; ПАБ «Дарвин»; кафе «Бессонница»; кафе «Мономах»; столовая МАУ ДОД ДООЦ «Огонек»; ООО «Деловая Русь» ресторан «Черчиль»; кафе «Урга»; ЗАО «Амта», ЗАО БХП.

5 Нормативно методическое обеспечение системы контроля и оценки результатов освоения ОПОП

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по программам ППССЗ и ППКРС системы оценки качества включают текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными правовыми документами: Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования; Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июля 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года №0968 «Об утверждении Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 года №01186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»; Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года №0291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

5.1 Текущий и промежуточный контроль

Для осуществления системы контроля и оценки результатов ОПОП разработаны:

КОСы; компетентностно - оценочные задания; контрольно-измерительные материалы. В методическом кабинете сформированы ФОСы.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе практических занятий, выполнения самостоятельной работы обучающимися или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о следующем:

- выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения учебного материала.

Промежуточная аттестация обучающихся включает дифференцированный зачет, экзамен квалификационный

Условием допуска к квалификационному экзамену по профессиональному модулю является успешное освоение всех элементов, включая МДК, учебную и производственную практику. Контроль освоения МДК и прохождения практики направлен на оценку результатов преимущественно теоретического обучения и практической подготовленности. Контроль освоения ПМ в целом направлен на оценку овладения квалификацией.

Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом квалификационным, который проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии входят представители работодателей. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: МДК и предусмотренных практик.

Экзамен квалификационный проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для оценки компетенции созданы контрольно-оценочные средства.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям

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

- Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

- Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

- Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине

ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

- Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине

ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров

- Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места;

- Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП 05 Основы калькуляции и учета;

Оценка компетенций, обучающихся происходит в форме выполнения практических заданий, подтверждающих

сформированность профессиональных и общих компетенций. Для оценки сформированности общих компетенций предусмотрено портфолио. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

5.2 Портфолио обучающегося, как инструмент оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

Для оценивания сформированности общих и профессиональных компетенций помимо оценочных материалов выполнения квалификационных заданий используется Портфолио обучающегося. Тип портфолио смешанный, в его состав входят:

Основные документы:

- 1 Характеристика с места прохождения производственной практики.
- 2 Наличие аттестационных листов с места прохождения практики
- 3 Характеристика с места прохождения военных сборов (для юношей).

Дополнительные:

- Наличие почетных грамот, дипломов за участие в конкурсах, викторинах и т.д.;
- Наличие презентаций, проектов;

5.3 Демонстрационный экзамен выпускников

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Участие в ДЭ предполагает выезд обучающихся на площадки сертифицированного центра квалификаций (СЦК), выполнение ими заданий, разработанных в СЦК на основе актуальных заданий Национального чемпионата WSR и утвержденных экспертом не позднее, чем за 1 месяц до проведения ДЭ.

По окончании обучения и успешной сдачи ДЭ выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца; скелс паспорт.

6 Ресурсное обеспечение программы

6.1 Учебно-методическое обеспечение

Работа педагогов над учебно-методическим обеспечением образовательного процесса регламентируется следующими локальными нормативными актами: П №006-2019 Положение о комплексном учебно-методическом обеспечении учебной дисциплины, профессионального модуля; П №033-2019 Положение о рабочей программе учебной дисциплины и профессионального модуля; П №024-2019 Положение о разработке учебно-методической продукции; П №037-2019 Положение о фонде оценочных средств ГБПОУ «БРИЭТ»; П №055-2018 Положение о внутренней системе оценки качества образования.

Реализация программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин ППССЗ, обеспечивает каждого обучающегося учебно-методической документацией по всем учебным и профессиональным дисциплинам.

Библиотека техникума в своей работе руководствуется Федеральным Законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», федеральными и республиканскими библиотечными законами, Уставом техникума, локальными нормативными актами: «П №025-2019 Положение о библиотеке», «П №026-2019 Положение о комплектовании библиотечных фондов», «П №050-2019 Положение об электронной библиотеке», др.

Библиотечный фонд обеспечен учебными изданиями, приобретаемые по заявкам педагогов с указанием дисциплины (модуля) и количества заказываемой литературы с учетом имеющихся материальных возможностей. Предпочтение отдается учебным изданиям, рекомендуемым Федеральным институтом развития образования. Дисциплины по программам среднего общего образования

обеспечиваются учебниками из федерального перечня. В образовательном процессе также используются электронные образовательные ресурсы. В 2019-2020 учебном году пролонгирован договор с Национальной электронной библиотекой нэб.рф; заключен договор с ООО «Юрайт-Академия», есть доступ к разделу «Легендарные книги» в национальной электронной библиотеке eLIBRARY.RU.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечены доступом к информационно – телекоммуникационной сети Интернет и доступом в электронную информационно - образовательную среду техникума. В читальном зале библиотеки обучающимся для самостоятельной работы имеется возможность работать за 12 ноутбуками и 3 компьютерами с выходом в интернет. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные технические средства: для слабовидящих: настольный видеоувеличитель «Zoomax Panda» - 1 шт., брайлевский дисплей -1 шт.; для слабослышащих: электронный видеоувеличитель, видеомышь - 3 шт., устройство для сканирования и чтения «SARA» -1 шт.

Библиотечный фонд техникума скомплектован на основе каталогов и прайс-листов книготорговых фирм и издательств: «Академия», ООО «Лань-Трейд», ООО Книжный дом «Продалит», оптовый центр «Полином». Издания с грифом МО и УМО от общего числа книг библиотечного фонда техникума составляют 63,7 %. Из них книги по гуманитарным и социально-экономическим дисциплинам составляют 29 %, книги по естественно - научным и математическим дисциплинам 6 %, литература по общепрофессиональным и специальным дисциплинам составляют 63,7 % от общего числа единиц библиотечного фонда.

Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочно-библиографические, научные, периодические издания и составляет более 1 тыс. единиц хранения. Ежегодно библиотека организует тематические выставки, а также постоянно действующую выставку межбиблиотечного абонемена поступлений в фонд

библиотеки техникума. Полные списки периодических изданий размещаются на информационных стендах библиотеки и на сайте.

В образовательном процессе используются интерактивные технологии обучения. Для проведения уроков преподаватели используют:

- презентации: Power Point.
- видеосюжеты и видеофильмы.
- демонстрация с помощью компьютера и мультимедийного проектора.
- образовательные ресурсы Интернета.
- электронные энциклопедии и справочники.

По всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» созданы учебно-методические комплексы, включающие методические указания для выполнения самостоятельных работ, методические указания для лабораторных работ, мультимедийные материалы.

1 Методические указания по выполнению самостоятельных внеаудиторных работ для обучающихся профессии «Повар, кондитер» по ПМ 01- 05;

- методические рекомендации для выполнения лабораторных работ по ПМ 01-05.

2 Методические указания для выполнения лабораторных работ и практических занятий по учебной дисциплине Основы товароведения продовольственных товаров.

3 Методические указания для выполнения лабораторных работ и практических занятий по учебной дисциплине Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

4 Методические указания для выполнения практических занятий по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места».

5 Средства текущего и тематического контроля по ПМ 01-05 и УД.

6 Сборник задач по МДК 01-05.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Нормативная документация:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «02» августа 2013г. № 798 (ред. от 09.04.2015);
2. Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);
3. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №413 от 17.05.2012г. (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
5. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ А.И. Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656с;
6. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11с;
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8с;
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48с;
9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10с;
- 10.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12с;

- 11.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
- 12.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11с;
- 13.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
- 14.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

Основные источники:

1. Анфимова,Н.А. Кулинария: учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2017-400 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии:Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. проф. образования. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2012.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Г.Г.Дубцов, - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В.П.Золин, - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
5. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2012-176с.

Электронные ресурсы

а) локального доступа:

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

б) электронный ресурс удаленного доступа:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
 1. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
 2. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
 3. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>

5. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>

6. <http://andychef.ru/recipes/smith/>

7. <http://www.twirpx.com/file/128573>

Технические средства обучения:

- компьютер 1;

- мультимедиа проектор 1;

- экран 1.

1. SARA CE устройство для сканирования и чтения. Версия с камерой.

2. Portable Led TV. Телевизор NS – 901.

3. Электронный ручной видео увеличитель. Videomouse.

4. ПО для брайлевского дисплея ElecGeste BD-40-001 Pro L PB под операционной системой WINDOWS 7

5. Zoomax Panda Стандартное разрешение настольный видеоувеличитель.

6. Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

Учебники в электронном варианте:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-400 с. [Электронный ресурс]

2. Голунова Л.Е. Сборник рецептур / Л.Е. Голунова издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с. [Электронный ресурс]

3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов»: учебник/ З.П. Матюхина. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1998. -272 с.

4. [Электронный ресурс]

5. Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А. Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 352 с. [Электронный ресурс]

6. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П. Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 с. [Электронный ресурс]
7. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д: Феникс, 2007. - 374 с. [Электронный ресурс]
8. Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. образования/ Т.А.Качурина - М.: Издательский центр «Академия», 2011. [Электронный ресурс]
9. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования/ Е.И.Соколова— М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50 [Электронный ресурс]
10. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. среднего проф. образования/ И.П. Самородова - М.: Издательский центр «Академия», 2015. ТОП 50 [Электронный ресурс]
11. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования/ Г.П. Семичева - М.: Издательский центр «Академия», 2019. ТОП 50 [Электронный ресурс]
12. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студ. среднего проф. образования/ Н.И. Дубровская - М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50 [Электронный ресурс]
13. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г. П. Семичева. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 208с

6.2 Материально - техническое обеспечение

Для подготовки по профессии техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение междисциплинарной

подготовки, лабораторных, практических работ. Материально-техническая база соответствует санитарным и противопожарным нормам.

Для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ «БРИЭТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторных, практических и научно-исследовательских работ обучающихся и соответствующей санитарным и противопожарным правилам и нормам. Данные об учебных помещениях приведены в таблице №5

Таблица № 5

Учебные помещения по дисциплинам учебного плана по специальности (профессии), требуемые образовательным стандартом: среднего (полного) общего образования / стандарта по специальности (профессии)	Отметка о наличии данного учебного помещения в ОУ (его №, наименование)
Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; Товароведения продовольственных товаров;	Технического оснащения и организации рабочего места Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; Товароведения продовольственных товаров
1 Технологии кулинарного производства	Технологии кулинарного, кондитерского производства
2 Технологии кондитерского производства	Технологии кулинарного, кондитерского производства
3 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	«ОБЖ»
Итого % обеспеченности	100
Лаборатории:	
Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
Учебный кондитерский цех.	Учебный кондитерский цех.
Итого % обеспеченности	100

Оборудование Учебного кулинарного цеха и рабочих мест в цехе:

Плита электрическая ПЭ-0,5

Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ- 1 шт

Блендер VT -1463

Соковыжималка VT-1601

Мясорубка ТМ -32

Миксер VT -1406

Фритюрница JEJU

Микроволновая печь

Холодильник «LG»

Холодильник «Samsung»

Комбайн кухонный «Moulinex»

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2

Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ

Автоматическая хлебрезательная машина АХМ -300Т

Сковорода электрическая универсальн кухонная ЭСК-90-0,47-70

Овощерезка CL 30Bistro

Куттер FimarCL-3 м

Водонагреватель termex

Мармиткухонный ЭМК 40Н

Мультиварка REDMONDRMC-M4525

Электрочайник

Весы электронные

Стол пристенный

Стол рабочий для обучающихся

Тумба напольная

Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря

Ванна для мытья посуды 2-х секц

Ванна для обработки продуктов 3-х секц

Ванна для обработки яйца

Раковина для мытья рук

Оборудование Учебного кондитерского цеха

Печь кондитерская хлебопекарная ПК- 5Э

Машина тестомесильная ТММ-33

Мукопросеиватель «Каскад
Шкаф расстоечный кондитерский ШПК
Миксер «BoschFD 9103 CNHR» 19
Холодильник «Nord»
Электроплита «Мечта» 12-06-01
Чайник электрический «Verloni»
Вафельница электрическая «Аксмон» В-11
Миксер «Скарлет»SC -043
Комбайн кухонный «KEUWOOD»
Блендер «Массар»
Аппарат шоковой заморозки
Аппарат Су вид
Вакуум аппарат
Ванна для обработки яиц
Стол пристенный
Ванная для мытья посуда
Тумба напольная
Витрина стеклянная выставочная
Стулья
Стол рабочий
Раковина для мытья рук
Вентиляция
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Шкаф для хранения спецодежды
Весы электронные - 6 шт
Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ- 5 шт
Аппарат су вид – 1 шт
Аппарат шоковой заморозки – 1 шт
Плиты индукционные – 5 шт
Мясорубки электрические настольные – 2 шт
Блендеры погружные – 2 шт
Миксеры ручные - 2 шт.
Соковыжималка электрическая- 1 шт
Соковыжималка для цитрусовых – 2 шт.

**Объекты социально-бытового обеспечения и проведения
внеклассных мероприятий**

Таблица 6

Объект	Занимаемая площадь	Объем фондов, количество посадочных мест
Библиотека, 2 объекта: - в головном техникуме - в филиале Издания периодической печати	82 кв.м. 36 кв.м.	29211 экз. 295 экз. 36 наименований
Общежитие	936,5 кв.м. в	
Столовая, 2 объекта: - в головном техникуме - в филиале	321,8 кв.м.	250 посадочных мест
Здравпункт, 2 объекта: - в головном техникуме - в филиале	64 кв.м. 24 кв.м.	
Спортивный зал, - в головном техникуме - в филиале	262 кв.м. 350,6 кв.м.	
Зал хореографический	86 кв.м	
Актальный зал - в головном техникуме - в филиале		250 посадочных мест 50 посадочных мест
Конференц-зал		50 посадочных мест
Досуговый центр	70 кв.м	20 посадочных мест
Кабинет педагога-психолога и комната психологической разгрузки головном техникуме	21 кв.м.	20 посадочных мест
Кабинет социального педагога	42 кв.м.	
Зал лечебной физкультуры	36 кв.м	20 тренажеров
Кабинет психологической разгрузки в филиале	36 кв.м.	50 посадочных мест

6.3 Кадровое обеспечение реализации ПШКРС

В соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральными государственными образовательными стандартами среднего

профессионального образования (ФГОС СПО), Профессиональными стандартами и др., реализация программы подготовки ППССЗ, обеспечивается педагогическими кадрами техникума в количестве 49 человек имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, из них 46 человек с высшим профессиональным образованием, 3 человека со средним профессиональным образованием. Из этого числа штатных – 47 человек, внешние совместители – 2 человека. Имеют: ученые степени – 1 человек, звание (заслуженный учитель, почетный работник СПО, Минобрнауки РФ, РБ, Минпросвещения и т.п.) – 9 человек. Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки и организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом спектра профессиональных компетенций. В период с 2018 по 2019 гг. 91% преподавательского состава повысили квалификацию в виде курсов повышения квалификации и профессиональной переподготовки, 100% преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения прошли стажировку по индивидуальной программе. Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Квалификация педагогических работников техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, профессиональных стандартах. 13 педагогов техникума имеют высшую квалификационную категорию (28%), 12 – 1 квалификационную категорию (26%), 1 штатный преподаватель имеет сертификат эксперта Национального чемпионата «Абилимпикс», 14 штатных преподавателей и мастеров производственного обучения имеют сертификат региональных экспертов Ворлдскиллс и Абилимпикс, 2 штатных педагогических работников являются победителями региональных конкурсов профессионального мастерства, 2 чел. стали победителями национальных конкурсов профессионального мастерства, 1 педагог стал победителем на международном конкурсе профессионального

мастерства. Каждые пять лет преподаватели проходят процедуру аттестации, подтверждая и/или повышая уровень своей категории, и в течение пяти лет неоднократно повышают уровень квалификации на курсах различного уровня.

Реализация образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» 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.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25%.

Таблица № 7

Название должности	Количество единиц	Сведения о руководителе (Ф.И.О., должность)	Категория
Преподаватель профессионального цикла	1	Русина М.В.	<p>1. Стажировка ресторан «Бурятия»; июнь 2019</p> <p>2. Сертификат эксперта WSR.2019</p> <p>3. Повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации преподавателей (мастеров п/о) «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов ВСП по компетенции «Поварское дело» с 09.10 по 17.10.19. «Удостоверение» и Скилс паспорт.</p> <p>4. Высшая категория</p> <p>5. «Организация образовательного процесса в системе СПО и ПО по обучению лиц с нарушениями слуха (слабослышащие)».</p> <p>6. Курсы ИКТ</p> <p>7. Сертификат Главного эксперта «Абилимпикс»</p> <p>8. Повар – высшего уровня. Учебный центр некоммерческого партнерства «Испытание, сертификация продукции, работ, услуг и образование» 29.05. –16.06.15г</p> <p>9. Высшее. Инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», ВСГТУ</p>
Мастер п/о	1	Пушкарская Т.Г.	<p>1. Высшая категория</p> <p>2. 4 разряд - повар, 4 разряд кондитер Учебный центр некоммерческого партнерства «Испытание, сертификация продукции, работ, услуг и образование» 29.05. –16.06.15г</p> <p>3. Курсы профессиональной переподготовки «Педагогическое образование», профиль «Профессиональное обучение»</p> <p>4. Высшее; «Технолог легкой промышленности», ВСГТУ</p>
Мастер п/о	1		<p>1. Высшая категория</p> <p>2. «Организация образовательного процесса в системе СПО и ПО по обучению лиц с нарушениями слуха (слабослышащие)».</p> <p>3. Курсы ИКТ</p> <p>4. Сертификат эксперта «Абилимпикс»</p> <p>5. Сертификат эксперта WSR</p> <p>6. Прохождение стажировки в ресторане «Бурятия»</p> <p>7. Высшее. «Учитель бурятского языка и литературы», БГУ</p>

7 Характеристика социокультурной воспитательной среды техникума, обеспечивающая формирование общих компетенций

Социокультурная среда техникума направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями. Она представляет собой пространство, которое способно изменяться под воздействием субъектов, культивирующих и поддерживающих при этом определенные ценности, отношения, традиции, правила, нормы в различных сферах и формах жизнедеятельности студенческого коллектива.

Целью функционирования социокультурной среды является создание условий для дальнейшего развития духовно–нравственной, культурной, образованной, гармонично-развитой и деятельной личности, способной к саморазвитию, самореализации и эффективной реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни. Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- систематических обсуждений актуальных проблем воспитания, обучающихся на педагогическом совете техникума, заседаниях с классными руководителями и мастерами производственного обучения с выработкой конкретных мер по совершенствованию воспитательной работы;
- обучения педагогов через систему регулярно проводимых методических семинаров с целью повышения активности участия в воспитательном процессе всего педагогического состава;
- создания во всех помещениях техникума воспитательной эстетической среды, которая способствует формированию положительных качеств обучающихся и всех сотрудников;
- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания;
- активизации работы классных руководителей, мастеров производственного обучения и студенческого самоуправления;
- реализации воспитательного потенциала учебной работы;

- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха обучающихся;

- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций, обучающихся как основы планирования воспитательной работы;

- развития проектной деятельности в области создания социокультурной среды и вовлечение в нее обучающихся.

Важнейшими направлениями внеурочной деятельности являются:

- Информационная и пропагандистская деятельность;

- Исследовательская деятельность обучающихся;

- Профессиональное становление личности специалиста;

- Формирование органов студенческого самоуправления;

- Деятельность классных руководителей;

- Социальная поддержка обучающихся;

- Спортивно-оздоровительная работа и профилактика наркомании;

- Работа с первокурсниками;

- Предупреждение правонарушений;

- Организация воспитательного процесса в общежитии;

- Волонтерское движение.

Данные виды деятельности направлены на формирование мировоззрения, толерантного сознания, системы ценностей, личностного, творческого и профессионального развития обучающихся, самовыражения в различных сферах жизни, способствующих обеспечению адаптации в социокультурной среде, повышению гражданского самосознания и социальной ответственности.

Информационно-пропагандистская работа является составной частью всей осуществляемой работы и направлена своей деятельностью на обучающихся, педагогический состав и родителей. Через приобщение к общечеловеческим ценностям формируется отношение к гражданским и государственным ценностям, воспитывается уважительное и бережное отношение к своей родине. В результате члены общества овладевают элементами демократической,

политической, правовой, национальной культуры, влияют на положительные изменения в нашем государстве.

Исследовательская работа обучающихся - это система, основанная на единстве учебной и воспитательной работы, процесс, формирующий будущего специалиста путем индивидуальной познавательной работы, направленной на получение нового знания, решение теоретических и практических проблем, самовоспитание и самореализацию своих исследовательских способностей и умений. Основными формами исследовательской работы обучающихся являются:

- проектная деятельность;
- участие в научно-практических, конференциях, конкурсах учебно-исследовательских работ, олимпиадах по дисциплинам и специальности/профессии;
- участие в городских, республиканских и всероссийских научно-практических конференциях.

Обязательным элементом системы социокультурной среды в техникуме является профессионально ориентированная воспитательная деятельность, осуществляемая через определенные формы работы на уровнях:

- обучающегося (работа классных руководителей, мастеров производственного обучения групп, социально-психологической службы, кружки, секции);
- студенческих групп;
- цикловых комиссий (работа преподавателей по созданию воспитывающих условий).

Результатом этой деятельности выступает индивидуальное становление личности будущего специалиста, готового к гуманистически ориентированному выбору, обладающего многофункциональными компетентностями.

Необходимым условием успешной деятельности обучающегося является освоение новых для него особенностей учебы в техникуме, которые не вызвали бы ощущение внутреннего дискомфорта и блокировали возможность конфликта со средой. На протяжении первого курса складывается студенческий коллектив, формируются навыки и

умения рациональной организации умственной деятельности, осознается призвание к избранной профессии, вырабатывается оптимальный режим труда, досуга и быта, устанавливается система работы по самообразованию и самовоспитанию профессионально значимых качеств личности. Достижение данной цели осуществляется через решение следующих задач:

- содействие в создании оптимальных психологических условий включения первокурсников в процесс обучения в техникуме;
- изучение процесса адаптации обучающихся - первокурсников;
- оказание помощи классным руководителям в работе с группой первокурсников;
- вовлечение первокурсников в коллективно-творческие проекты;
- психологическая помощь обучающимся первого курса в процессе адаптации к условиям обучения в техникуме, развитию у них умений быстро приспосабливаться к новым условиям.

Также в целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворённости учёбой, ведётся активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

В целях создания благоприятных условий обучения для обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение организовано совместно с другими обучающимися в общих учебных группах. Образовательные программы среднего профессионального образования предполагают:

- использование индивидуальных методов обучения, исходя из их доступности для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- обеспечение инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- обеспечение инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья дополнительными методическими и

дидактическими средствами на бумажном и электронном носителях, а также программным обеспечением для максимальной реализации доступности образовательного процесса;

- выбор мест прохождения практики с учетом требований их доступности;

- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся с учетом ограничений здоровья.

В техникуме организовано психолого-педагогическое и медицинско-оздоровительное сопровождение образовательной деятельности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, работает медицинский кабинет. Процесс адаптации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к условиям образовательной деятельности сопровождают, оказывают необходимую техническую помощь, поддерживают связь с родителями – руководитель Центра инклюзивного образования, педагог-психолог, социальный педагог, классный руководитель/мастер производственного обучения. Волонтерская помощь лицам с ограниченными возможностями здоровья в техникуме осуществляется в рамках студенческого самоуправления и Волонтерского центра «Абилимпикс-Бурятия». Продолжается развитие безбарьерной архитектурной среды техникума, обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей и путей перемещения внутри здания, имеется система оповещения и сигнализации.

Воспитательная работа в техникуме организована в соответствии с Программой воспитания и социализации, годовым планом, который конкретизируется планом на месяц. В реализации плана мероприятий активное участие принимают преподаватели, классные руководители/мастера производственного обучения, сотрудники отдела воспитательной работы и сами обучающиеся.

В техникуме созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, активно работает студенческое самоуправление, старосты, члены совета. В качестве главных задач деятельности самоуправления

выделяются: - повышение эффективности и успешности учёбы, активизация самостоятельной творческой деятельности обучающихся в учебном процессе с учетом современных тенденций развития образования;

- формирование потребности в освоении актуальных научных проблем через систему научного творчества обучающихся;

- формирование у обучающихся ответственности за результаты собственной учебной и общественной работы;

- развитие и углубление инициативы обучающихся в организации гражданского воспитания;

- способствование созданию условий для благоприятного социально-психологического климата;

- расширение студенческого актива.

Для осуществления внеучебной деятельности в техникуме созданы хорошие социально-бытовые условия. Функционируют актовый, спортивный, борцовский, тренажерный залы, спортивная площадка, стрелковый тир, библиотека, музей техникума, Досуговый центр, зал хореографический, комната психологической разгрузки. Выделяются необходимые средства для проведения внутритехникумовских, городских, республиканских мероприятий. За активное участие во внеучебной деятельности наиболее активные обучающиеся поощряются ценными подарками, премиями и грамотами администрации техникума.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575882

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022