

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

**ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ**

19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификации:

Повар 3-4 разряда
Кондитер 3-4 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения – 2 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки Инженерное дело, технологии и технические науки представляет собой комплект документов разработанных с учётом потребностей рынка труда и работодателей, регламентирующий цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план, календарный график, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие документы обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а так же методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО ППКРС составляют:

- 1) Конституция Российской Федерации 12.12.1993г.
- 2) Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273;
- 3) Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- 4) Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- 5) - Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер - утверждённого Приказом Минобрнауки № 798 от 02.08.2013г. (в ред. [Приказа](#) Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390)
- 6) Профессиональный стандарт по профессии ПОВАР утверждённого приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015г.
- 7) Профессиональный стандарт по профессии КОНДИТЕР утверждённого приказом Минтруда России № 597н от 07.09.2015г.
- 8) Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

9) Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

10) Фундаментальное ядро содержания общего образования, Российская академия наук Рос.акад. образования; под ред. В. В. Козлова, А. М. Кондакова. — 4-е изд., дораб. — М.: Просвещение, 2011 г.

11) Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, 2009г.

12) Приказ Министерства образования и науки РФ от 12.09.2013г. № 1059 « Об утверждении и порядка формирования профессий, специальностей и направлений подготовки»

13) Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО»

14) Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

15) Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

16) Приказ Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;

17) письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».

18) Постановления Министерства труда и социального развития Российской Федерации №30 от 05.03.2002г. Об утверждении КТКС работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: «Торговля и общественное питание»

19) Устав ОГБПОУ ШТК

20) Локальные акты ОГБПОУ ШТК.

1.2 Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы

Образовательная база приёма: основное общее образование.

Форма получения образования: очная.

Нормативный срок освоения ОПОП СПО ПКРС по профессии

19.01.17 Повар, кондитер 2 года 10 месяцев, что составляет 123 недели
(41 неделя 1 курс, 41 недель 2 курс, 41 недель 3 курс)
Всего 4428 часов, в том числе:

Элементы учебного процесса	Количество часов
Обучение по предметам общеобразовательного цикла	2052
Обучение по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла и профессиональным модулям	612
Раздел «Физическая культура»	36
Учебная практика	1020
Производственная практика	456
Промежуточная аттестация	72
Промежуточная аттестация (общеобразовательная подготовка)	108
Государственная итоговая аттестация	72
Итого обязательной нагрузки	4428
Консультации	300
ВСЕГО часов	4728
Самостоятельная работа обучающихся обязательной части учебных циклов ППКРС и раздела "Физическая культура"	324
Самостоятельная работа обучающихся общеобразовательного цикла	719
ВСЕГО часов ВСП	1043
ИТОГО:	5771

РАЗДЕЛ 2.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЙ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОПОП СПО ППКРС.

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:

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:

- 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 выпускников:

Приготовление блюд из овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Приготовление супов и соусов.
Приготовление блюд из рыбы.
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
Приготовление холодных блюд и закусок.
Приготовление сладких блюд и напитков.
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

2.4. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) <*>.

<*> В соответствии с Федеральным [законом](#) от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе".

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

ВПД. 1 Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ВПД.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ВПД.3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ВПД.4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ВПД.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ВПД.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ВПД.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ВПД.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

РАЗДЕЛ 3

СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

- дата начала занятий – 1 сентября (или 2 сентября, если 01.09 выпадает на воскресенье);

- норма учебной нагрузки обучающихся – 36 академических часов в неделю;

- продолжительность учебной недели – 6 дневная;
- продолжительность учебных занятий – 45 минут;
- максимальный объем обязательной аудиторной нагрузки обучающихся составляет 36 учебных часов в неделю;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.
- общая продолжительности каникул составляет не менее 10 недель на 1,2 курсе и не менее 2 недель в зимний период на 3 курсе.

ОПОП СПО ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

ОУД.00 Общеобразовательные учебные дисциплины

Общие общеобразовательные учебные дисциплины

ОУД.01 Русский язык и литература

ОУД.02 Иностранный язык

ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия

ОУД.04 История

ОУД.05 Физическая культура

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей

профильная учебная дисциплина

ОУДп. 07 Информатика

ОУД.08 Физика

профильная учебная дисциплина

ОУДп. 09 Химия

ОУД.10 Обществознание

профильная учебная дисциплина

ОУДп.11 Биология

ОУД.12 География

ОУД.13 Экология

Дополнительные учебные дисциплины

УД.01 Рисунок и лепка

УД.02 История родного края

УД.03 Психология

Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура "

Общепрофессиональный учебный цикл

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

Профессиональный учебный цикл

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

УП.06 Учебная практика

ПП.06 Производственная практика

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков

УП.07 Учебная практика

ПП.07 Производственная практика

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

УП.08 Учебная практика

ПП.08 Производственная практика

ФК.00 Физическая культура

Общеобразовательный цикл реализуется на основании

- Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования ФГАУ «ФИРО» 17.03.2015г. 06-259

- Фундаментального ядра содержания общего образования, Российская академия наук Рос.акад. образования; под ред. В. В. Козлова, А. М. Кондакова. — 4-е изд., дораб. — М.: Просвещение, 2011 г.

- Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, 2009г.

Общеобразовательный цикл реализуется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС в течение всего срока обучения.

180 часов выделенных на дополнительные учебные дисциплины распределены следующим образом:

Индекс	Наименование учебной дисциплины,	Кол-во часов
УД.01	Рисунок и лепка	89 часов
	<i>С целью</i> развития творческих компетенций обучающихся, формирования умений и навыков <ul style="list-style-type: none"> - подбирать и составлять цветовую гамму - выполнять эскизы для художественного оформления изделий - видеть и понимать результаты учебно-творческой работы, - анализировать свою законченную творческую работу единую по форме и содержанию, выражающую идею, логическое мышление и эстетический вкус 	
УД.02	История родного края	37 часов
	<i>С целью</i> формирование гражданских позиций и навыков, воспитания уважительного отношения к окружающим людям, усвоение общепринятых норм поведения в общественных местах, в кругу знакомых и близких, осознания своего места в мире природы, среди других людей, народов, приобретения знаний о природе родного края, о культуре, обычаях и традициях своего народа	
УД.03	Психология	54 часа
	<i>С целью</i> формирования общекультурных и профессиональных компетенций: <ul style="list-style-type: none"> - владения культурой мышления, способности к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения; - умения логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; - обладание культурой поведения, готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе 	
	<i>ИТОГО:</i>	180 часов

- консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Формы проведения консультаций групповые, индивидуальные, письменные, устные.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.

13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Все практики являются обязательными

Учебная практика проводится в комбинированной форме: рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в течение учебного года, концентрировано в конце учебного года на учебной базе колледжа или предприятиях массового питания города на основе прямых договоров с работодателями и социальными партнёрами. По итогам учебной практики проводится дифференцированный зачёт и оформляется аттестационный лист.

Производственная практика проводится концентрировано по окончании учебного года в организациях массового питания города и района, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся. По итогам производственной практики проводится дифференцированный зачёт и оформляется аттестационный лист.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию. Текущий контроль проходит в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

По окончании второго курса проводятся итоговые экзамены по общеобразовательным учебным дисциплинам .

- ОУД .01 Русский язык и литература – письменно сочинение,
- ОУДп.03 - Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия – письменный экзамен в форме контрольной работы
- ОУДп.09 Химия – в форме устного экзамена

Промежуточная аттестация проходит в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на учебную дисциплину или МДК, УП, ПП. экзамены – за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов 10.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

При освоении программ профессиональных модулей формой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации.

Курс обучения	Вид профессиональной деятельности	Форма аттестации	Результат освоения	Диапазон квалификаций
1 курс	ВПД.1 Приготовление блюд из овощей и грибов.	Квалификационный экзамен	Освоен/ не освоен	
	ВПД.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.			
	ВПД.07 Приготовление сладких блюд и напитков.			
2 курс	ВПД.03 Приготовление супов и соусов	Квалификационный экзамен	Освоен/ не освоен	
	ВПД.06 Приготовление холодных блюд и закусок			
3 курс	ВПД.04 Приготовление блюд из рыбы.	Квалификационный экзамен	Освоен/ не освоен	Повар 3-4 разряда
	ВПД.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			
	ВПД.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			Кондитер 3-4 разряда

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестации) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Завершающей частью ППКРС является *государственная итоговая аттестация*

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;

выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО по профессии.

По результатам ГИА обучающимся выдаётся диплом о получении среднего профессионального образования по программе квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер с присвоением квалификаций

- Повар- 3-4 разряда

- Кондитер 3-4 разряда

РАЗДЕЛ 4

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ОПОП СПО ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям обеспечена учебно-методическими комплексами (включая рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей). Разработаны программы практик и государственной итоговой аттестации.

Библиотека колледжа обеспечивает обучающихся необходимой учебной литературой в соответствии с нормами, установленными в ФГОС СПО.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к учебным и научным ресурсам сети Интернет.

Реализация ППКРС обеспечена материально-техническими ресурсами: занятия проводятся в учебных кабинетах, компьютерных классах, специализированных лабораториях и мастерских:

Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
место для стрельбы

Кабинет Русского языка и литературы

Кабинет Математики

Кабинет Экономики и географии

Кабинет Физики

Кабинет Технологии кулинарного производства;

Технологии кондитерского производства;

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

Лаборатория товароведения продовольственных товаров

Кабинет Информатики

Кабинет Истории и обществознания

Кабинет Химии и биологии

Кабинет Иностранного языка

Лаборатория УЧЕБНЫЙ КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ

Лаборатория УЧЕБНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ

Лаборатория Технического оснащения и организации рабочего места

Спортивный комплекс

Спортивный зал

Спортивная площадка с элементами полосы препятствий;

Залы

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

актовый зал.

Учебные кабинеты оборудованы стационарным мультимедийным оборудованием для визуализации содержания изучаемых тем и использования электронных учебников. В компьютерных классах каждому обучающемуся предоставляется возможность работать на персональном компьютере. Лаборатории оснащены необходимым учебно-лабораторным оборудованием. Практические занятия проводятся в учебных лабораториях и мастерских.

Реализация ППКРС среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее соответствующее профилю преподаваемой дисциплины или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в колледже и систематически занимающимися методической деятельностью. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечена учебно-методической документацией и методическими материалами по выполнению практически и лабораторных работ, выполнению самостоятельной работы по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям образовательной программы.