

ИРКУТСКИЙ СОЮЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОБЩЕСТВ  
ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

Утверждаю  
Директор ЧПОУ ИТЭП  
С.В. Суродина



Согласовано:

И.о. директора МУП  
«Комбинат питания г. Иркутска»  
М.С. Черемных



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
(базовая подготовка)**

Квалификация: Техник-технолог  
Форма обучения - очная  
Срок получения образовательной программы – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования  
Профиль получаемого образования – естественно-научный

Иркутск  
2017

Рекомендовано к использованию в качестве  
внутреннего документа ЧПОУ ИТЭП  
Педагогическим советом (Протокол № 2 от  
24.11.2016)

Дата введения в действие 1 сентября 2017 года,  
приказом директора ЧПОУ ИТЭП от 28.08.2017.  
№1 с-о

Организация - разработчик – Частное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутский техникум экономики и права.

Авторы-составители:

Суродина С. В., Хлебникова С. Ю., Лещинская Е. Ю., Ветрова Т. В., Гантимурова Т. П.,  
Маркова И. И., Лысенко Д. А., Каталевская О. В. , Корниенко Е. Ю., Карелина В. Ф.,  
Тепикина В. Ю., Холод М. Е., Шанаров В. Э., Окружнова А. И., Окружнов В. В., Филиппова  
С.Е., Ляшенко В. В.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального  
образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства  
образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 «Об утверждении федерального  
государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по  
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»).

## Содержание

<b>1. Общие положения .....</b>	<b>4</b>
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы .....	4
1.2. Термины, определения и сокращения, используемые в основной профессиональной образовательной программы .....	6
1.3. Требования к уровню подготовки абитуриента, необходимому для освоения ОП СПО ПССЗ .....	6
1.4. Срок получения образовательной программы .....	7
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.....</b>	<b>7</b>
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности .....	7
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции .....	7
2.3. Требования к результатам освоения образовательной программы .....	8
<b>3. Структура основной профессиональной образовательной программы ...</b>	<b>12</b>
3.1. Формирование общеобразовательного учебного цикла.....	13
3.2. Структура основной профессиональной образовательной программы	14
3.3. Структура и объем образовательной программы.....	14
3.4. Организация учебного процесса и режим занятий.....	17
3.5. Формы промежуточной аттестации.....	19
<b>4. Материально-техническое обеспечение.....</b>	<b>20</b>
4.1. Помещения и кабинеты, необходимые для реализации ППССЗ .....	20
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	33
4.3. Кадровые условия реализации образовательной программы .....	34
4.4. Финансовые условия реализации образовательной программы .....	35
<b>5. Промежуточная аттестация и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.....</b>	<b>36</b>

**Приложения. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы**

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Календарный учебный график

Приложение 3. Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)

Приложение 4. Оценочные материалы

Приложение 5. Методические материалы

Приложение 6. Выписка из протокола заседания предметно-цикловой комиссии общегуманитарных, социально-экономических и естественнонаучных дисциплин

Приложение 7. Выписка из протокола заседания товароведческих и охотоведческих дисциплин

Приложение 8. Выписка из протокола заседания экономических и технологических дисциплин

Приложение 9. Выписка из протокола заседания предметно-цикловой комиссии правовых дисциплин

Приложение 11. Выписка из протокола Педагогического совета

Приложение 12. Приказ об утверждении образовательной программы

Приложение 13. Договоры по прохождении практики студентами ЧПОУ ИТЭП

## 1. Общие положения

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

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты, организационно-педагогических условий), который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Нормативно-правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 17.11.2017 №1138 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968", зарегистрировано в Минюсте России 12.12.2017 №49221.
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 №438 «Об утверждении Порядка и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».
- Профессиональный стандарт «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н, регистрационный номер 557).

- Распоряжение министерства образования Иркутской области от 03.10.2013 № 976-мр «Об организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области».
- Методические рекомендации Минобрнауки России от 20.07.2015 г. № 06-846 "Методические рекомендации по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"
- Устав Техникума, утвержден Решением единственного учредителя от 27.03.2014 г. Изменения и дополнения в Устав внесены решением единственного учредителя от 25.04.2019 г., протокол № 3-с.
- Положение о порядке разработки, структуре и содержании образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых в ЧПОУ Иркутский техникум экономики и права, утвержденное приказом директора от 23.11.17 №230.
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора от 31.08.20 №04 с-о.
- Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ЧПОУ иркутский техникум экономики и права от 23.11.2017 №230.
- Порядок выбора обучающимися дисциплин при освоении ОПОП СПО, реализующих ФГОС СОО, утвержденный приказом директора ЧПОУ ИТЭП от 23.11.2017 №230.
- Положение по практике обучающихся ЧПОУ Иркутский техникум экономики и прав, утвержденные приказом директора ЧПОУ ИТЭП от 18.09.2018 №189.
- Положение об организации заочной формы обучения, утвержденное приказом директора от 25.11.15 № 02-1/184.
- Положение о планировании, организации и проведении лабораторных работ и практических занятий, утвержденное приказом директора от 25.11.15 № 02-1/184.
- Положение об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта), утвержденное приказом директора от 25.11.15 № 02-1/184.
- Положение об учебно-методическом комплексе, утвержденное приказом директора от 25.11.15 № 02-1/184.
- Положение о домашней контрольной работе заочной формы обучения, утвержденное приказом директора от 25.11.15 № 02-1/184.

Реализация ППССЗ осуществляется техникумом на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Квалификация, присваиваемая выпускнику образовательной программы: техник-технолог.

Формы обучения: очная.

## 1.2. Термины, определения и сокращения, используемые в основной профессиональной образовательной программы

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания используются следующие термины и их определения:

**Обучение** - целенаправленный процесс организации деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенцией, приобретению опыта деятельности, развитию способностей, приобретению опыта применения знаний в повседневной жизни и формированию у обучающихся мотивации получения образования в течение всей жизни.

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Квалификация** - уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

**Профессиональный модуль (ПМ)** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенный для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Средства обучения и воспитания** - приборы, оборудование, включая спортивное оборудование и инвентарь, инструменты (в том числе музыкальные), учебно-наглядные пособия, компьютеры, информационно-телекоммуникационные сети, аппаратно-программные и аудиовизуальные средства, печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы и иные материальные объекты, необходимые для организации образовательной деятельности.

**Учебный цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**Междисциплинарный курс** – составная часть профессионального модуля, знаний и умений, отражающая специфику вида профессиональной деятельности и обеспечивающая освоение компетенций при прохождении обучающимися практики в рамках профессионального модуля

В настоящей ППССЗ используются следующие сокращения:

**СПО** - среднее профессиональное образование;

**ФГОС СПО** - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

**ОПОП СПО ПССЗ** – основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена;

**ППССЗ** - программа подготовки специалистов среднего звена;

**ОК** - общая компетенция;

**ПК** - профессиональная компетенция;

**ПМ** - профессиональный модуль;

**МДК** - междисциплинарный курс.

### **1.3. Требования к уровню подготовки абитуриента, необходимому для освоения образовательной программы**

К освоению ППССЗ допускаются лица на базе среднего общего (полного) образования.

Прием на обучение по ППССЗ является общедоступным и осуществляется в соответствии с контрольными цифрами приема граждан за счет бюджета Иркутской области, ежегодно устанавливаемыми Министерством образования Иркутской области и по договорам на оказание платных образовательных услуг.

При приеме на обучение вступительные испытания не проводятся, в соответствии с Правилами приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования в ЧПОУ ИТЭП.

### **1.4. Срок получения образовательной программы**

Срок получения образования по образовательной программе по очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; -

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Техник-технолог, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС) – 16675 Повар.

### 2.3. Требования к результатам освоения образовательной программы

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (таблица 1).

Таблица 1 – Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке), специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление



	сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>
Организация работы структурного подразделения.	<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<p>ПК 7.1 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>ПК 7.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p> <p>ПК 7.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.</p> <p>ПК 7.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.</p> <p>ПК 7.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.</p> <p>ПК 7.6. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.</p> <p>ПК 7.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных</p>

	<p>продуктов моря по заданию повара.</p> <p>ПК 7.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.</p> <p>ПК 7.9. Приготовление блюд из яиц по заданию повара.</p> <p>ПК 7.10. Приготовление блюд из творога по заданию повара.</p> <p>ПК 7.11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.</p> <p>ПК 7.12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара.</p> <p>ПК 7.13. Приготовление горячих напитков по заданию повара.</p> <p>ПК 7.14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.</p> <p>ПК 7.15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.</p> <p>ПК 7.16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.</p> <p>ПК 7.17. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.</p> <p>начинка продукции по заданию повара.</p> <p>ПК 7.18. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</p>
--	---

Результаты обучения по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам, соотнесены с результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников) прописаны в рабочих программах дисциплин, модулей. Совокупность запланированных результатов обучения обеспечивает выпускнику освоение всех ОК и ПК в соответствии с получаемой квалификацией специалиста среднего звена (Таблица 2).

Таблица 2 – Общие и профессиональные компетенции, формируемые на дисциплинах, модулях.

Наименование учебных циклов	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Компетенции
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОГСЭ.01 Основы философии	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	ОГСЭ.02 История	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	ОГСЭ.04 Физическая культура	ОК 2, ОК 3, ОК 6,
	ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,

		ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	ОГСЭ.06 Основы методологии исследовательской деятельности	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09.
	ОГСЭ.07 Конструктор карьеры	ОК 01, ОК 08.
Математический и общий естественнонаучный цикл	ЕН.01 Математика	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ЕН.02 Экологические основы природопользования	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ЕН.03 Химия	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2
Общепрофессиональный цикл	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.02 Физиология питания	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.05 Метрология и стандартизация	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.06 Правовые основы в профессиональной деятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.08 Охрана труда	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.10 Технология приготовления блюд для различных категорий потребителей	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	ОП 11. Организация обслуживания в общественном питании	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	ОП 12 Введение в специальность	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.

Профессиональный цикл	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3
	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1 – 9 ПК 2.1 - 2.3
	ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4
	ПМ.04 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
	ПМ 06 Организация работы структурного подразделения	ОК 1 – 9 ПК 6.1 - 6.5

### 3. Структура образовательного процесса

#### 3.1 Формирование общеобразовательного учебного цикла

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования в пределах данной образовательной программы.

Реализация среднего общего образования осуществляется в пределах общеобразовательного учебного цикла, который сформирован на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучного).

Срок освоения ППССЗ увеличился на 52 недели из них 39 недель отведено на теоретическое обучение, 2 недели на промежуточную аттестацию и 11 недель – на каникулы.

Общеобразовательный учебный цикл состоит из обязательной части и части, формируемой участниками образовательного процесса (таблица 3).

Таблица 3 – Распределение учебных дисциплин по предметным областям

	Учебные дисциплины	
	Базовые	Профильные
Обязательная часть	Русский язык Литература Иностранный язык Математика История Физическая культура Основы безопасности жизнедеятельности Астрономия	
Часть, формируемая участниками образовательного процесса	Физика Обществознание География	Информатика Химия Биология

Общеобразовательный учебный цикл сформирован из числа учебных дисциплин пяти обязательных областей, определенных ФГОС среднего общего образования (таблица 4).

Таблица 4 – Распределение учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла по предметным областям

Предметная область	Учебная дисциплина
Русский язык и литература	Русский язык, Литература,
Иностранные языки	Иностранный язык
Общественные науки	История, Обществознание, География
Математика и информатика	Математика, Информатика
Естественные науки	Физика, Химия, Биология, Астрономия
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура Основы безопасности жизнедеятельности

В учебном плане предусмотрены дисциплины по выбору обучающегося. Список учебных дисциплин по выбору для изучения сформирован на основании Порядка выбора обучающимися дисциплин при освоении ОПОП СПО, реализующих ФГОС СОО.

### 3.2. Структура основной профессиональной образовательной программы

Получение среднего профессионального образования ППССЗ и структура общей профессиональной образовательной программы, предусмотрена учебным планом и включается в себя учебные циклы, соответствующие ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и государственную итоговую аттестацию в виде защиты выпускной квалификационной работы.

Программа специалистов среднего звена ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
  - математического и общего естественнонаучного;
  - профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
  - производственная практика (по профилю специальности);
  - производственная практика (преддипломная);
  - промежуточная аттестация;
  - государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «Техник-технолог».

В таблице 5 представлена структура образовательной программы.

### 3.3. Структура и объем образовательной программы

Таблица 5 – Распределение объема времени ППССЗ по учебным циклам

№	Наименование учебных циклов	Всего учебной нагрузки обучающегося, час.			
		Максимальная	В том числе часов обязательных учебных занятий		
			Всего	На часть ППССЗ	
			обязательную	вариативную	
1.	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	828	552	420	132
2.	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	312	208	208	0
3.	Профессиональный учебный цикл, в том числе	3234	2156	1424	732
	– Общепрофессиональные дисциплины	1242	828	416	412
	– Профессиональные модули, в том числе:	1992	1328	1008	320
<b>Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ</b>	<b>по учебному плану</b>	<b>4374</b>	<b>2916</b>	<b>2052</b>	<b>864</b>
	<b>по ФГОС СПО</b>	<b>4374</b>	<b>2916</b>	<b>2052</b>	<b>864</b>

Структура образовательной программы, учебный план ППССЗ состоит из двух частей и включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть), таблица 3,4.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом примерной ОПОП.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО, и составляет 70,37 процентов от общего объема времени (2052 часа), отведенного на ее освоение.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности".

Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Вариативная часть образовательной программы составляет 29,63 процентов от общего объема времени (864 часов) и дает возможность расширения и (или) углубления подготовки,

определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Распределение вариативной части производилось на основании рекомендаций работодателей и утверждено на заседании Педагогического совета (Таблица 5). Часы вариативной части распределились на дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла (132 часа), общепрофессиональные дисциплины профессионального учебного цикла (412 часов, из которых на углубление подготовки обязательных дисциплин – 214 часов и введение новых дисциплин – 198 часов) и междисциплинарные курсы профессиональных модулей (320 часов).

Таблица 6- Распределение объема времени ППССЗ

	Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ	Часть ППССЗ	
		Обязательная	Вариативная
Количество часов	2916	2052	864
Процент от общего объема времени, отведенного на освоение ППССЗ	100	70,37	29,63

Таблица 7 – Распределение часов вариативной части ППССЗ

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, МДК и модулей	Вариативная часть
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	<b>132</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	0
ОГСЭ.02	История	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	0
ОГСЭв.05	Русский язык и культура речи	60
ОГСЭв.06	Основы методологии исследовательской деятельности	36
ОГСЭв.07	Конструктор карьеры	36
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	0
ЕН.01	Математика	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0
ЕН.03	Химия	0
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	<b>412</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	10
ОП.02	Физиология питания	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	56
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	40
ОП.05	Метрология и стандартизация	30
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности	22
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	24
ОП.08	Охрана труда	32

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	0
ОП.10	Технология приготовления блюд для различных категорий потребителей	60
ОП.11	Организация обслуживания в общественном питании	102
ОП.12	Введение в специальность	36
ПМ	Профессиональные модули	<b>320</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	40
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	44
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	54
	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерский изделий	64
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	60
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	8
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	50
	<b>Всего</b>	<b>864</b>

### 3.4 Организация учебного процесса и режим занятий

Образовательная деятельность по ППССЗ организуется в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами, программой воспитания и календарным планам воспитательной работы, в соответствии с которыми Техникум составляется расписания учебных занятий. Образовательная деятельность осуществляется на государственном языке Российской Федерации<sup>1</sup>.

Учебный год в образовательных организациях начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с данным учебным планом.

Срок получения среднего профессионального образования в очной форме обучения ППССЗ составляет - 152 недели (таблица 6) и осуществляется на протяжении 4 курсов.

Таблица 8 - Объем времени обязательной части, отведенного на их освоение ППССЗ

	Объем времени	
	Неделя	Часов
Обучение по учебным циклам	120	4320
Учебная практика	17	612
Производственная практика (по профилю специальности)	11	396
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Государственная итоговая аттестация	6	216
<b>Всего учебной нагрузки обучающихся</b>	<b>158</b>	<b>5688</b>

<sup>1</sup> Пункт 19 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464.



На первом курсе обучающиеся осваивают дисциплины общеобразовательного учебного цикла, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования. Со второго по четвертый курсы, согласно образовательной программе обучающиеся получают среднее профессиональное образование по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по ППССЗ, осваивают рабочую профессию «16675 Повар» в рамках освоения профессионального модуля (ПМ.07) «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». Формирование содержания данного профессионального модуля осуществлялось на основании Профессиональный стандарт «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н, регистрационный номер 557).

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с федеральными и региональными нормативными документами, Уставом ЧПОУ ИТЭП и локальными нормативными актами.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. При заочной форме максимальный объем аудиторной нагрузки в год составляет не менее 160 академических часов. Последовательность и чередование уроков в учебных группах определяется расписанием занятий и распорядком дня. Время работы на производственной практике не должно превышать продолжительность рабочего времени, установленного законодательством Российской Федерации о труде.

При организации учебного процесса необходимо учитывать требования ФГОС СПО к объему учебной нагрузки на обучающегося: максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, а максимальный - 54 академических часа в неделю, включающий все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Объем ППССЗ включает все виды учебной деятельности и устанавливается федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования. Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы), практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом и календарным планом воспитательной работы. Для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Реализация дисциплины «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

При реализации дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» допускается для подгрупп девушек использовать часть учебного времени (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 50% от обязательной аудиторной нагрузки дисциплины и междисциплинарного курса. Время, отведенное на самостоятельную работу, используется обучающимися для работы с источниками информации по дисциплине (междисциплинарному курсу) во внеурочное время.

Для целостности подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций реализовывается практика (учебная и производственная).

Учебная практика и практика по профилю специальности проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Реализация часов по практике осуществляется в соответствии с календарным учебным графиком и методических указаний по организации практической подготовки обучающихся.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Таблица 9 – Распределение объема часов практики

п/н	Наименование вида практики	Часы
1	Учебная практика	612
2	Производственная (по профилю специальности)	396
3	Производственная (преддипломная)	144
	<b>Итого</b>	<b>1152</b>

Выполнение курсового проекта (работы) предусматривается по следующим междисциплинарным курсам:

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности профессионального модуля и реализуется в пределах времени, отведенных на его изучение.

В процессе освоения ППССЗ обучающимся предоставляются каникулы. Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими ППССЗ, и составляет 34 недели (таблица 10). В учебном году продолжительность каникулярного периода не превышает одиннадцати недель, включая две недели в зимний период.

Таблица 10 – Распределение каникулярного времени по курсам обучения ППССЗ

Курс	Продолжительность каникул в неделях		Всего
	Зимние	Летние	
1 курс	2	9	11
2 курс	2	8	10
3 курс	2	9	11
4 курс	2	0	2
<b>Всего</b>	<b>8</b>	<b>26</b>	<b>34</b>

#### 4. Материально-техническое обеспечение

##### 4.1 Помещения и кабинеты, необходимые для реализации ППССЗ

Реализация ППССЗ осуществляется в специальных помещениях, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Перечень специальных помещений представлен в таблице 11.

Таблица 11 – Перечень специальных помещений для реализации ППССЗ

	<b>Наименование помещения</b>
Кабинеты	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социально-экономических дисциплин;</li> <li>- иностранного языка;</li> <li>- информационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- экологических основ природопользования;</li> <li>- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</li> </ul>
Лаборатории	<ul style="list-style-type: none"> <li>- химии;</li> <li>- метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.</li> </ul>
Мастерские	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Учебный кулинарный цех.</li> <li>- Учебный кондитерский цех.</li> </ul>
Спортивный комплекс	<ul style="list-style-type: none"> <li>- спортивный зал;</li> <li>- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;</li> <li>- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.</li> </ul>
Залы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- библиотека,</li> <li>- читальный зал с выходом в сеть Интернет;</li> <li>- актовый зал.</li> </ul>

Частное профессиональное образовательное учреждение Иркутский техникум экономики и права располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Оснащение специальных помещений представлено в таблице 12.

Таблица 12 – Материально-техническое оснащение специальных помещений

Учебный корпус №1 (664002 г. Иркутск, ул. Волжская, 14)  
 Учебный корпус № 2 (664002 г. Иркутск, ул. Байкальская, 127)

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения
1	2	3
1	ОУД.01 Русский язык	<p><b>Кабинет русского языка и литературы:</b>  <b>Технические средства:</b>                      - многофункциональный комплекс преподавателя; телевизор, компьютер; компьютер; электронный образовательный контент.  <b>Демонстрационные учебно-наглядные пособия:</b> портреты выдающихся поэтов, писателей, литературоведов, лингвистов (электронные); словари языковые фундаментальные; словари, справочники, энциклопедии языковые и литературоведческие; словари школьные раздаточные; комплект репродукций картин для уроков развития речи (электронный); аудио и видеофильмы по разделам курса русского языка; раздаточный печатный материал по темам дисциплины; презентации по темам.</p>
2	ОУД.02 Литература	<p><b>Кабинет русского языка и литературы:</b>  <b>Технические средства:</b>                      - многофункциональный комплекс преподавателя; телевизор, компьютер; электронный образовательный контент;  <b>Демонстрационные учебно-наглядные пособия:</b> портреты выдающихся поэтов, писателей, литературоведов, лингвистов (электронные); словари языковые фундаментальные; словари, справочники, энциклопедии языковые и литературоведческие; словари школьные раздаточные; комплект репродукций картин для уроков развития речи (электронный); аудио и видеофильмы по разделам курса русского языка; раздаточный печатный материал по темам дисциплины; презентации по темам.</p>
3	ОУД.03 Иностранный язык	<p><b>Кабинет иностранного языка:</b>  <b>Технические средства</b> - многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер;</p>

		<p>электронный образовательный контент; динамики для громкого воспроизведения; компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.</p> <p><b>Демонстрационные учебно-наглядные пособия:</b> портреты иностранных писателей (электронный); раздаточные учебные материалы по иностранному языку; комплект словарей по иностранному языку.</p>
4	ОУД.04 Математика	<p><b>Кабинет математики:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер с ПО; образовательный контент;</li> </ul> <p><b>Основное оборудование:</b></p> <p>Комплект чертежного оборудования и приспособлений;</p> <p><b>Модели:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-комплект прозрачных геометрических тел с сечениями.</li> </ul>
5	ОУД.05 История	<p><b>Кабинет истории и обществознания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- многофункциональный комплекс преподавателя; персональный компьютер, мультимедиа проектор, экран; компьютер; электронный образовательный контент;</li> </ul> <p><b>Демонстрационные учебно-наглядные пособия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комплект портретов исторических деятелей (электронный);</li> <li>- раздаточные учебные материалы по истории;</li> <li>- атлас по истории с комплектом контурных карт;</li> <li>- Конституция Российской Федерации;</li> <li>-Государственные символы Российской Федерации;</li> <li>-карты демонстрационные по курсу истории;</li> <li>- учебники;</li> <li>- комплект плакатов «Периодизация истории»;</li> <li>-комплект исторических карт;</li> <li>- раздаточный материал.</li> </ul>
6	ОУД.06 Физическая культура	<p><b>Спортивный комплекс:</b></p> <p><b>Спортивный зал;</b></p> <p><b>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;</b></p> <p><b>Электронный стрелковый тир:</b></p> <p>Стол письменный</p> <p>Стул</p> <p>Стойка для хранения спортивного инвентаря</p> <p>Стойка для хранения лыжной экипировки</p> <p><b>Инвентарь для гимнастики</b></p> <p>Перекладина навесная шт 4</p> <p>Бревно гимнастическое шт. 1</p> <p>Стенка шведская шт. 4</p>

		<p> Козел гимнастический шт. 1  Мостик гимнастический шт. 1  Маты гимнастические шт. 6  Скамейки гимнастические шт. 6  Скакалки шт. 20  Палки гимнастические шт. 20  Обручи шт. 20  Мечи набивные шт.15  Гранаты 700гр шт 10  Рулетка шт 1  Планка для прыжков шт 1  Эстафетная палочка шт10  Щиты баскетбольные шт. 2  Аптечка комплект 1  Фит-бол шт. 6  Иглы для насоса комплект 1  Гири 4 кг шт. 6  Гири 6 кг шт. 4  <b>Инвентарь для спортивных игр</b>  Ракетка для большого тенниса шт 6  Ворота футбольные шт 2  Насос шт. 2  Сетка волейбольная шт. 1  Щит баскетбольный шт. 2  Кольца баскетбольные шт. 2  Стойки волейбольные шт. 2  Мяч волейбольный шт. 20  Мяч футбольный шт. 10  Мяч баскетбольный шт20  <b>Инвентарь для лыжной подготовки</b>  Лыжи с креплениями мяг. пар. 24  Палки лыжные пар. 24  Ботинки лыжные пар. 24  Мазь лыжная шт. 10  Колодка стартовая шт. 2  Стойки переносные для прыжков в высоту шт. 2  Секундомер шт 1  Гранаты 500гр. шт. 15  Гранаты 700гр шт. 10  Рулетка шт 1  Планка для прыжков шт 1  Эстафетная палочка шт. 10  <b>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий:</b>  - поле со специальной разметкой (ширина - 50 мм., цвет - белый) для игры в мини-футбол:  ворота для мини-футбола, обтянутые сеткой в количестве 2-х шт. (700.530.000.00010ПС):  длина 3000 мм; ширина 1000 мм; высота 2000 мм.  размер поля 20x40 метров.  площадка с специальной разметкой (ширина - 50 </p>
--	--	--

		<p>мм., цвет - белый) для игры в баскетбол:  металлическая баскетбольная стойка в количестве 2-х шт. (700.530.000.00009ПС):  высота до кольца 3050 мм.  баскетбольный щит с кольцом и сеткой в количестве 2-х шт.:  размер щита: длина 1800 мм; ширина 1050 мм.  площадка с специальной разметкой (ширина - 50 мм., цвет - белый) для игры в волейбол:  металлическая волейбольная стойка в количестве 2-х шт. (700.530.000.00008ПС):  высота 2466 мм;  волейбольная сетка (съёмная).  Необходимые принадлежности для игры в волейбол, баскетбол, мини-футбол: футбольные, баскетбольные, волейбольные мячи, судейские свистки, волейбольная сетка, сетка на ворота для мини-футбола, сетки на баскетбольных кольцах.  Прочие спортивные аксессуары для проведения занятий: гири, гантели, секундомер, мерная рулетка, насосы для мячей.  Турник двойной (700.530.000.1029ПС): длина 2400 мм.; ширина 60 мм.; высота 2800 мм.  Сектор для прыжков в длину, включающий в себя зону разбега, доску для толкания, яму с песком для приземления. Размер ямы 2,5х6 метров. Наполнение – песок. Размер дорожки для разбега - 55х1,30 метров. Земляное основание зоны разбега – покрытие - универсальное спортивное покрытие  Беговая дорожка двухполосная, длиной 60 м. Земляное основание – покрытие - универсальное спортивное покрытие; Беговая дорожка двухполосная, длиной 100 м. Земляное основание – покрытие - универсальное спортивное покрытие.  Легкоатлетическая дорожка двухполосная, длиной 300 м. Земляное основание – покрытие - универсальное спортивное покрытие.  Комплект оборудования полосы препятствий (земляное основание – покрытие щебень (отсев)), включает в себя следующие элементы полосы препятствий:  <b>Площадка с полосой препятствий</b>  Размеры: длина 12000 мм.; ширина 5090 мм.  <b>ПП – 006 Змейка на 5 загибов (Лабиринт) (700.530.000.101ПС)</b>  Размеры: длина 6400мм; ширина 2100мм; высота 1100 мм.  <b>ПП-005 Стена с наклонной доской(700.530.000.0011ПС)</b>  Размеры: длина 3000мм; ширина 2800мм; высота</p>
--	--	---

		<p>2000 мм.  <b>Разрушенный мост(700.530.000.0010ПС)</b>  Размеры: длина 9000мм; ширина 2090мм; высота 2000 мм.  <b>ПП - 002 Разрушенная лестница (700.530.000.400ПС)</b>  Размеры: длина 5000мм; ширина 2000мм; высота 1800 мм.  <b>Стена с двумя проломами (700.530.000.1028ПС)</b>  Размеры: длина 2400мм; ширина 400мм; высота 1000 мм.  Вспомогательные помещения Открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий ЧПОУ Иркутский техникум экономики и права включают:  Раздевалки - 2 шт., оснащены вешалками и скамейками, из них  мужская - 1 шт., площадь 9,3 кв. м, количество крючков 20 шт.;  женская - 1 шт., площадь 10,5 кв. м, количество крючков 20 шт.  оборудование электронного стрелкового тира.</p>
7	ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	<p><b>Кабинет Основ безопасности жизнедеятельности:</b>  - многофункциональный комплекс преподавателя; персональный компьютер, ПО; телевизор; колонки, принтер, компьютер; электронный образовательный контент; система хранения тренажеров.  <b>Демонстрационное оборудование и приборы:</b>  дозиметр, защитный костюм, измеритель электропроводности, кислотности, температуры; компас-азимут; противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий; макет гранаты Ф-1, макет гранаты РГД-5; респиратор.  <b>Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи:</b>  Дыхательная трубка (воздуховод), гипотермический пакет, индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шина проволочная (лестничная) для ног, комплект шин складных средний, шина проволочная (лестничная) для рук, носилки санитарные, лямка носилочная,</p>



		<p>пипетка, термометр электронный.</p> <p><b>Модели объемные и плоские, натуральные объекты:</b></p> <p>Комплект массогабаритных моделей оружия, электронный стрелковый тир, макет простейшего укрытия; тренажер для оказания первой помощи, имитаторы ранений и поражений для тренажера – манекена.</p>
8	ОУД.08 Астрономия	<p><b>Кабинет астрономии:</b></p> <p>- многофункциональный комплекс преподавателя;</p> <p>рабочая меловая доска; компьютер; электронный образовательный контент;</p> <p>наглядные пособия (учебники, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал).</p> <p><b>Технические средства обучения:</b></p> <p>ПК, видеопроектор, проекционный экран.</p> <p><b>Демонстрационное оборудование и приборы:</b></p> <p>модель небесной сферы, глобус Звёздное небо, телескоп, подвижная карта звездного неба, комплект таблиц «От большого взрыва до наших дней», карта звездного неба, фильтр для наблюдения Солнца.</p>
9	ОУД.09 Физика	<p><b>Кабинет физики</b></p> <p><b>Оборудование для занятий по физике:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учебная литература;</li> <li>- учебно-методический материал;</li> <li>- наглядные пособия;</li> <li>- барометр;</li> <li>- психрометр;</li> <li>- портреты ученых-физиков;</li> <li>- периодическая таблица химических элементов;</li> <li>- шкала электромагнитных волн;</li> <li>- международная система единиц в СИ;</li> <li>- физические величины и константы;</li> <li>- правила по технике безопасности в кабинете физики;</li> <li>- карта звездного неба</li> </ul> <p><b>Технические средства обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- компьютер с лицензионным программным обеспечением.</li> </ul>
10	ОУД.10 Обществознание	<p><b>Кабинет обществознания:</b></p> <p>- многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам</p>
11	ОУД.11 География	<p><b>Кабинет экологических основ природопользования</b></p> <p>многофункциональный комплекс преподавателя;</p> <p>телевизор, компьютер, электронные схемы, презентации по темам</p>
12		<b>Кабинет информатики:</b>

	ОУД.12 Информатика	<ul style="list-style-type: none"> <li>- многофункциональный комплекс преподавателя;</li> <li>персональные компьютеры – 20 шт.,</li> <li>презентации по темам, мультимедийный проектор</li> <li>- комплект лицензионного программного обеспечения;</li> <li>- оборудование электропитания;</li> <li>- источники бесперебойного питания;</li> <li>- внешние накопители информации (диски, флеш-карты);</li> <li>- комплект мультимедийных презентаций лекционного материала;</li> <li>- специализированное программное обеспечение;</li> <li>- комплект учебно-методической документации.</li> <li>- принтер лазерный;</li> <li>- сканер.</li> </ul>
13	ОУД.13 Химия	<p><b>Кабинет химии</b>  многофункциональный комплекс преподавателя;  плазменный телевизор, презентации по темам,  комплекты лабораторной посуды, контрольно-измерительные приборы, микроскопы, электронные стенды, плакаты</p> <p><b>Оборудование для занятий по химии:</b>  учебная литература;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учебно-методический материал;</li> <li>- классификация неорганических веществ</li> <li>- периодическая таблица химических элементов;</li> <li>- электрохимический ряд напряжения металлов;</li> <li>- классификация органических соединений;</li> <li>- закономерности изменения свойств соединений химических элементов главных подгрупп;</li> <li>- таблица растворимости;</li> <li>- окислительно – восстановительные реакции;</li> <li>- гидролиз солей.</li> </ul> <p>Технические средства обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- компьютер с программным обеспечением</li> <li>- таблица растворимости</li> <li>- окислительно-восстановительные реакции</li> </ul> <p><b>ЭОР «Химия, Виртуальная лаборатория, тренажеры». СПО (ЭОР на учебное заведение)</b></p>
14	ОУД.14 Биология	<p><b>Кабинет биологии и экологии</b>  <b>Биологии. Оборудование для занятий по биологии:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- посадочные места по количеству обучающихся;</li> <li>- рабочее место преподавателя;</li> <li>- учебная литература;</li> <li>- учебно-методический материал;</li> </ul> <p>Наглядные пособия (комплекты таблиц:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- клетка</li> </ul>

		<p>-организм -экосистемы -генетика и селекция -происхождение жизни -происхождение человека -бионика) Портреты ученых- биологов Демонстрационное оборудование: световые микроскопы <b>Технические средства обучения:</b> -компьютер с лицензионным программным обеспечением.</p>
15	УД.16 Основы проектной деятельности	<p><b>Кабинет социально-экономических дисциплин:</b> - многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам</p>
16	ОГСЭ.01 Основы философии	<p><b>Кабинет истории и обществознания:</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам</p>
17	ОГСЭ.02 История	<p><b>Кабинет истории и обществознания:</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам</p>
18	ОГСЭ.03 Иностранный язык	<p><b>Кабинет иностранного языка</b> - многофункциональный комплекс преподавателя; электронный комплект наглядных пособий. <b>Технические средства обучения:</b> - аудио- и видеосредства; - компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.</p>
19	ОГСЭ.04 Физическая культура	<p><b>Спортивный комплекс:</b> <b>Спортивный зал</b> <b>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</b> <b>Стрелковый тир (электронный)</b> Стол письменный Стул Стойка для хранения спортивного инвентаря Стойка для хранения лыжной экипировки Инвентарь для гимнастики Перекладина навесная шт 4 Бревно гимнастическое шт. 1 Стенка шведская шт. 4 Козел гимнастический шт. 1 Мостик гимнастический шт. 1 Маты гимнастические шт. 6 Скамейки гимнастические шт. 6 Скакалки шт. 20</p>

		<p> Палки гимнастические шт. 20  Обручи шт. 20  Мечи набивные шт.15  Гранаты 700гр шт 10  Рулетка шт 1  Планка для прыжков шт 1  Эстафетная палочка шт10  Щиты баскетбольные шт. 2  Аптечка комплект 1  Фит-бол шт. 6  Гири 4 кг шт. 6  Гири 6 кг шт. 4  Инвентарь для спортивных игр  Ракетка для большого тенниса шт 6  Ворота футбольные шт 2  Насос шт. 2  Сетка волейбольная шт. 1  Щит баскетбольный шт 2  Кольца баскетбольные шт 2  Стойки волейбольные шт 2  Иглы для насоса комплект 1  Мяч волейбольный шт 20  Мяч футбольный шт 10  Мяч баскетбольный шт20  Инвентарь для лыжной подготовки  Лыжи с креплениями мяг. пар. 24  Палки лыжные пар. 24  Ботинки лыжные пар. 24  Мазь лыжная шт 10  Стойки переносные для прыжков в высоту шт 2  Секундомер шт 1  Гранаты 500гр. Шт 15  Гранаты 700гр шт 10  Рулетка шт 1  Планка для прыжков шт 1  Эстафетная палочка шт 10  Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий:  - поле со специальной разметкой (ширина - 50 мм., цвет - белый) для игры в мини-футбол:  ворота для мини-футбола, обтянутые сеткой в количестве 2-х шт. (700.530.000.00010ПС):  длина 3000 мм; ширина 1000 мм; высота 2000 мм.  размер поля 20x40 метров.  площадка с специальной разметкой (ширина - 50 мм., цвет - белый) для игры в баскетбол:  металлическая баскетбольная стойка в количестве 2-х шт. (700.530.000.00009ПС):  высота до кольца 3050 мм.  баскетбольный щит с кольцом и сеткой в количестве 2-х шт.: </p>
--	--	--

		<p>размер щита: длина 1800 мм; ширина 1050 мм. площадка с специальной разметкой (ширина - 50 мм., цвет - белый) для игры в волейбол:</p> <p>металлическая волейбольная стойка в количестве 2-х шт. (700.530.000.00008ПС): высота 2466 мм;</p> <p>волейбольная сетка (съёмная).</p> <p>Необходимые принадлежности для игры в волейбол, баскетбол, мини-футбол: футбольные, баскетбольные, волейбольные мячи, судейские свистки, волейбольная сетка, сетка на ворота для мини-футбола, сетки на баскетбольных кольцах.</p> <p>Прочие спортивные аксессуары для проведения занятий: гири, гантели, секундомер, мерная рулетка, насосы для мячей.</p> <p>Турник двойной (700.530.000.1029ПС): длина 2400 мм.; ширина 60 мм.; высота 2800 мм.</p> <p>Сектор для прыжков в длину, включающий в себя зону разбега, доску для толкания, яму с песком для приземления. Размер ямы 2,5х6 метров. Наполнение – песок. Размер дорожки для разбега - 55х1,30 метров. Земляное основание зоны разбега – покрытие - универсальное спортивное покрытие</p> <p>Беговая дорожка двухполосная, длиной 60 м. Земляное основание – покрытие - универсальное спортивное покрытие</p> <p>Беговая дорожка двухполосная, длиной 100 м. Земляное основание – покрытие - универсальное спортивное покрытие.</p> <p>Легкоатлетическая дорожка двухполосная, длиной 300 м. Земляное основание – покрытие универсальное спортивное покрытие.</p> <p>Комплект оборудования полосы препятствий (земляное основание – покрытие щебень (отсев)), включает в себя следующие элементы полосы препятствий:</p> <p>Площадка с полосой препятствий</p> <p>Размеры: длина 12000 мм.; ширина 5090 мм.</p> <p>ПП – 006 Змейка на 5 загибов (Лабиринт) (700.530.000.101ПС)</p> <p>Размеры: длина 6400мм; ширина 2100мм; высота 1100 мм.</p> <p>ПП-005 Стена с наклонной доской(700.530.000.0011ПС)</p> <p>Размеры: длина 3000мм; ширина 2800мм; высота 2000 мм.</p> <p>Разрушенный мост(700.530.000.0010ПС)</p> <p>Размеры: длина 9000мм; ширина 2090мм; высота 2000 мм.</p> <p>ПП - 002 Разрушенная лестница (700.530.000.400ПС)</p>
--	--	--

		<p>Размеры: длина 5000мм; ширина 2000мм; высота 1800 мм.</p> <p>Стена с двумя проломами (700.530.000.1028ПС)</p> <p>Размеры: длина 2400мм; ширина 400мм; высота 1000 мм.</p> <p>Схема расположения сооружений</p> <p>Вспомогательные помещения Открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий ЧПОУ Иркутский техникум экономики и права включают:</p> <p>Раздевалки - 2 шт., оснащены вешалками и скамейками, из них</p> <p>мужская - 1 шт., площадь 9,3 кв. м, количество крючков 20 шт.;</p> <p>женская - 1 шт., площадь 10,5 кв. м, количество крючков 20 шт.</p>
20	ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	<p><b>Кабинет русского языка и литературы:</b></p> <p><b>Технические средства:</b></p> <p>- многофункциональный комплекс преподавателя; телевизор, компьютер; компьютер; электронный образовательный контент.</p> <p><b>Демонстрационные учебно-наглядные пособия:</b> портреты выдающихся поэтов, писателей, литературоведов, лингвистов (электронные); словари языковые фундаментальные; словари, справочники, энциклопедии языковые и литературоведческие; словари школьные раздаточные; комплект репродукций картин для уроков развития речи (электронный); аудио и видеофильмы по разделам курса русского языка; раздаточный печатный материал по темам дисциплины; презентации по темам.</p>
21	ОГСЭ.06 Основы методологии исследовательской деятельности	<p><b>Кабинет социально-экономических дисциплин</b></p> <p>многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам</p>
22	ОГСЭ.07 Конструктор карьеры	<p><b>Кабинет социально-экономических дисциплин:</b> - многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам</p>
23	ЕН.01 Математика	<p><b>Кабинет математики:</b></p> <p>-многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер с ПО; образовательный контент;</p> <p><b>Основное оборудование:</b></p> <p>Комплект чертежного оборудования и приспособлений;</p>

		<b>Модели:</b> -комплект прозрачных геометрических тел с сечениями.
24	ЕН.02 Экологические основы природопользования	<b>Кабинет экологических основ природопользования;</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам
25	ЕН.03 Химия	<b>Кабинет химии</b> многофункциональный комплекс преподавателя; плазменный телевизор, презентации по темам, комплекты лабораторной посуды, контрольно-измерительные приборы, микроскопы, электронные стенды, плакаты Оборудование для занятий по химии: учебная литература; - учебно-методический материал; - классификация неорганических веществ -периодическая таблица химических элементов; - электрохимический ряд напряжения металлов; - классификация органических соединений; - закономерности изменения свойств соединений химических элементов главных подгрупп; -таблица растворимости; - окислительно – восстановительные реакции; - гидролиз солей. Технические средства обучения: -компьютер с программным обеспечением -таблица растворимости - окислительно-восстановительные реакции <b>ЭОР «Химия, Виртуальная лаборатория, тренажеры». СПО (ЭОР на учебное заведение)</b>
26	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<b>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам
27	ОП.02 Физиология питания	<b>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам
28	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	<b>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам
29	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Кабинет информатики:</b> (компьютерный класс) - многофункциональный комплекс преподавателя;

		<p>персональные компьютеры – 13 шт.,  презентации по темам, мультимедийный проектор  – комплект лицензионного программного обеспечения;  – оборудование электропитания;  – источники бесперебойного питания;  – внешние накопители информации (диски, флэш-карты);  – комплект мультимедийных презентаций лекционного материала;  – специализированное программное обеспечение;  – комплект учебно-методической документации.  – принтер лазерный;  – сканер.</p>
30	ОП.05 Метрология и стандартизация	Лаборатория метрологии и стандартизации;
31	ОП.06 Правовые основы в профессиональной деятельности	<b>Кабинет социально-экономических дисциплин</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам
32	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<b>Кабинет социально-экономических дисциплин</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам
33	ОП.08 Охрана труда	<b>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда:</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам
34	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	<b>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда:</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам
35	ОП.10 Технология приготовления блюд для различных категорий потребителей	<b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам <b>и кондитерского производства;</b>
36	ОП.11 Организация обслуживания в общественном питании	<b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам <b>и кондитерского производства;</b>
37	ОП.12 Введение в	<b>Кабинет социально-экономических</b>



	специальность	<b>дисциплин:</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам
38	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам <b>и кондитерского производства;</b> <b>Учебный кулинарный цех.</b>
39	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам <b>и кондитерского производства;</b> <b>Учебный кулинарный цех.</b>
40	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам <b>и кондитерского производства;</b> <b>Учебный кулинарный цех.</b>
41	МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам <b>и кондитерского производства;</b> <b>Учебный кондитерский цех.</b>
42	МДК 05.01 Технология приготовление сложных холодных и горячих десертов	<b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам <b>и кондитерского производства;</b> <b>Учебный кондитерский цех.</b>
43	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	<b>Кабинет социально-экономических дисциплин;</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам
44	МДК 07.01 Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	<b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b> многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер, проектор, экран, электронные плакаты, схемы, презентации по темам <b>и кондитерского производства;</b> <b>Учебный кондитерский цех</b> <b>Учебный кулинарный цех.</b>

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронно-библиотечную систему Iprbooks, Юрайт, Лань.

Все компьютеры обеспечены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям) в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрированным в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и / или электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и / или электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося. Электронное издание – это электронные ресурсы отдалённого доступа, предоставляемые библиотеке ИТЭП на основании Договоров с образовательной платформой «Юрайт», ЭБС «Лань», «IPRbooks», «BOOK.RU », согласно Договорам количество доступов не ограничено. Таким образом, книгообеспеченность с учетом ЭБС составляет 1,0. В указанных сетевых ресурсах предоставлен также доступ к периодическим изданиям в т.ч. по специальностям ИТЭП.

#### **4.3. Кадровые условия реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ЧПОУ ИТЭП, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной), имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников реализующих образовательную программу отвечает требованиям Профессионального стандарта "Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №608н).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы не менее 25 процентов.

#### **4.4. Финансовые условия реализации образовательной программы**

Прием на обучение по ППССЗ является общедоступным и осуществляется в соответствии с контрольными цифрами приема граждан за счет бюджета Иркутской области, ежегодно устанавливаемыми Министерством образования Иркутской области и по договорам на оказание платных образовательных услуг.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

### **5. Промежуточная аттестация и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

#### **5.1. Промежуточная аттестация**

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе<sup>2</sup>.

В целях совершенствования образовательной программы Техникум при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Внутренней оценки качества образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Освоение ППССЗ, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определяется Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и фондами оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Промежуточная аттестация предусмотрена в форме зачет, дифференцированный зачет и экзамен. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышать в учебном году 8 экзаменов, зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет времени, отведенного на дисциплину, междисциплинарный курс и практику.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию (на 1 курсе – 2 недели; 2 курсе – 1 неделя; 3 курсе – 2 недели; 4 курсе – 2 недели). Общее количество времени, отведенное на промежуточную аттестацию по ППССЗ – 7 недель.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются

---

<sup>2</sup> 4.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы ФГОС СПО

образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации (темы ВКР) – разрабатываются и утверждаются ЧПОУ ИТЭП после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

## **5.2. Формы государственной итоговой аттестации**

Освоение ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией.

Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы (ВКР) - для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) – 6 недель, 216 часов. Выполнение ВКР рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения (групповые, индивидуальные, письменные, устные) консультаций определяет ведущий преподаватель.

Организация государственной итоговой аттестации осуществляется на основании утверждённой программой государственной итоговой аттестации, утвержденной приказом директора ЧПОУ ИТЭП.

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных

комиссий. Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации регламентируется с Программой государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующей программе.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из техникума, выдается справка об обучении или о периоде обучения соответствии с локальным нормативным актом.

Внешняя оценка качества образовательной программы осуществляется с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры.

### **5.3. Государственная экзаменационная комиссия**

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих

образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание; руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию; ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

**ПРИЛОЖЕНИЯ**  
**ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ**  
**СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**