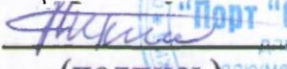
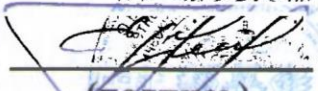


**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Лысковский агротехнический техникум»**

<p>Согласовано: Организация – работодатель Заведующая производством ресторана «Порт «Сухой»  И.В. Николаева (подпись) 10 «июня» 2015 года</p>	<p>Утверждаю: Директор ГБПОУ ЛАТТ  А.Ю. Герасимов (подпись) 8 «июня» 2017 года</p>
---	---

**Образовательная программа среднего
профессионального образования**

Программа подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Наименование квалификации: техник-технолог

Срок получения СПО по ППССЗ : 3 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

**г. Лысково
2017**

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования 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 утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация разработчик: ГБПОУ «Лысковский агротехнический техникум»

Составители (разработчики):

Лапшов А.Е., заместитель директора по УПР

Рябтяев В.В., заместитель директора по УР

Кутаёв А.В., заведующий методическим кабинетом

Большакова М.С., мастер производственного обучения

Рецензент:

Заведующая производством ресторана «Порт»Сухой» И.В.Николаева

Одобрена и рекомендована для практического применения педагогическим советом

протокол № 6 от 8 июня 2017 года

Председатель педагогического совета

(подпись)

Е.Ю.Герасимов

1. Общие положения.

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «Лысковский агротехнический техникум» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является системой учебно-методических документов, сформированной на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по данной специальности с учетом потребностей регионального рынка труда и определяет состав, содержание и организацию образовательного процесса в Техникуме.

Образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности.

1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы СПО.

Нормативную основу разработки образовательной программы СПО

По специальности составляют:

- Федеральный Закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об Образовании в Российской Федерации»;

- «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464;

- «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённое приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 291;

- ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

1.2 Срок получения СПО по ППССЗ

Сроки получения СПО по подготовки специалистов среднего звена в очной форме обучения приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Срок получения СПО по в очной форме обучения ППССЗ
основное общее образование	3 года 10 месяцев

1.3 Особенности ОП СПО.

Присваиваемая квалификация по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания – техник - технолог.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы.

2.1. Область 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

2.2. Объекты профессиональной деятельности.

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.

2.3. Виды профессиональной деятельности.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих .

3. Требования к результатам освоения

3.1. Общие компетенции.

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

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.

3.2. Виды деятельности и профессиональные компетенции

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

3.2.1. 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.

3.2.2. 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

3.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

3.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

3.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

3.2.6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ

исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса.

4.1. График учебного процесса.

Последовательность реализации образовательной программы СПО специальности 2319.02.10 Технология продукции общественного питания (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в календарном учебном графике (Приложение № 1).

4.2. Учебный план.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания регламентируется рабочим учебным планом (Приложение № 2). Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования (далее – учебный план) регламентирует порядок реализации ОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и является частью образовательной программы.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ОП СПО:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения;
- объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей.

Перечень программ общеобразовательного учебного цикла
Базовые общеобразовательных дисциплины
ОУД.01.01 Русский язык
ОУД.01.02 Литература
ОУД.02 Иностранный язык
ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
ОУД.04 История
ОУД.05 Физическая культура
ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08 Физика
ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.16 География
ОУД.17 Экология
Профильные общеобразовательных дисциплины
ОУД.07 Информатика
ОУД.09 Химия
ОУД.15 Биология

Общеобразовательные дисциплины предлагаемые ОО
УД.01 Технология
УД.02 Экология моего края
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01 Основы философии
ОГСЭ.02 История
ОГСЭ.03 Иностранный язык
ОГСЭ.04 Физическая культура
Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01 Математика
ЕН.02 Экологические основы природопользования
Е.Н.03 Химия
Перечень программ общепрофессионального учебного цикла
О.П.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
О.П.02 Физиология питания
О.П.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
О.П.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
О.П.05 Метрология и стандартизация
О.П.06 Правовые основы профессиональной деятельности
О.П.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
О.П.08 Охрана труда
О.П.09 Безопасность жизнедеятельности
О.П.10 Бухгалтерский учёт в общественном питании
Перечень программ профессионального учебного цикла
Профессиональные модули
ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ. 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям

служащих

МДК.07.01 Выполнение работ по о профессии Повар

4.4. Рабочие программы практик.

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

Учебная практика и производственная практика проводятся техникумом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются техникумом по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Перечень программ учебной и производственной практик
Учебная практика ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Учебная практика ПМ. 02. Организация прцесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
Учебная практика ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий
Учебная практика ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
Учебная практика ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Производственная практика ПМ.01. . Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Производственная практика ПМ. 02. Организация прцесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
Производственная практика ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
Производственная практика ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий

Производственная практика ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
Производственная практика ПМ.06. Организация работы структурного подразделения
Производственная практика ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

5. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.

Оценка качества освоения ППСЗ включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Текущий контроль включает в себя поурочное и тематическое оценивание знаний обучающихся. Он проводится в течение семестра в рамках и по итогам выполнения обучающимися практических и лабораторных работ, аудиторных самостоятельных работ, курсовых работ (проектов), участия в тестировании, выполнения домашних заданий, контрольных работ и других видов текущего контроля.

Формы и методы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля (и элементов в его составе), фиксируются в программе текущего контроля знаний.

Текущий контроль знаний может иметь следующие виды:

- устный опрос на всех видах учебных занятий направленных на теоретическую подготовку обучающихся;
- устный опрос и экспертиза отчётов на всех видах учебных занятий направленных на практическую подготовку обучающихся;
- экспертиза выполнения письменных домашних заданий;
- проверочные работы;
- тестирование, в том числе компьютерное;
- экспертиза отчётов по самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работе (в письменной или устной форме);
- проверочные работы по учебной практике.

Возможны и другие виды текущего контроля знаний, которые определяются преподавателями и предметными (цикловыми) комиссиями и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация - форма аттестации по отдельным дисциплинам и профессиональным модулям, а также элементам в их составе: междисциплинарным курсам, учебной практике (производственному обучению) и производственной практике. Она проводится по завершении изучения дисциплины, профессионального модуля, а также элементов в их составе (по завершению изучения раздела учебной дисциплины, отдельного междисциплинарного курса, учебной практике и производственной практике).

Освоение учебных дисциплин и профессиональных модулей (и элементов его составляющих) должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации, определяемых техникумом самостоятельно:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- дифференцированный зачет (комплексный);
- экзамен;
- экзамен (комплексный);
- курсовая работа (проект);
- экзамен (квалификационный).

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей 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 образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться 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. Государственная итоговая аттестация.

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования является оценка качества теоретической подготовки выпускников и оценка степени сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся. Оценка квалификации выпускников осуществляется при участии работодателей.

Государственная итоговая аттестация выпускников включает защиту выпускной квалификационной работы. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;

Выполнение практической выпускной квалификационной работы выпускником учреждения среднего профессионального образования направлено на выявление уровня освоения компетенций. Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К Программе государственной итоговой аттестации для оценивания персональных достижений выпускников на соответствие их требованиям соответствующей основной образовательной программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных

компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются по согласованию с работодателями.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации выпускников, обучавшихся по образовательным программам среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся всех профессиональных модулей (компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности).

Виды аттестационных испытаний и содержание государственной итоговой аттестации, условия подготовки и проведения аттестационных испытаний, критерии оценивания результатов государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сроки проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса.

6. Условия реализации программы

6.1. Кадровое обеспечение.

Реализация образовательной программы по специальности и подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1–2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Все преподаватели общеобразовательных дисциплин имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю предмета.

Качественный состав педагогических работников, осуществляющих образовательный процесс по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлен ниже:

Преподаватели общеобразовательных дисциплин:

№ п/п	Показатели	Количество, человек
1.	Всего педагогических работников	12
2.	Имеют квалификационные категории:	11 (92%)
	высшая	4(30%)
	первая	7(58%)
	Соответствие занимаемой должности нет категории	1(12%)
3.	Уровень образования:	
	ВПО	12(100%)
4.	За последние 5 лет прошли курсы повышения квалификации	12(100%)

Преподаватели специальных дисциплин:

№ п/п	Показатели	Количество, человек
1.	Всего педагогических работников	8
2.	Имеют квалификационные категории:	5(62,5%)
	высшая	2(25%)
	первая	3(37,5%)
	Соответствие занимаемой должности	
	нет категории	3(37,5%)
3.	Уровень образования:	
	ВПО	7 (87,5%)
	СПО	1(12,5%)
4.	За последние 5 лет прошли курсы повышения квалификации	5 (62,5%)

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.

ППССЗ обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

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

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 6 наименований отечественных журналов.

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

Образовательная организация, реализующая ППССЗ, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин; иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

спортивный зал;

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

-выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

-освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

-при использовании электронных изданий образовательная организация обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

-образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.