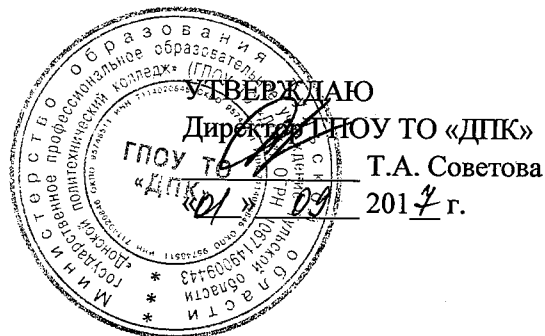


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ «ДОНСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ
(пояснительная записка)**

по профессии

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификации:

Повар ↔ кондитер


Форма обучения - очная


Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественно-научный


Донской
2017

Согласовано:

Зам. директора по УПР и М  Е.Д. Берлева

Зам. директора по У и НМР  О.А. Евтехова

Согласовано:

на заседании ПЦК дисциплин
профессионального цикла отделений
«Сфера обслуживания», «Общественное
питание и технология обслуживания»
Председатель ПЦК  Есина Г.И.

Согласовано:

на заседании ПЦК общеобразовательных и
общепрофессиональных дисциплин №2

Председатель ПЦК  Н.Н. Родичкина

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. Общие положения

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемая государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением с учетом требований рынка труда и на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО (далее – ФГОС), соответствующего данной профессии.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя:

- характеристику профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС;
- учебный план;
- рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей;
- контрольно-оценочные средства по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы;
- материалы, поясняющие ресурсное обеспечение ППКРС профессии.

2 Нормативные документы для разработки ППКРС

Нормативно-правовую базу разработки ППКРС составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- 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 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 труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
 - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
 - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
 - Методические рекомендации Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России, утвержденные от 20.02.2017 N 06-159 «Методические рекомендации по реализации федеральных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.
 - Устав государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Донской политехнический колледж», утвержденный приказом Министерства образования Тульской области от 1 декабря 2014 г. №1299 (с внесенными изменениями приказом от 28.07.2015 г. №1767).
 - Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГПОУ ТО «ДПК».
 - Положение о текущем и рубежном контроле успеваемости, промежуточной аттестации студентов ГПОУ ТО «ДПК».
 - Положение об экзамене (квалификационном) в ГПОУ ТО «ДПК».
 - Положение о проведении государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ ТО «ДПК», обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования.
 - Положение об учебной и производственной практике студентов ГПОУ ТО «ДПК».
 - Положение о самостоятельной работе студента ГПОУ ТО «ДПК».

3 Общая характеристика ППКРС

3.1 Цель ППКРС

Основная цель ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер состоит в следующем:

- дать качественные базовые общие гуманитарные, социально-экономические, математические и естественнонаучные, общепрофессиональные знания, востребованные обществом;
- подготовить выпускника к успешной работе в сфере общественного питания, приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- создать условия для овладения общими (универсальными) и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и востребованности на рынке труда;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры выпускников, их способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

3.2 Срок освоения ППКРС

ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предполагает освоение обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с присвоением квалификации: повар ↔ кондитер. Срок обучения на базе основного общего образования обучения – 3 года 10 мес.

3.3 Учебная нагрузка ППКРС

Максимальная учебная нагрузка ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляет 5904 часа, включает все виды обязательной нагрузки (3514 час.) и самостоятельной работы (266 час.) обучающегося. Обязательная нагрузка включает в себя учебную и производственную практику по профилю профессии - 51 неделя.

Промежуточная аттестация - 6 недель, государственная итоговая аттестация - 2 недели.

3.4 Особенности ППКРС

При разработке ППКРС учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

В колледже создаются условия для максимального участия работодателей, как внешних экспертов оценки рабочих программ профессиональных модулей, так и в целом ППКРС профессий СПО, в том числе ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности: входной, текущий, рубежный, промежуточный, итоговый.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация)

созданы фонды контрольно-оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценивать знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды контрольно-оценочных средств согласовываются предметными (цикловыми) комиссиями колледжа.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Основными формами текущего контроля знаний являются:

- фронтальный и индивидуальный опрос, собеседование;
- тестирование разных уровней сложности;
- проведение письменных контрольных работ;
- оценка подготовки докладов, рефератов;
- оценка выполнения индивидуальных заданий и др.

Процедура текущего контроля знаний осуществляется с использованием следующей системы оценок: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.

Промежуточная аттестация ППКРС по учебным дисциплинам, профессиональным модулям предусмотрена в виде экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов. Итоговая аттестация по профессиональным модулям предполагает проведение экзамена (квалификационного).

Организация учебной и производственной практики при освоении ППКРС профессии осуществляется обучающимися на предприятиях общественного питания, осуществляющих приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Образовательная программа профессии реализуется с использованием современных образовательных технологий, таких как формирование портфолио достижений обучающегося, уроки-тренинги, деловые и имитационные игры и др. В учебном процессе широко используется свободный доступ к электронным образовательным ресурсам сети Интернет. В читальном зале библиотеки предусмотрено предоставление обучающимся учебного материала в электронном виде, использование электронных учебников по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеучебная деятельность обучающихся направлена на их самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У обучающихся формируются профессионально значимые личностные качества, такие как толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач в колледже способствуют проводимые в колледже научно-практические конференции, предметные олимпиады, профессиональные конкурсы, дни здоровья и др.

4. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

4.1 Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению.

4.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

4.3 Виды профессиональной деятельности выпускников

Виды профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

4.4 Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения ППКРС

Результаты освоения ППКРС профессии определяются приобретаемыми выпускником общими и профессиональными компетенциями (представленными ниже), т.е. его способностью применять знания, умения, полученный практический опыт и личные качества в соответствии с видами профессиональной деятельности:

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

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов отваров разнообразного ассортимента.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

- ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, кондитерское сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента й.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Общие компетенции

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС

В соответствии с Уставом ГПОУ ТО «ДПК» и ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержание и организация образовательного процесса при реализации ППКРС регламентируется учебным планом, календарным графиком учебного процесса, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей; фондом оценочных средств, обеспечивающим качество подготовки обучающихся, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

5.1 Учебный план

Учебный план ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлен в соответствии с рекомендациями Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России и включает в себя:

- календарный учебный график;
- сводные данные по бюджету времени (в неделях);
- план учебного процесса;
- перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.;
- пояснительную записку (к учебному плану).

Учебный план профессии регламентирует (в соответствии с ФГОС):

- последовательность освоения образовательных циклов:
 - общеобразовательного;
 - общепрофессионального;
 - профессионального и его разделов: учебная и производственная практика;
- последовательность проведения видов аттестации:
 - промежуточной аттестации;
 - государственной итоговой аттестации (в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена).

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар) и самостоятельной работы обучающихся. Внеаудиторная нагрузка (самостоятельная работа) предполагает выполнение обучающимися домашних заданий по закреплению темы, рефератов, самостоятельных индивидуальных заданий, а также подготовку к промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Самостоятельная работа в целом направлена на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладению навыками сбора и обработки информации, что позволяет сформировать профессиональные качества квалифицированного рабочего, служащего.

Обязательная часть программы подготовки квалифицированных рабочих по циклам составляет 80 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (20 %) дает возможность углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности

выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

5.2 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает в свой состав рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, разработанные преподавателями колледжа и прошедшие внутреннюю и внешнюю экспертизу.

5.3 Программы учебных и производственных практик

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривается раздел ППКРС «Учебная и производственная практика». Он является обязательным, входит в состав профессионального цикла и представляет собой вид производственной деятельности, ориентированный на профессионально-практическую подготовку обучающегося по профессии.

Учебная и производственная практика (по профилю профессии) закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических разделов междисциплинарных курсов (МДК), вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки профессиональных компетенций, полученных обучающимися в период практики (отзыва руководителя практики об уровне его умений и квалификации). По результатам аттестации выставляется оценка по двухбалльной шкале: «зачет» (освоена), «не зачет» (не освоена) или выставляется дифференцированный зачет (оценка по пятибалльной шкале).

Цель производственной практики - закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе изучения междисциплинарных курсов профессиональных модулей, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе.

6. Ресурсное обеспечение ППКРС

Ресурсное обеспечение программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих сформировано на основе требований к условиям реализации ППКРС, определяемых ФГОС СПО по данной профессии.

6.1 Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Кадровое обеспечение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представлено отдельным документом.

6.2 Учебно-методическое обеспечение учебного процесса

Для реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в колледже в соответствии с требованием ФГОС сформировано учебно-методическое обеспечение образовательной деятельности.

Большинство учебников и учебных пособий выдается через библиотеку (абонемент учебной литературы). На научном и других абонементных библиотеках, в читальном зале для обучающихся доступны периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, электронные учебники. В библиотеке колледжа обеспечен свободный доступ обучающихся к электронным учебникам (отдельных учебных дисциплин), учебно-методическим пособиям, рекомендациям по выполнению лабораторных работ и практических заданий.

Обучающиеся имеют доступ к информационным образовательным ресурсам колледжа и образовательным порталам сети Интернет в компьютерных классах колледжа и в читальном зале библиотеки. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает государственно-нормативные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

В образовательном процессе широко используются ресурсы ФЦИОР (<http://fcior.edu.ru/>).

6.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в колледже сформирована материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом профессии, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень оборудования материально-технического оснащения ППКРС по профессии представлен в отдельном документе.