

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ  
И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
УКАЗ ПРЕЗИДЕНТА РФ  
ОТ 15.05.2018 № 215



Утверждено  
Проректор по учебно-методической работе  
Т.А. Кириен

с 22.06.2018 года

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ  
СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация

Менеджер

Форма обучения

Очная

Москва 2018 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения</b>	<b>2</b>
1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы среднего профессионального образования – адаптированная программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ..2	
1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования – адаптированная программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.....3	
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы среднего профессионального образования – адаптированная программы подготовки специалистов среднего звена .....	4
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>4</b>
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника .....	4
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника .....	4
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	4
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника .....	5
<b>3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП СПО адаптированная ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОП СПО адаптированная ППССЗ</b>	<b>5</b>
<b>4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО адаптированная ППССЗ</b>	<b>6</b>
4.1. Календарный учебный график.....	6
4.2. Учебный план .....	6
4.3 Аннотации к рабочим программам учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей).....	8
4.4 Программы практик .....	78
4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников.....	115
<b>5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО адаптированная ППССЗ</b>	
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО адаптированная ППССЗ.....	115
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО адаптированная ППССЗ .....	
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного..... процесса в соответствии с ОП СПО адаптированная ППССЗ .....	116 117
<b>6. Характеристика социально-культурной среды структурного подразделения СПО, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников</b>	<b>117</b>
<b>7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО адаптированная ППССЗ</b>	
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	119
7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников .....	119
<b>8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся</b>	<b>138</b>
<b>9. Приложения</b> .....	<b>141</b>

## 1. Общие положения

Образовательная программа среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемая в Московском технологическом колледже питания ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования, а также с учетом рекомендованной образовательной программы.

ОП СПО адаптированная ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

Адаптированная ППССЗ ориентирована на решение задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования лицами с инвалидностью и ОВЗ;
- повышение уровня доступности получения профессионального образования лицами с ОВЗ и инвалидами;
- повышение качества основного профессионального образования лицами с инвалидностью и ОВЗ;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с инвалидностью и ОВЗ;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

### **Используемые термины, определения, сокращения**

**Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья** - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

**Инвалид** - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты

**Инклюзивное образование** - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

**Адаптированная программа** подготовки специалистов среднего звена - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

**Адаптационная дисциплина** - элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

**Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида** - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

**Индивидуальный учебный план** - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

**Специальные условия для получения образования** - условия обучения, воспитания и развития обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с инвалидностью и ОВЗ.

## **1.1 Нормативные документы для разработки ОП СПО адаптированная ППССЗ по специальности**

### **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Нормативную правовую базу разработки ОП СПО адаптированная ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2014 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО / СПО»;
- Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (далее - Университет);
- положение о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный 7 мая 2014 г. № 465;

## **1.2 Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования ОП СПО ПССЗ по специальности 43.02.01**

### **Организация обслуживания в общественном питании**

#### **1.2.1 Цель (миссия) ОП СПО адаптированная ППССЗ**

ОП СПО адаптированная ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области обучения и воспитания целью ОП СПО адаптированная ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС специальности, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования;

- формирование общеучебных (общих) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности и быть конкурентоспособным на рынке труда;

- развитие у студентов личностных качеств;

- методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В области обучения целью ОП СПО адаптированная ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является подготовка менеджера к успешной работе в организациях общественного питания разных типов и классов на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров, создание условий для общих и профессиональных компетенций, способствующих социальной мобильности и конкурентоспособности будущего специалиста на рынке труда, а также формирование 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, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

### **1.2.2 Срок освоения ОП СПО адаптированная ППССЗ**

Срок освоения ОП СПО адаптированная ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

### **1.2.3 Трудоемкость ОП СПО адаптированная ППССЗ**

Трудоемкость освоения обучающимися данной ОП СПО адаптированная ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе основного общего образования

<b>Учебные циклы</b>	<b>Количество недель</b>
Аудиторная нагрузка	199
Самостоятельная работа	
Учебная практика	10
Производственная практика (по профилю специальности)	16
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
<b>ИТОГО</b>	<b>199</b>

### **1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП СПО адаптированная ППССЗ**

Абитуриент должен представить документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании;

- диплом о среднем профессиональном образовании;
- диплом о высшем образовании;
- инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу предоставляет индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда;
- лицо с ОВЗ при поступлении на адаптированную образовательную программу предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании область профессиональной деятельности выпускника включает организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в соответствии с ФГОС СПО являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы.

### **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- ВПД 1 Организация питания в организациях общественного питания;
- ВПД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- ВПД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- ВПД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- ВПД 5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

### **2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности ОП СПО адаптированная ППСЗ:

1. Организация питания в организациях общественного питания.
  - ПК1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
  - ПК1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
  - ПК1.3. Контролировать качество выполнения заказа.
  - ПК1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
  - ПК2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
  - ПК2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

ПК3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

ПК4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

### **3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП СПО адаптированная ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОП СПО адаптированная ППССЗ**

Результаты освоения ОП СПО адаптированная ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОП СПО адаптированная ППССЗ выпускник специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании должен обладать общими и профессиональными компетенциями. Компетенции, которыми должен обладать выпускник специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в результате освоения данной ОП СПО адаптированная ППССЗ представлены в Приложениях 3.

### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО адаптированная ППССЗ**

В соответствии с указанными в разделе 1.1 нормативными документами содержание и организация образовательного процесса при реализации ОП СПО адаптированная ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин (модулей), оценочными средствами и методическими материалами, а также иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение студентов.

В состав описательной части ОП СПО адаптированная ППССЗ включаются:

- краткая характеристика календарного учебного графика;
- краткое описание учебного плана;
- аннотации рабочих программ дисциплин (модулей);
- аннотация программы преддипломной практики;
- аннотация программы ГИА;
- учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса;
- кадровое обеспечение реализации образовательной программы (на момент утверждения / актуализации);
- основные материально-технические условия для реализации

образовательного процесса (на момент утверждения / актуализации);

- характеристика социально-культурной среды (на момент утверждения / актуализации);
- характеристика нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы;
- другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов.

#### **4.1. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОП СПО адаптированная ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график представлен в Приложении 1.

#### **4.2. Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики ОП СПО адаптированная ППССЗ по специальности:

- 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;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных разделов и тем дисциплин (модулей) и т.д.

ОП СПО адаптированная ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного - ОУД;
- общего гуманитарного и социально-экономического - ОГСЭ;
- математического и общего естественнонаучного – ЕН;
- профессионального– П (ОП);
- и разделов:
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП; промежуточная аттестация – ПА;
- государственная итоговая аттестация - ГИА.

Для обучающихся на базе основного общего образования в рамках ОПСПО адаптированная ППССЗ реализуется общеобразовательный учебный цикл.

Обязательная часть ОПСПО адаптированная ППССЗ по циклам составляет 69,99 % от



общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30.01 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций следующим образом:

- в цикл ОГСЭ добавлена дисциплина «Русский язык и культура речи»;
- в цикл ЕН добавлена дисциплина «Информатика»;
- в цикл ОП добавлены дисциплины «Основы предпринимательской деятельности», «Брендинг», «Профессиональная этика и эстетика».

Оставшиеся часы распределены в предусмотренные обязательной частью ОП СПО адаптированная ППССЗ общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули с целью получения дополнительных профессиональных знаний, умений и навыков, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и/или производственная практика (по профилю специальности).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план представлен в приложении 2.

### **4.3 Аннотации рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей) ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (далее - ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Русский язык» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- развитие и совершенствование способности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; информационных умений и навыков; навыков самоорганизации и саморазвития; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;
- освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

— обеспечить высокого качества подготовку будущих специалистов потребительской кооперации.

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык» обучающийся должен **уметь**:

— осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

— анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

— проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

***аудирование и чтение***

— извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

***говорение и письмо***

— создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

— применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

— соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

— соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

— использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

— использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

— осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

— развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

— увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

— совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

— самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

**Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

***личностных:***

— сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

— становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

— готовность к служению Отечеству, его защите;

— сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

— сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

— толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

**метапредметных:**

— умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

— умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

— владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

— готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

— умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

— умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

**предметных:**

— сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

— владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

— сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

— владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

— сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.

Тема 1.1. Язык как система

Раздел 2. Язык и речь. Функциональные стили речи

Тема 2.1. Язык и речь

Тема 2.2. Функциональные стили речи и их особенности

Тема 2.3. Текст как произведение речи

Раздел 3. Лексика и фразеология

Тема 3.1. Лексическая система русского языка

Тема 3.2. Фразеологическая система русского языка

Раздел 4. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Тема 4.1. Фонетика и орфоэпия

Тема 4.2. Графика и орфография  
Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография  
Тема 5.1. Морфемика  
Тема 5.2. Словообразование  
Раздел 6. Морфология и орфография  
Тема 6.1. Грамматические признаки слов. Имя существительное.  
Тема 6.2. Имя прилагательное  
Тема 6.3. Имя числительное  
Тема 6.4. Глагол  
Тема 6.5. Причастие как особая форма глагола  
Тема 6.6. Деепричастие как особая форма глагола  
Тема 6.8. Наречие  
Тема 6.9. Слова категории состояния  
Раздел 7. Служебные части речи  
Тема 7.1. Предлог как часть речи  
Тема 7.2. Союз как часть речи  
Тема 7.3. Частица как часть речи  
Тема 7.4. Междометия и звукоподражательные слова  
Раздел 8. Синтаксис и пунктуация  
Тема 8.1. Основные единицы синтаксиса. Словосочетание.  
Тема 8.2. Простое предложение  
Тема 8.3. Сложное предложение

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Литература», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Литература» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- развитие и совершенствование способности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; информационных умений и навыков; навыков самоорганизации и саморазвития; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;
- освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

— обеспечить высокого качества подготовку будущих специалистов потребительской кооперации.

обучающийся должен **уметь**:

— осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

— анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

— проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

#### ***аудирование и чтение***

— использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;

— извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

#### ***говорение и письмо***

— создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

— применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

— соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

— соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

— использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

— использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа;

— приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

— развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности;

— самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

— увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

— совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

— самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

#### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

##### ***личностных:***

— сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

— сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;

– сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– эстетическое отношение к миру;

– совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

– использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

***метапредметных:***

– умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

– умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

– умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

***предметных:***

– сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

– знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

– сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

– владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Литература XIX века

Тема 1.1. Русская литература первой половины XIX века.

Тема 1.2. А. С. Пушкин. Лирика.

- Тема 1.3. М. Ю. Лермонтов. Лирика.  
Тема 1.4. Н. В. Гоголь. Повесть «Портрет».  
Тема 1.5. Русская литература второй половины XIX века.  
Тема 1.6. А. Н. Островский. Драма «Гроза».  
Тема 1.7. И. А. Гончаров. Главы из романа «Обломов».  
Тема 1.8. И. С. Тургенев. Роман «Отцы и дети».  
Тема 1.9. Н. Г. Чернышевский. Роман «Что делать?» (обзор).  
Тема 1.10. Ф.И. Тютчев. Лирика.  
Тема 1.11. А. А. Фет. Лирика.  
Тема 1.12. Н. А. Некрасов. Лирика. Поэма «Кому на Руси жить хорошо».  
Тема 1.13. Н. С. Лесков. Повесть «Очарованный странник».  
Тема 1.14. М. Е. Салтыков-Щедрин. Главы из романа «История одного города».  
Тема 1.15. Ф. М. Достоевский. Роман «Преступление и наказание».  
Тема 1.16. Л. Н. Толстой. Роман-эпопея «Война и мир».  
Тема 1.17. А. П. Чехов. Пьеса «Вишневый сад». Новелла «Ионыч».
- Раздел 2. Литература XX века
- Тема 2.1. Русская литература на рубеже веков.  
Тема 2.2. И. А. Бунин. Рассказ «Господин из Сан-Франциско».  
Тема 2.3. А. И. Куприн. Повесть «Гранатовый браслет».  
Тема 2.4. А. М. Горький. Рассказ «Старуха Изергиль». Пьеса «На Дне».  
Тема 2.5. Поэзия начала XX века.  
Тема 2.6. А. А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать».  
Тема 2.7. Литература 20-х гг.  
Тема 2.8. В. В. Маяковский. Лирика. Драма «Клоп».  
Тема 2.9. С. А. Есенин. Лирика. Поэма «Анна Снегина».  
Тема 2.10. Литература 30-х – начала 40-х гг.  
Тема 2.11. М. И. Цветаева. Лирика.  
Тема 2.12. О. Э. Мандельштам. Лирика.  
Тема 2.13. М. А. Булгаков. Роман «Мастер и Маргарита».  
Тема 2.14. Литература русского Зарубежья.  
Тема 2.15. Литература периода ВОВ и послевоенных лет.  
Тема 2.16. М. М. Шолохов. Рассказ «Судьба человека». Роман «Тихий Дон».  
Тема 2.17. А. А. Ахматова. Лирика. Поэма «Реквием».  
Тема 2.18. Б. Л. Пастернак. Лирика.  
Тема 2.19. А. Т. Твардовский. Лирика. Поэма «По праву памяти».  
Тема 2.20. Литература 50-80-х гг.  
Тема 2.21. А. И. Солженицын. Повесть «Один День Ивана Денисовича».  
Тема 2.22. В. М. Шукшин. Рассказ «Чудик».  
Тема 2.23. А. В. Вампилов. Драма «Старший сын».
- Раздел 3. Современная русская литература.
- Тема 3.1. Русская литература последних лет (обзор)

## **Аннотация учебной дисциплины ОУД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения иностранного языка в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Иностранный язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

#### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

##### ***личностных:***

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

##### ***метапредметных:***

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

##### ***предметных:***

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать Иностранный язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Повторение букв.

Тема 1.2. Знакомство.

Тема 1.3. Обо мне и моей семье.

Раздел 2. Основной курс

Тема 2.1. Свободное время. Хобби.

Тема 2.2. Жилье.

Тема 2.3. Еда и напитки.

Тема 2.4. Здоровый образ жизни.

Тема 2.5. Путешествие. Мир вокруг нас.

Тема 2.6. Шопинг. Покупаем еду и одежду.

Тема 2.7. Календарь. Говорим о времени.



**Аннотация учебной дисциплины  
ОУД.04 ЕСТЕСТВОЗНАНИЕ**

**Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Естествознание» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Естествознание», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Естествознание» входит в общеобразовательный цикл и относится к общим профильным учебным дисциплинам среднего общего образования.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Содержание программы «Естествознание» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира;
- умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды,
- используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

**Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Естествознание», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**• личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки;
- грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

**• метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;
- **предметных:**
  - сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
  - владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
  - владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
  - сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
  - владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
  - сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Введение. Предмет химии

Раздел 1. Общая и неорганическая химия.

Тема 1.1 Общая и неорганическая химия. (Основные химические понятия и законы химии. Периодический закон и периодическая система химического элемента Д.И.Менделеева. Химическая связь.

Электролитическая диссоциация. Химия металлов. Химия неметаллов.

Раздел 2. Органическая химия Введение. Основные положения теории химического строения

А.М.Бутлерова. Предельные углеводороды. Непредельные углеводороды. Ароматические У.В. Спирты.

Фенолы. Альдегиды. Кетоны. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры. Жиры. Углеводы. Азотсодержащие органические соединения. Синтез высокомолекулярных веществ

Тема 2.1. Живое вещество. Уровни организации

Тема 2.2 Царство Прокариоты и Эукариоты. Строение клетки.

Тема 2.3 Химический состав клетки

Тема 2.4 Биоорганические соединения клеток

Тема 2.5 Органические соединения клеток

Тема 2.6 Неорганические соединения клеток

Тема 2.7 Обмен веществ и энергии

Тема 2.8 Фотосинтез

Тема 2.10 Процессы брожения и дыхания

Тема 2.11 Деление клетки

Тема 2.12 Мейоз

Тема 2.13 Формы размножения клеток

Тема 2.14 Гаметогенез. Развитие организмов

Тема 2.15 Внутриэмбриональное развитие

Тема 2.16 Постэмбриональное развитие

Тема 2.17 Процессы старения организма

Тема 2.18 Пороки развития

Тема 2.19 Регенерация

Тема 2.20 Основные понятия генетики

Тема 2.22 Основные закономерности наследственности

Тема 2.23 Взаимодействие аллельных генов

Тема 2.24 Взаимодействие неаллельных генов

Тема 2.25 Основные закономерности изменчивости

Тема 2.26 Мутационная изменчивость

Тема 2. 27 Селекция растений, животных и микроорганизмов

Тема 2.28 Эволюционное учение

Тема 2.29 Изоляция и популяционные волны

Тема 2.30 Микроэволюции

Тема 2.31 Происхождение человека

Тема 2.32 Антропогенное влияние на природу

- Тема 2.33 Антропогенное влияние на атмосферу  
Тема 2.34 Антропогенное влияние на литосферу  
Тема 2.35 Антропогенное влияние на гидросферу  
Тема 2.36 Антропогенное влияние на живые организмы

## Аннотация учебной дисциплины ОУД.05 ИСТОРИЯ

### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «История» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### ***личностных:***

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

#### ***метапредметных:***

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

— готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

— умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

— умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

**предметных:**

— сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

— владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

— сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

— владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

— сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**Тематический план учебной дисциплины**

**Раздел 1**

1. Восточные славяне в до государственного периода.
2. Образование Древнерусского государства.
3. Первые русские князья.
4. Византия и Русь в X-I вв.
5. Междоусобица на Руси.
6. Принятие христианства.
7. Культура киевской Руси.
8. Рассвет Руси при Ярославе Мудром.
9. Крестовый поход Владимира Мономаха.
10. Татаро-монгольское нашествие и борьба Руси за свою независимость в 13 в.
11. Роль русской православной церкви в борьбе с Золотой Ордой.
12. Александр Невский. Ледовое побоище.
13. Образование русского централизованного государства (14-16 вв.).
14. Иван Грозный: поиск альтернативных путей социально-политического развития Руси.
15. Смута в Русском государстве (1598-1613 гг)

**Раздел 2.**

1. Цивилизации Древнего мира. Древний Египет. Материальная культура. Социальный строй.
2. Новоегипетская держава. Общество и государство.
3. Вавилон времен Хаммурапи. Эгейский мир. Цивилизации острова Крит.
4. Древний Китай. Конфуцианство Идеология и менталитет.
5. Ранние цивилизации. Индия. Материальная культура. Социальная структура и экономика.
6. Античная цивилизация.
7. Древняя Греция. Афины и Спарта. Великая колонизация. Александр Македонский и эллинизм. Византийское государство. Церковь и общество. Причины гибели Византийской империи.
8. Древний Рим: этапы становления общества и государства. Особенности римской культуры.
9. Религии Древнего мира: буддизм и его распространение. Индийское общество. Священные места, связанные с Буддой. Ранее христианство.
10. Арабо-мусульманская цивилизация. Ислам как вероучение. Коран.

**Раздел 3.**

1. Правление первых Романовых.
2. Народные восстания: Богдан Хмельницкий и Степан Разин.

3. Этапы петровских преобразований.
4. Дворцовые перевороты.
5. Россия в период правления Павла (1796-1801).
6. Русская культура в 17 веке.
7. Русская культура в 18 веке «от петровских инициатив к веку просвещения»

#### **Раздел 4.**

1. Внутренняя и внешняя политика Александра I.
2. Отечественная война 1812 года.
3. Внутренняя и внешняя политика Николая I.
4. Движение декабристов.
5. Эпоха великих реформ.
6. Внешняя политика России во второй половине 19 в.
7. Внутренняя и внешняя политика Александра III.

#### **Раздел 5.**

1. Особенности общественного движения в России.
2. Охранительная, либеральная и революционная альтернативы общественного движения в России.

#### **Раздел 6**

1. Социально-экономическое развитие России с конца 19-20 вв.
2. Внутренняя политика Николая II.
3. Русско-японская война 1904-1905 гг.
4. Активизация политических партий.
5. Первая русская революция 1905-1907 гг.
6. Политическая система в России после поражения первой русской революции. Гос. Дума 1.2.3 созыва.
7. Аграрная политика: Столыпинские реформы.
8. Участие России в первой Мировой войне.
9. Февральская буржуазно-демократическая революция 1917 г. Временное правительство (1918 г) у власти.
10. Октябрьская социалистическая революция 1917 г.
11. Первые преобразования Советской власти (1917-май 1918 гг.).
12. Россия в годы гражданской войны (1918-1920 гг.).

#### **Раздел 7**

1. Советское государство в 20-х гг.
2. СССР во второй половине 20 гг.-30 гг.
3. Внешняя политика СССР в 20-30- х гг.
4. Становление тоталитарной системы в СССР.
5. Великая Отечественная война 1941-1945 гг.
6. Сражения Великой Отечественной войны. Триумф и трагедия народа победителя.

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения физической культуры в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

### **Результаты освоения учебной дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### ***личностных:***

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

#### ***метапредметных:***

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и занятий практического типа, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

#### ***предметных:***

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности

Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение

физической культуры. Здоровый образ жизни

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1. Общая физическая подготовка

Тема 2.2. Лёгкая атлетика

Тема 2.3. Спортивные игры

Тема 2.4. Аэробика (девушки)

Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши)

Тема 2.6. Лыжная подготовка

(в случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках))

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) деятельности укрупнённой группы специальностей / профессий

Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения Основы безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

— **воспитание** ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

— **развитие** черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

— **овладение умениями** оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

#### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

##### ***личностных:***

— **развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;**

— готовность к служению Отечеству, его защите;

— формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; — исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

— воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

— освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

##### ***метапредметных:***

— овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;

— выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

— овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

— формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

— приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

— развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

— формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли вовремя и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

— формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

— развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

— формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;



- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

**предметных:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Здоровье и здоровый образ жизни

Тема 1.1. Личная безопасность и здоровье нации.

Тема 1.2. Вредные привычки, их влияние на здоровье.

Тема 1.3. Репродуктивное здоровье учащихся в образовательном процессе.

Раздел 2. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях

Тема 2.1. Опасные и чрезвычайные ситуации, возникающие в повседневной жизни, правила безопасного поведения

Тема 2.2. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны

Тема 2.3. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан Российской Федерации

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность  
Тема 3.1. Вооруженные Силы РФ - защитники нашего Отечества  
Тема 3.2. Боевые традиции Вооруженных Сил РФ и символы воинской чести  
Тема 3.3. Основы военной службы  
Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни  
Тема 4.1. Основы здорового образа жизни

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД. 08 АСТРОНОМИЯ**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения Астрономии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Астрономия» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

#### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных:

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

метапредметных:

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

1. История развития астрономии.
2. Устройство Солнечной системы.
3. Строение и эволюция Вселенной.

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.09 ИНФОРМАТИКА**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения Информатика в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Информатика» входит в общеобразовательный цикл и относится к профильным общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

#### **требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

#### **метапредметных:**

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов; – использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий; предметных:
- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Информация и информатика. Информационная деятельность человека

Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества. Роль и значение информационных революций

Тема 1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации. Защита информации, авторских прав на программное обеспечение.

Раздел 2. Информация и информационные процессы.

Тема 2.1 Информация и измерение информации.

Тема 2.2 Язык как способ представления информации

Тема 2.3 Системы счисления. Позиционные и непозиционные

Тема 2.4 Понятие об алгебре высказываний. Основные логические операции. Таблицы истинности.

Тема 2.5 Создание архива данных. Извлечение данных из архива.

Тема 2.6 Программные поисковые сервисы.

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий.

Тема 3.1 Состав и организация работы компьютера. Архитектура и структура компьютера. Магистрالی. Внешние и внутренние устройства.

Тема 3.2 Файл и файловая система.  
Тема 3.3 Работа пользователей в локальных компьютерных сетях.  
Тема 3.4 Оперативная память, кэш-память.  
Тема 3.5 Специальная память, постоянная память.  
Тема 3.6 Защита информации. Антивирусная защита. Вирусы. Виды вирусов.  
Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.  
Тема 4.1. Создание, организация и основные способы преобразования текста.  
Тема 4.2 Возможности динамических (электронных) таблиц. Система управление базами данных.  
Тема 4.3 Использование функций в расчетах  
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии.  
Тема 5.1 Представление о технических и программных средствах.  
Тема 5.2 Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференция, файловые архивы.

## **Аннотация учебной дисциплины ОУД.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ, ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО**

### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание, включая экономику и право» предназначена для изучения экономики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Обществознание, включая экономику и право», в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ**

Учебная дисциплина «Обществознание, включая экономику и право» входит в общеобразовательный цикл и относится к общим профильным учебным дисциплинам среднего общего образования.

### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание, включая экономику и право» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **• личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;
- формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

#### **• метапредметных:**

- овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;
- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;

- генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

• **предметных:**

- сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
- понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества,
- сформированность уважительного отношения к чужой собственности;
- сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;
- владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет;
- умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;
- сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;
- умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);
- способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства;
- знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;
- понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

**Разделы и темы учебной дисциплины:**

Введение: Сущность экономики и ее задачи

Тема 1. Экономика и экономическая наука

Тема 2. Семейный бюджет

Тема 3. Рыночная экономика

Тема 4. Труд и заработная плата

Тема 5. Деньги и банки

Тема 6. Государство и экономика

Тема 7. Международная экономика

**Аннотация учебной дисциплины  
ОУД.11 МАТЕМАТИКА**

**Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Математика» входит в общеобразовательный цикл и относится к общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Программа ориентирована на достижение следующих целей: дать обучающимся базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением:

- формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **• личностных:**

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; – готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

#### **• метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; – владение языковыми

средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения; – целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

• **предметных:**

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;
- сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире;
- применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей;
- умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Математика и НТП. Роль математики в подготовке специалистов. Развитие понятия о числе.

Решение алгебраических уравнений и неравенств.

Тема 1.1 Определение математики, математического анализа. Для чего нужна математика в современном мире. Связь математики с другими науками.

Тема 1.2 Решение уравнений и неравенств с одной переменной.

Раздел 2. Функции их свойства и графики.

Тема 2.1 Числовые функции, способы задания, график.

Тема 2.2 Предел функции в точке. Основные свойства пределов.

Тема 2.3 Предел последовательности

Раздел 3. Показательная, логарифмическая, степенная функция, неравенства и уравнения.

Тема 3.1 Степень с произвольным действительным показателем.

Тема 3.2 Логарифмы и их свойства. Десятичные логарифмы.

Тема 3.3 Показательная, степенная функция, их свойства и графики.

Тема 3.4 Логарифмическая функция. Свойства и графики.

Раздел 4. Тригонометрические функции

Тема 4.1 Тригонометрические функции числового аргумента.

Тема 4.2 Вычисление значений тригонометрических выражений.

Тема 4.3 Основные формулы тригонометрии

Раздел 5. Производная и ее приложения

Тема 5.1 Производная. Ее геометрический и физический смысл.



Тема 5.2 Производная суммы, произведения и частного функции. Производная сложной функции.  
Тема 5.3 Экстремумы функций  
Раздел 6. Интеграл и его приложения  
Тема 6.1 Первообразная. Неопределенный интеграл и его свойства.  
Тема 6.2 Определенный интеграл и его свойства. Геометрический смысл.  
Раздел 7. Прямые и плоскости в пространстве.  
Тема 7.1 Аксиомы стереометрии и их следствие. Расположение прямых.  
Тема 7.2 Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей  
Тема 7.3 Перпендикулярность прямой и плоскости.  
Тема 7.4 Двугранный угол. Перпендикулярность плоскостей.  
Раздел 8. Векторы и координаты  
Тема 8.1 Векторы на плоскости и в пространстве. Действие над векторами.  
Тема 8.2 Уравнения прямой.

## Аннотация учебной дисциплины ОУД.12 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

### Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Введение в специальность» предназначена для изучения Введение в специальность в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Введение в специальность с элементами информатики», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

### Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:

Учебная дисциплина «Введение в специальность» входит в общеобразовательный цикл и относится к предлагаемым общеобразовательным базовым дисциплинам среднего общего образования.

### Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать/понимать**:

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- оценки социальной значимости своей будущей профессии;
- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией);
- виды и типы проблем, существующих в различных сферах жизнедеятельности человека;
- значение понятия информации;
- источники информации и их особенности;
- обобщенный алгоритм решения проблемы;
- общую логику разрешения любой проблемы;
- выбор оптимальных способов презентации результатов решения проблемы;
- выбор необходимых источников информации при решении проблемы.

Освоение содержания учебной дисциплины «Введение в специальность» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### • **личностных:**

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

– умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;  
– критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

– креативность мышления, инициативность и находчивость;

**метапредметных:**

– умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

– умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

– представление о необходимости овладения профессиональными знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

**• предметных:**

– владение представлением об учебном процессе;

– формах проведения занятий; графике учебного процесса; месте курса в системе подготовки будущего менеджера.

– сформированность знаний об особенностях и тенденциях индустрии гостеприимства;

– сущности профессии менеджер в сфере гостиничного сервиса.

**Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Вводная лекция. Значение понятия специальности.

Тема 2. Нормативно - правовые обеспечения образовательной деятельности.

Тема 3. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности.

Тема 4. Квалификационные требования к специалисту

Тема 5. Учебно-методическое обеспечение специальности

Тема 6. Организация учебного процесса.

Тема 7. Сущность и социальная значимость своей будущей профессии.

Тема 8. Профессиональная и непрофессиональная деятельность

Тема 9. Типичные и особенные требования работодателя к работнику. Письменная и устная коммуникация.

Тема 10. Типичные и особенные требования работодателя к работнику. Работа в команде (группе). Основы социальной компетентности.

Тема 11. Учебная литература

Тема 12. Организация самостоятельной работы студента

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОУД.12 География**

**Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» предназначена для изучения географии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «География», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 43.02.01 Организация

обслуживания в общественном питании

**Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «География» входит в общеобразовательный цикл и относится к предлагаемым общеобразовательным базовым дисциплинам среднего общего образования.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

Содержание программы учебной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

**Результаты изучения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

***личностных:***

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

***метапредметных:***

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии.

**предметных:**

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

### **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся должен **знать/понимать:**

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этнических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся должен **уметь:**

-ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Введение.

Раздел 1.1. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени.

Тема 1.1. Философия античного мира и средних веков

Тема 1.2. Философия Нового и новейшего времени.

Раздел 2 Человек - сознание – познание.

Тема 2.1 Человек как главная философская проблема.

Тема 2.2. Проблемы сознания

Тема 2.3. Учение о познании.

Раздел 3 Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство).

Тема 3.1. Философия и научная картина мира

Тема 3.2. Философия и религия.

Тема 3.3. Философия и искусство

Раздел 4. Социальная жизнь

Тема 4.1. Философия и история.

Тема 4.2 Философия и культура

Тема 4.3. Философия и глобальные проблемы современности.

### **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «История» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «История» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен **знать/понимать:**

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).

Тема 1.1. Геополитические реалии современного мира

Тема 1.2. Россия на современной геополитической карте мира

Тема 1.3. Запад в новой конфигурации геополитических сил

Тема 1.4. Место Китая в новой системе геополитических отношений.

Раздел 2. Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.

Тема 2.1. Природа конфликтного взаимодействия.

Тема 2.2. Содержание и типология политического конфликта

Тема 2.3. Пути и формы урегулирования международных конфликтов.

Тема 2.4. Роль интеграционных международных структур в урегулировании конфликтов и кризисов.

Тема 2.5. Региональные конфликты в современном мире.

Тема 2.6. Конфликты постсоветского пространства.

Раздел 3. Основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.

Тема 3.1. Глобализация как основная характеристика современной жизни.

Тема 3.2. Глобальные проблемы современности

Тема 3.3. Современные интеграционные объединения

Тема 3.4. Миграция как фактор современной политики.

Раздел 4. Духовная сфера современного общества. Ее роль в воспроизводстве национального образа жизни.

Тема 4.1. Сущность и содержание понятия «культура».

- Тема 4.2. Государство и политическая культура.  
Тема 4.3. Религии в культурах мира.  
Тема 4.4. Культурные различия и современные конфликты.

### **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен **знать/понимать:**

– лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен **уметь:**

– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Повторение букв.

Тема 1.2. Знакомство.

Тема 1.3. Обо мне и моей семье.

Раздел 2. Основной курс

Тема 2.1. Свободное время. Хобби.

Тема 2.2. Жилье.

Тема 2.3. Еда и напитки.

Тема 2.4. Здоровый образ жизни.

Тема 2.5. Путешествие. Мир вокруг нас.

Тема 2.6. Шоппинг. Покупаем еду и одежду.

Тема 2.7. Календарь. Говорим о времени.

Тема 2.8. Профессии. Моя будущая профессия.

### **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен **знать/понимать:**

– о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

– основы здорового образа жизни

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен **уметь:**  
-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности

Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1. Общая физическая подготовка

Тема 2.2. Лёгкая атлетика

Тема 2.3. Спортивные игры

Тема 2.4. Аэробика (девушки)

Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши)

Тема 2.6. Лыжная подготовка (в случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках))

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) деятельности укрупнённой группы специальностей / профессий

Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

### **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.05 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды



компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины** формирование и развитие коммуникативной компетенции специалиста - участника общения на русском языке в различных сферах профессиональной деятельности. Коммуникативная компетенция включает овладение необходимым набором речеведческих и языковых знаний, основами культуры устной и письменной речи, базовыми умениями и навыками практического использования языка в процессе речевой деятельности различных сферах и ситуациях общения. Это соотносится и с реализацией воспитательных задач по формированию социально активной личности, ориентирующейся в современном мире. Коммуникативная компетенция становится частью культурной компетенции, ведёт к повышению общей гуманитарной культуры личности, формированию у неё высоких творческих, мировоззренческих и поведенческих качеств, необходимых для включения её в разнообразные виды деятельности.

#### **Задачи изучения дисциплины:**

– повышение общей культуры студентов, уровня их гуманитарного образования и гуманитарного мышления, что в первую очередь предполагает умение пользоваться всем богатством русского литературного языка в устной и письменной форме при общении во всех сферах человеческой деятельности;

– формирование и развитие необходимых знаний о языке и профессиональном общении;

– формирование устойчивых навыков в использовании современных норм русского литературного языка на всех его уровнях;

– овладение культурой общения в жизненно актуальных сферах деятельности, прежде всего – в речевых ситуациях, связанных с будущей профессией;

– развитие коммуникативных способностей, формирование психологической готовности позитивно взаимодействовать с партнером по общению, эффективно отстаивать свою точку зрения.

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся должен **знать/понимать:**

– различия между языком и речью,

– специфику культуры речи как научной дисциплины, для которой центральными являются:

1) проблема литературной нормы, ее теоретическая и культурологическая интерпретация, 2) регулятивный аспект, предусматривающий поддержку и защиту русского языка от неблагоприятных и разрушительных влияний;

– функции языка как средства формирования и трансляции мысли;

– нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных жанров.

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся должен **уметь:**

– строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;

– анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;

- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
- уметь пользоваться словарями русского языка.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Культура речи как образовательная дисциплина.

Тема 2. Язык и речь. Формы существования языка. Функциональные разновидности языка.

Тема 3. Нормативный аспект культуры речи.

Тема 4. Коммуникативный аспект культуры речи.

Тема 5. Этический аспект культуры речи.

Тема 6. Публицистический стиль.

Тема 7. Официально-деловой стиль.

Тема 8. Научный стиль.

Тема 9. Разговорно-обиходный стиль.

### **Аннотация учебной дисциплины ЕН.01 МАТЕМАТИКА**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Математика» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Цель дисциплины:** дать обучающимся базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением:

- **формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- **овладение математическими знаниями и умениями**, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- **воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости **математики** для научно-технического прогресса,
- отношения к математике как к части общечеловеческой культуры.

В **задачи** учебной дисциплины математика входит дать представление о роли математики в современном мире, о способах применения математики в технике и в гуманитарных сферах.

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен **знать/понимать:**

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении адаптированная ППССЗ;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основы теории вероятностей и математической статистики.

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен **уметь:**

- применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности;

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Основы математического анализа

Тема 1.1 Теория пределов

Тема 1.2. Дифференциальное исчисление

Тема 1.3 Неопределенный интеграл

Тема 1.4 Определенный интеграл

## Аннотация учебной дисциплины ЕН.02 ИНФОРМАТИКА

### Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

### Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:

Учебная дисциплина «Информатика» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

### Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

-изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

### Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;
- изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;
- определение основных принципов организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем, используемых в коммерческой деятельности;
- изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;
- приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика» обучающийся должен **знать/понимать:**

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем.

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика» обучающийся должен **уметь:**

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях;

- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Информационная деятельность человека.

Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества.

Тема 1.2. Информационные ресурсы общества.

Тема 1.3. Правовые нормы, относящиеся к информации

Раздел 2. Информация и информационные процессы.

Тема 2.1 Информация и измерение информации.

Тема 2.2 Информационные объекты различных видов.

Тема 2.3 Программный принцип работы компьютера. Компьютерные модели.

Тема 2.4 Понятие об алгебре высказываний. Основные логические операции. Таблицы

истинности.

Тема 2.5 Программные поисковые сервисы.

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий.

Тема 3.1 Состав и организация работы компьютера.

Тема 3.2 Повторный инструктаж по ТБ.

Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.

Тема 3.3 Работа пользователей в локальных компьютерных сетях.

Тема 3.4 Защита информации. Антивирусная защита.

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.

Тема 4.1. Создание, организация и основные способы преобразования текста.

Тема 4.2 Возможности динамических (электронных) таблиц.

Тема 4.3 Система управления базами данных.

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии.

Тема 5.1 Представление о технических и программных средствах.

Тема 5.2 Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференция, файловые

архивы.

Тема 5.3 Методы и средства создания и сопровождения сайта.

Тема 5.4 Электронное голосование, конференции и форум.

### **Аннотация учебной дисциплины ОП.01 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика организации» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППСЗ:**

Учебная дисциплина «Экономика организации» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины «Экономика организации» обучающийся должен

**знать/понимать:**

- -современное состояние и перспективы развития общественного питания;
- -организационно-правовые формы организации;
- -перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
- -перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
- -механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- -формы оплаты труда.

В результате изучения учебной дисциплины «Экономика организации» обучающийся должен **уметь:**

- -рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- -оценивать эффективность деятельности организации;
- -определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования.

**Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Отрасль, современное состояние и перспективы развития.

Тема 2. Организационно-правовые формы организации

Тема 3. Производственная, организационная структура и инфраструктура организации

Тема 4. Структура производственной программы и товарооборота организации

Тема 5. Товарные ресурсы и их формирование в условиях рынка.

Тема 6. Кадры и оплата труда в организации.

Тема 7. Основные и оборотные средства организации, эффективность их использования.

Тема 8. Расходы организации.

Тема 9. Механизмы ценообразования организации.

Тема 10. Доходы, прибыль и рентабельность организации.

**Аннотация учебной дисциплины****ОП.02 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ****Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность

проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» обучающийся должен **знать/понимать:**

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- основы права социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;

В результате изучения учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» обучающийся должен **уметь:**

-работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;

-защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности

Тема 1.1. Предпринимательское право

Тема 1.2. Формы собственности в Российской Федерации

Тема 1.3. Юридические лица и индивидуальные предприниматели

Раздел 2. Обязательственное право

Тема 2.1. Гражданско-правовой договор: общие положения

Тема 2.2. Отдельные виды обязательств

Тема 2.3. Экономические споры

Раздел 3. Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 3.1. Понятие трудового права

Тема 3.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства

Тема 3.3. Заработная плата

Тема 3.4. Дисциплина труда

Тема 3.5. Материальная ответственность

Тема 3.6. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности

Тема 3.7. Трудовые споры

Тема 3.8. Социальное обеспечение граждан в РФ

Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 4.1. Административное право

**Аннотация учебной дисциплины  
ОП.03 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учет» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и

профессиональных компетенций:

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» обучающийся должен **знать/понимать:**

- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документирование хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
- особенности ценообразования в общественном питании;
- нормативно-правовую базу бухгалтерского учета;

В результате изучения учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» обучающийся должен **уметь:**

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

**Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета, его предмет и методы

Тема 2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета

Тема 3. Техника, документация и формы бухгалтерского учета

Тема 4. Основы организации бухгалтерского учета в организации

Тема 5. Ценообразование в общественном питании

Тема 6. Учет сырья продуктов и тары в местах хранения

Тема 7. Учет производства и реализации продукции предприятий общественного питания

Тема 8. Учет в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети

Тема 9. Учет денежных средств и расчетных операций

Тема 10. Учет расчетов с персоналом по оплате труда

Тема 11. Учет основных средств и нематериальных активов

Тема 12. Учет собственных средств, кредитов и финансовых результатов

Тема 13. Бухгалтерская отчетность организации

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.04 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Документационное обеспечение управления» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области нормативно-правовой базы документационного обеспечения управления и организации работ по

делопроизводству, овладение приемами современного делопроизводства, а также формирование необходимых специалисту компетенций.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

- усвоение основных понятий в области документационного обеспечения управлением (ДОУ);
- изучение видов официальных документов и требований к их составлению и оформлению;
- применение правил организации работы с документами службы ДОУ;
- освоение порядка организации работ по делопроизводственному обслуживанию;
- применение приемов и средств делопроизводства, в том числе компьютерного.

В результате изучения учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» обучающийся должен **знать/понимать:**

- цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;
- способы создания, функции и классификацию документов;
- унифицированные системы документов, правила их составления;
- организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

В результате изучения учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» обучающийся должен уметь:

- оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Документирование управленческой деятельности

Тема 1.1. Способы создания, функции и классификация документов

Тема 1.2. Унификация и стандартизация документов. Системы документации

Тема 1.3. Правила оформления документов. Реквизиты и бланки документов

Тема 1.4. Порядок составления и оформления основных видов организационно-распорядительных документов

Тема 1.5. Документы по профессиональной деятельности

Раздел 2. Организация работы с документами

Тема 2.1. Организация документооборота

Тема 2.2. Организация регистрации документов и контроль исполнения документов

Тема 2.3. Организация оперативного хранения и передачи документов в архив

Тема 2.4. Компьютеризация документационного обеспечения управления

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.05 ФИНАНСЫ И ВАЛЮТНО-ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Финансы и валютно-финансовые операции организации» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации» обучающийся должен **знать/понимать:**

- сущность и функции денег, денежное обращение;
- финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;
- валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок, валютные операции, их регулирование;

В результате изучения учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации» обучающийся должен **уметь:**

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
- распознавать виды валют;
- оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителями.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Сущность и функции финансов. Финансовая система РФ

Тема 2. Сущность и функции денег. Законы денежного обращения.

Тема 3. Финансы государства и организаций.

Тема 4. Структура банковской системы. Банки и их функции.

Тема 5. Финансовое планирование в организации.

Тема 6. Основы функционирования валютных рынков

Тема 7. Организация мировой валютной системы

Тема 8. Формы расчетов в иностранной валюте

Тема 9. Характеристика платежных документов для оформления операций в иностранной валюте

Тема 10. Наличные средства платежа

Тема 11. Материальная ответственность при работе с валютными ценностями

## **Аннотация учебной дисциплины ОП.06 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Целью** изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

- усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;
- изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;
- определение основных принципов организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем, используемых в коммерческой деятельности;
- изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;
- приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен знать/понимать:

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

В результате изучения учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен **уметь**:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- осуществлять поиск необходимой информации.

**Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Информационные технологии в деятельности менеджера организации общественного питания

Тема 2. Технология обработки текстовой информации

Тема 3. Технология обработки графической информации

Тема 4. Компьютерные презентации

Тема 5. Технология обработки числовых данных

Тема 6. Глобальная сеть Интернет

Тема 7. Информационно-правовые поисковые системы

Тема 8. Интегрированные профессиональные пакеты

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.07 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана

труда» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Целью** изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области технического оснащения предприятий общественного питания, приобретения умений эксплуатации оборудования и формирования необходимых компетенций.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

- усвоение основных понятий по дисциплине;
- изучение квалификации оборудования и характеристики отдельных групп;
- приобретение умений эксплуатировать основные виды технологического оборудования;
- рассмотрение вопросов охраны труда в организациях общественного питания;
- формирование умений соблюдать действующее законодательство и основные правила охраны труда в организациях общественного питания;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевание, использовать пожарную технику;
- формирование необходимых компетенций

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» обучающийся должен **знать/понимать:**

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначения, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» обучающийся должен **уметь:**

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Технологическое оборудование в организациях ОП

Тема 1.1 Квалификация торгово-технологического оборудования

Тема 1.2. Общие сведения о машинных, механизмах и деталях машин

Тема 1.3. Механическое оборудование

Тема 1.4. Весоизмерительное оборудование

Тема 1.5. Контрольно-кассовая техника

Тема 1.6. Тепловое оборудование

Тема 1.7. Холодильное оборудование

- Тема 1.8 Немеханическое оборудование организации общественного питания  
Раздел 2. Охрана труда  
Тема 2.1. Нормативно-правовая база охраны труда  
Тема 2.2. Условия труда в организациях  
Тема 2.3. Производственный травматизм и профессиональное заболевание  
Тема 2.4. Электробезопасность  
Тема 2.5. Пожарная безопасность  
Тема 2.6. Требования безопасности к технологическому оборудованию

## **Аннотация учебной дисциплины ОП.08 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организациями.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» обучающийся должен **знать/понимать**:

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- источники профессиональной информации на иностранном языке;
- технику перевода профессионально ориентированных текстов.

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» обучающийся должен **уметь**:

- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Вводно-коррективный курс

Тема 1.1. Роль английского в условиях современного мира.

Тема 1.2. Моя визитная карточка.

Раздел 2. Базовый курс

Тема 2.1. Трудоустройство

- Тема 2.2. Телефонный разговор
- Тема 2.3. Работа и отдых.
- Раздел 3. Формирование профессиональных компетенций
- Тема 3.1. Деловая поездка за рубеж.
- Тема 3.2. Менеджмент
- Тема 3.3. Реклама

## **Аннотация учебной дисциплины ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **знать/понимать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

- В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим;

- оказывать первую медицинскую самопомощь пострадавшим.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени

Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации различного характера

Тема 1.2 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1 Основы обороны государства

Тема 2.2 Правовые основы военной службы.

Тема 2.3 Воинская обязанность и ее структура

Тема 2.4 Военно-патриотическое воспитание

Раздел 3. Основы медицинских знаний

Тема 3.1 Правила оказания первой медицинской помощи

### **Аннотация учебной дисциплины ОП.10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Целью** освоения учебной дисциплины является: формирование у студентов компетенций, связанных с перспективным и текущим планированием социально-экономических, организационных и финансовых процессов на предприятии.

#### **Задачи освоения учебной дисциплины:**

– приобретение систематизированных знаний об управлении процесса бизнес-планирования;

- овладение практическими навыками бизнес-планирования, методами и способами разработки бизнес-плана;
- проведение проектного анализа при создании или развитии предприятия индустрии организации обслуживания в общественном питании

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**уметь:**

- анализировать информацию, ставить цель и выбирать пути ее достижения при организации предпринимательской деятельности, стремиться к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства;
- организовать работу исполнителей путем кооперации с коллегами, обеспечить бесконфликтную и эффективную работу коллектива, учитывая этические нормы и правила;
- контролировать выполнение всех технологических процессов деятельности предпринимательской организации в индустрии организации обслуживания в общественном питании

**знать:**

- правовые и этические нормы ведения предпринимательской деятельности в ИГ
- методы анализа затрат предприятия, диагностики финансового состояния и методы формирования финансового капитала с привлечением различных источников.

**Тематический план учебной дисциплины**

Введение в предпринимательство

Раздел 1. Бизнес-планирование в индустрии организации обслуживания в общественном питании

1.1. Сущность и содержание бизнес-планирования.

1.2 Анализ внутренней среды предприятия

1.3 Анализ структуры рынка и расчет емкости рынка.

1.4 Исследование конкурентной среды

1.5 Ценовая политика в системе бизнес-планирования

1.6 Система распределения и сбыта. Маркетинговые коммуникации, продвижение и реклама

1.7 Производственный и организационный планы предприятия

1.8 Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками

**Аннотация учебной дисциплины  
ОП.11 БРЕНДИНГ**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Брендинг» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Брендинг» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организациями.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области разработки и применения брендов в организациях общественного питания, приобретение умений их использования в профессиональной деятельности и формирования необходимых умений.

#### **Задачи освоения учебной дисциплины:**

- освоение ключевых понятий в области брендинга;
- изучение теоретических основ брендинга;
- рассмотрение практических вопросов: анализ целевой аудитории и моделей бренда, его конструирование; управление брендами;
- приобретение умений распознавать торговые знаки, знаки обслуживания, разработки и продвижения брендов.

В результате изучения учебной дисциплины «Брендинг» обучающийся должен **знать/понимать:**

- - основные понятия в области брендинга;
- -назначение, функции и классификацию товарных знаков, торговых марок, в том числе и собственных;
- нормативно-правовую базу товарных знаков и знаков обслуживания;
- функции, сущность, классификацию, составные элементы и информационное обеспечение брендов.

В результате изучения учебной дисциплины «Брендинг» обучающийся должен **уметь:**

- осуществлять поиск и идентифицировать знаки обслуживания, собственные торговые марки организации общественного питания;
- соблюдать действующее законодательство в области брендинга;
- разрабатывать и продвигать бренды организации общественного питания.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Теоретические основы брендинга

- Тема 1.1. Торговые марки и торговые знаки
- Тема 1.2. Собственные торговые марки
- Тема 1.3. Бренд: функции и классификация
- Тема 1.4. Элементы бренда
- Тема 1.5. Информационное обеспечение бренда
- Раздел 2. Разработка бренда
- Тема 2.1. Анализ целевой аудитории бренда
- Тема 2.2. Модели бренда
- Тема 2.3. Конструирование бренда
- Раздел 3. Управление брендом
- Тема 3.1. Коммуникации бренда
- Тема 3.2. Система управления брендами

## **Аннотация учебной дисциплины ОП.12 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ЭСТЕТИКА**

### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО адаптированная ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Профессиональная этика и эстетика» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение основных понятий и теоретических знаний эстетического восприятия действительности, приобретение умений применять эти знания и формирования необходимых компетенций.

### **Задачи освоения учебной дисциплины:**

- изучение категорий эстетики, основ композиции и цветоведения;
- развитие образного мышления и творческой активности;
- формирование эстетического вкуса;
- выполнять эстетическое оформление интерьера организации общественного питания, продукции общественного питания, сервировки столов.

В результате изучения учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» обучающийся должен **знать/понимать:**

- понятие, категории эстетика;

- основы композиции и цветоведения;
- понятие дизайна;
- дизайн готовой продукции;
- эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы;
- дизайн тематических столов.

В результате изучения учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» обучающийся должен **уметь**:

- учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания, выполнять композиции;
- подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;
- создавать интерьер помещения;
- разрабатывать эскизы печатной рекламы;
- создавать дизайн тематических столов и др.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема № 1. Введение

Тема № 2. Направления развития и категории эстетики

Тема № 3. Стиль и мода

Тема № 4. Композиция

Тема № 5. Цветоведение

Тема № 6. Орнамент, народное и декоративно-прикладное искусство

Тема № 7. Дизайн и интерьер организаций общественного питания

Тема № 8. Эстетика и дизайн интерьера организации

Тема № 9. Эстетические требования к организации обслуживания.

Тема № 10. Эстетические свойства готовой продукции.

Тема № 11. Эстетика рекламы.

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **Аннотация профессионального модуля**

#### **ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

**Цель профессионального модуля** – усвоение теоретических знаний в области организации питания в организациях общественного питания, идентификации и оценки качества продовольственных товаров, сырья, продукции общественного питания, их доготовки в процессе обслуживания, приобретение умений использовать эти знания и формирования необходимых компетенций.

#### **Задачи:**

- усвоение основных понятий в области товароведения, технологии продукции общественного питания, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- изучение товароведных характеристик продовольственных товаров и сырья;
- рассмотрение условий и сроков хранения продовольственных товаров, сырья и продукции общественного питания;
- приобретение умений и навыков приготовления и оформления ограниченного ассортимента общественного питания;

- приобретение умений проведения приемки продукции, оформления документации;
- изучение контроля осуществления технологического процесса производства и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;
  - оперативного планирования работы производства;
  - получение и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
  - участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
  - проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
  - участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
  - проведения приемки продукции по количеству и качеству;
  - контроля осуществления технологического процесса производства;
  - контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

**уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

**знать:**

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу

**Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация питания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>КОД</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа

ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

### **Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

Глава 1. Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1. Введение. Предмет, цели и задачи

Тема 1.2. Ассортимент товаров

Тема 1.3. Пищевая ценность продовольственных товаров

Тема 1.4. Химический состав

Тема 1.5. Оценка качества

Тема 1.6. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров

Тема 1.7. Консервирование продовольственного сырья

Глава 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп

Тема 2.1. Классификация продовольственных товаров

Тема 2.2. Вспомогательные продовольственные товары

Тема 2.3. Зерномучные товары

Тема 2.4. Плодоовощные товары

Тема 2.5. Вкусовые товары

Тема 2.6. Кондитерские товары

Тема 2.7. Табачные изделия

Тема 2.8. Пищевые жиры

Тема 2.9. Молочные товары

Тема 2.10. Мясные товары

Тема 2.11. Рыбные товары

Тема 2.12. Яичные товары

Глава 3. Товароведение кулинарной и кондитерской продукции

Тема 3.1. Общая классификация и ассортимент продукции общественного питания

Тема 3.2. Классификация, ассортимент и оценка качества полуфабрикатов

Тема 3.3. Классификация, ассортимент и оценка качества супов

Тема 3.4. Классификация, ассортимент и оценка качества соусов

Тема 3.5. Классификация, ассортимент и оценка качества овощных и грибных блюд и гарниров

Тема 3.6. Классификация, ассортимент и оценка качества крупяных и макаронных блюд и гарниров

Тема 3.7. Классификация, ассортимент и оценка качества рыбных блюд и из морепродуктов

Тема 3.8. Классификация, ассортимент и оценка качества мясных блюд, блюд из птицы, пернатой дичи и кролика

- Тема 3.9. Классификация, ассортимент и оценка качества блюд из яиц и творога  
Тема 3.10. Классификация, ассортимент и оценка качества холодных блюд и закусок  
Тема 3.11. Классификация, ассортимент и оценка качества сладких блюд  
Тема 3.12. Классификация, ассортимент и оценка качества горячих и холодных безалкогольных напитков
- Тема 3.13. Классификация, ассортимент и оценка качества мучных изделий и блюд  
Тема 3.14. Классификация, ассортимент и оценка качества блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания
- Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания  
МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания  
Глава 1. Теоретические основы технологии  
Тема 1.1. Технологический цикл производства продукции общественного питания  
Тема 1.2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов  
Тема 1.3. Классификация ассортимента кулинарной продукции  
Тема 1.4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания  
Глава 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
- Тема 2.1. Обработка овощей, плодов, грибов  
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья  
Тема 2.3. Обработка мяса  
Тема 2.4. Обработка птицы, пернатой дичи, кролика  
Глава 3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции  
Тема 3.1. Супы  
Тема 3.2. Соусы  
Тема 3.3. Блюда и гарниры из овощей и грибов  
Тема 3.4. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий  
Тема 3.5. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья  
Тема 3.6. Блюда из мяса  
Тема 3.7. Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика  
Тема 3.8. Блюда из яиц и творога  
Тема 3.9. Холодные блюда и закуски  
Тема 3.10. Сладкие блюда  
Тема 3.11. Горячие и холодные безалкогольные напитки  
Глава 4. Технология приготовления блюд и изделий из муки  
Тема 4.1. Технология приготовления блюд и изделий из муки  
Глава 5. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания
- Тема 5.1. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания
- Раздел 3. Физиология питания, санитария и гигиена  
МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена  
Глава 1. Физиология питания  
Тема 1.1. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма  
Тема 1.2. Пищеварение  
Тема 1.3. Рациональное питание и физиологические основы его организации  
Тема 1.4. Питание детей и подростков  
Тема 1.5. Диетическое и лечебно-профилактическое питание  
Глава 2. Гигиена и санитария общественного питания  
Тема 2.1. Влияние микроорганизмов на качество и безопасность пищевых продуктов  
Тема 2.2. Личная гигиена обслуживающего персонала организаций общественного питания  
Тема 2.3. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика  
Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству организаций общественного питания  
Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений организаций общественного питания  
Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Тема 2.7. Санитарно-эпидемиологические требования к производству и реализации кулинарной и кондитерской продукции, организации обслуживания

Тема 2.8. Правовые основы санитарии

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **Аннотация профессионального модуля**

#### **ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

##### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний в области организации обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов, психологии и профессиональной этики, менеджмента и управления персоналом, приобретение практических умений использовать их в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых менеджеру компетенций.

Задачи:

- организация, осуществление и контроль обслуживания потребителей в организациях общественного питания;
- выбор, оформление и использование необходимых информационных ресурсов;
- принятие рациональных управленческих решений;
- применение приемов делового и управленческого общения в процессе обслуживания в организациях общественного питания;
- анализ показателей эффективности обслуживания в организациях общественного питания.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций;
- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием

различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции их сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

- осуществлять расчет с посетителями;
  - принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
  - определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
  - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
  - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
  - определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
  - выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
- знать:
- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
  - этапы процесса обслуживания;
  - особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
  - специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
  - характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
  - цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
  - специальные виды услуг и формы обслуживания;
  - информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
  - показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
  - критерии и показатели качества обслуживания.

#### **Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация обслуживания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания



ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания
ОК 1	<u>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</u>
ОК 2	<u>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</u>
ОК3	<u>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</u>
ОК6	<u>Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</u>
ОК 7	<u>Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</u>
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

### Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания

МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Введение

Глава 1. Материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания

Тема 1.1 Характеристика торговых помещений, их оснащение

Тема 1.2. Столовые посуда, приборы, белье

Тема 1.3. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Глава 2. Этапы организации обслуживания в организациях общественного питания

Тема 2.1. Подготовительный этап обслуживания

Тема 2.2. Основной этап обслуживания

Тема 2.3. Завершающий этап обслуживания

Глава 3. Обслуживание в организациях общественного питания разных типов

Тема 3.1. Особенности обслуживания в организациях быстрого питания

Тема 3.2. Особенности обслуживания в кафе

Тема 3.3. Обслуживание потребителей в ресторанах

Глава 4. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 4.1. Виды приемов и банкетов

Тема 4.2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

Тема 4.3. Прием-фуршет

Тема 4.4. Прием-коктейль

Тема 4.5. Банкет-чай

Тема 4.6. Смешанные (комбинированные) приемы

Тема 4.7. Обслуживание неофициальных банкетов

Глава 5. Современные технологии обслуживания

Тема 5.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания

Тема 5.2. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Тема 5.3. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)

Тема 5.4 Организация обслуживания в социально-ориентированных организациях питания

Тема 5.5. Организация труда обслуживающего персонала

Тема 5.6. Оценка эффективности обслуживания в организациях общественного питания

Глава 6. Барное дело

Тема 6.1. История развития баров

Тема 6.2. Характеристика баров и обслуживающего персонала

Тема 6.3. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара

Тема 6.4. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей

Тема 6.5. Посуда и инвентарь бара

Тема 6.6. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей

Тема 6.7 Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена

Тема 6.8. Приготовление безалкогольных смешанных напитков

Тема 6.9. Приготовление смешанных напитков (микс)

Тема 6.10. Приготовление длинных смешанных напитков (лонг)

Тема 6.11. Приготовление средних смешанных напитков (мидл)

Тема 6.12. Приготовление коротких смешанных напитков (тот)

Тема 6.13. Приготовление горячих смешанных напитков (хот)

Тема 6.14. Приготовление напитков для компании

Тема 6.15. Приготовление коктейлей- аперитивов

Тема 6.16. Приготовление коктейлей- диджестивов

Тема 6.17. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей

Тема 6.18. Организация обслуживания в баре

Раздел 2. Психология и этика профессиональной деятельности

МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности

Введение

Глава 1. Основы психологии

Тема 1.1. Психика человека

Тема 1.2. Психические свойства личности

Тема 1.3. Психические свойства личности

Тема 1.4. Взаимодействие в группе

Тема 1.5. Психология общения

Тема 1.6. Принципы ведения партнерской беседы

Тема 1.7. Психология профессиональной деятельности

Тема 1.8. Психология процесса обслуживания и требования к обслуживающему персоналу

Глава 2. Управленческая психология

Тема 2.1. Индивидуально-типологические особенности личности, необходимые для управленческой деятельности

Тема 2.2. Социально-психологические основы деятельности руководителя

Тема 2.3. Формирование и поддержание эффективной организационной культуры

Тема 2.4. Формирование конструктивных взаимоотношений с подчиненными

Тема 2.5. Психология деловых контактов

Глава 3. Этика профессиональной деятельности

Тема 3.1. Профессиональная этика персонала (официантов, барменов) в процессе обслуживания посетителей.

Тема 3.2. Нормы и правила современного этикета. Деловой этикет и протокол

Раздел 3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

Введение

Глава 1. Методологические основы менеджмента

Тема 1.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента, история его развития

Тема 1.2. Внешняя и внутренняя среда организации

Тема 1.3. Функции менеджмента

Тема 1.4. Система методов управления

Тема 1.5. Принятие решений

Глава 2. Оперативный менеджмент

Тема 2.1. Коммуникации в организации

Тема 2.2. Деловое и управленческое общение

Тема 2.3. Руководство: власть и партнерство

Тема 2.4. Самоменеджмент

Тема 2.5. Управление конфликтами

Глава 3. Управление персоналом

Тема 3.1. Основы методологии управления персоналом

Тема 3.2. Рынок труда и механизм его функционирования

Тема 3.3. Кадровая политика предприятия. Планирование потребности в трудовых ресурсах

Тема 3.4. Подбор персонала

Тема 3.5. Профессиональная ориентация и социальная адаптация персонала

Тема 3.6. Деловая оценка персонала

- Тема 3.7. Обучение персонала  
Тема 3.8. Планирование деловой карьеры  
Тема 3.9. Мотивация поведения персонала в процессе трудовой деятельности  
Тема 3.10. Эффективность управления персоналом

**АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**  
**Аннотация профессионального модуля**  
**ПМ.03 МАРКЕТИНГ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организациями.

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний маркетинговой деятельности в организациях общественного питания, приобретение умений использовать эти знания в практических ситуациях и формирование необходимых компетенций.

**Задачи:**

- усвоение основных понятий в области маркетинга;
- изучение составных элементов маркетинговой деятельности;
- приобретение умений выявлять и формировать потребности на продукцию и услуги общественного питания; проводить маркетинговые исследования;
- рассмотрение критериев и показателей конкурентоспособности продукции и услуг, оценивать их.

**Результаты освоения профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирования потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг,
- участия в маркетинговых исследованиях;

**уметь:**

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их

- выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
  - собирать и анализировать информацию о ценах;
  - осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
  - разрабатывать анкеты и опросные листы;
  - составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
  - обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
  - выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

**знать:**

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
- особенности маркетинга услуг общественного питания;
- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
- источники и критерии отбора маркетинговой информации;
- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

**3. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией
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 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

**Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Маркетинг в организациях общественного питания  
МДК 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания  
Глава 1. Методологические основы маркетинга  
Тема 1.1. Цели, задачи и предмет МДК  
Тема 1.2. Концепция развития рыночной экономики  
Тема 1.3. Структура маркетинговой деятельности  
Тема 1.4. Классификация маркетинга  
Тема 1.5. Сегментирование рынка  
Глава 2. Практический маркетинг  
Тема 2.1. Объекты маркетинговой деятельности  
Тема 2.2. Объекты маркетинговой деятельности  
Тема 2.3. Окружающая среда маркетинга  
Тема 2.4. Конкурентная среда  
Тема 2.5. Средства маркетинга  
Тема 2.6. Ценовая политика  
Тема 2.7. Сбытовая политика организаций общественного питания  
Тема 2.8. Маркетинговые коммуникации  
Тема 2.9. Реклама  
Тема 2.10. Стратегия и планирование маркетинга  
Глава 3. Маркетинг услуг общественного питания  
Тема 3.1. Классификация услуг  
Тема 3.2. Качество услуг  
Тема 3.3. Маркетинг услуг общественного питания  
Тема 3.4. Оценка конкурентоспособности продукции и услуг  
Тема 3.5. Методы обеспечения конкурентоспособности продукции и услуг  
Глава 4. Методологические основы маркетинговых исследований  
Тема 4.1. Процесс маркетинговых исследований  
Тема 4.2. Маркетинговая информация  
Тема 4.3. Методы маркетинга  
Тема 4.4. Принятие маркетинговых решений  
Тема 4.5. Маркетинговые исследования потребителей

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **Аннотация профессионального модуля**

#### **ПМ.04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

##### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

Цель профессионального модуля – усвоение теоретических знаний объектов, средств, методов и правовой базы стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и контроля качества продукции и услуг общественного питания, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формирование необходимых умений.

##### **Задачи:**

- усвоение основных понятий в области стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия, контроля качества;

- изучение составных элементов указанных видов деятельности;
- формирование умений работы со средствами и методами стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- изучение и применение нормативно-правовой базы, обеспечивающий соблюдение и проверку соблюдения обязательных требований, а также требований на добровольной основе;
- приобретение умений идентифицировать продукцию, услуги общественного питания и обнаруживать их фальсификацию.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия проверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг;
- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

**уметь:**

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

**знать:**

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения

**Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Контроль качества продукции и услуг общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания
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
ОК10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

### **Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

Введение. Предмет, цели, задачи и структура

Глава 1. Основы стандартизации

Тема 1.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования

Тема 1.2. Принципы и методы стандартизации

Тема 1.3. Средства стандартизации и технического регулирования

Тема 1.4. Системы стандартизации

Тема 1.5. Техническое регулирование

Тема 1.6. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации

Глава 2. Основы метрологии

Тема 2.1. Структурные элементы метрологии

Тема 2.2. Объекты и субъекты метрологии

Тема 2.3. Средства и методы измерений

Тема 2.4. Основы теории измерений

Тема 2.5. Государственная система

Глава 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг

Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.2. Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья

Тема 3.3. Сертификация услуг общественного питания

Раздел 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Глава 1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Тема 1.1. Актуальность контроля качества продукции и услуг общественного питания

Тема 1.2. Классификация контроля качества

Тема 1.3. Нормативная и правовая база контроля качества

Тема 1.4. Порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания

Тема 1.5. Контроль качества продукции общественного питания

Глава 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продукции и услуг

Тема 2.1. Теоретические основы идентификации продукции

Тема 2.2. Идентификация услуг общественного питания

Тема 2.3. Фальсификация продукции общественного питания

Тема 2.4. Фальсификация услуг общественного питания

Тема 2.5. Последствия фальсификации услуг общественного питания

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **Аннотация профессионального модуля**

### **ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками

Сервировка столов организации питания

#### **Трудовые действия**

Оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимого для сервировки столов

Оценивать качество сервировки столов

Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов

Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов

Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила

### **Необходимые умения**

Оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимого для сервировки столов

Оценивать качество сервировки столов

Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов

Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов

Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила

### **Необходимые знания**

Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов

Технологии сервировки столов

Материально-техническая база обслуживания

Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре

Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них

### **Трудовые действия**

Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале

Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков

Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков

Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания

Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар  
Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания

### **Необходимые умения**

Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подачи меню

Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания

Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами

Осуществлять приём заказа на блюда и напитки

Размещать заказ потребителя

### **Необходимые знания**

Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет

Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню

Правила сочетаемости напитков и блюд

Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания

Информационная база обслуживания

Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания

Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

### **Трудовые действия**

Получение блюд из основного производства организации питания

Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете

Подача холодных закусок

Подача горячих закусок

Подача первых блюд

Подача вторых блюд

Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий

Подача горячих напитков

Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков



Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей

Замена использованной посуды, приборов и столового белья

#### **Необходимые умения**

Соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей

Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами

Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей

#### **Необходимые знания**

Методы подачи блюд в организациях питания

Правила и очередность подачи блюд и напитков

Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей

Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей

Правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов

Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

#### **Трудовые действия**

Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания

Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания

Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ

Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ

Проводы потребителей предприятия организации питания

Составление текущей отчетности по выполненным заказам

#### **Необходимые умения**

Предоставлять счет потребителям организации питания Проводить расчет с потребителями согласно счету Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей Готовить отчет по выполненным заказам

#### **Необходимые знания**

Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания Формы расчетов с потребителями организаций питания Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания

Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

#### **Трудовые действия**

Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания

Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях

Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия

Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях

Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

#### **Необходимые умения**

Проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания

Проводить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях

Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия

Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях

Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

### **Необходимые знания**

Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания

Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания

Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании

Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях

Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания

Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой

### **Трудовые действия**

Оформление витрины и барной стойки

Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов

Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок

Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарнотранспортные накладные, сертификаты, декларации)

Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара

Разработка меню бара

Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков  
Приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков  
Приготовление холодных и горячих закусок

Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок  
Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок

Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара

Принятие и оформление платежей за выполненный заказ

Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара

Подготовка бара, буфета к закрытию

Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу

### **Необходимые умения**

Подготавливать бар, буфет к обслуживанию

Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета  
Проводить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок

Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок

Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу

Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара

Осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок

Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование

Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете  
Производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию

Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете  
Соблюдать правила профессионального этикета

### **Необходимые знания**

Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания

Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов

Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре  
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов

Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета

Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета

Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации

Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции

Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям

Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания

#### 4.4 Программы практик

ОП СПО адаптированная ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в соответствии с ФГОС СПО предусматривает следующие виды практик:

- учебная;
- производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика проводится в рамках профессиональных модулей ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания и ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в рамках профессиональных модулей ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания, ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Индекс дисциплины, профессионального модуля по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
УП.01.01	Учебная практика
УП.05.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)

Программы производственных практик (по профилю специальности) включаются в рабочую программу по профессиональным модулям. Программы учебных практик прилагаются.

*Программы учебных практик*  
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  

---

Московский технологический колледж питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**по ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

код, специальность: **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

форма обучения **очная**

2018 г.

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно- цикловой комиссией  
«Ресторанно-гостиничного  
бизнеса»

Протокол №1  
от «31» августа 2018 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности 43.02.01 Организация обслуживания в  
общественном питании

Председатель предметно-цикловой  
комиссии

Заместитель директора по учебной работе

Н.Б. Летникова

Г.Б. Давыдова

Подпись Инициалы  
Фамилия

Подпись Инициалы Фамилия

**УТВЕРЖДЕНА:**

Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

Подпись Инициалы Фамилия

Подпись Инициалы Фамилия

Составители (авторы): Охотина Е.Ф. преподаватель, мастер производственного обучения  
МТКП, РЭУ им. Г.В.Плеханова

Ф И О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

Рецензент:



СОГЛАСОВАНО  
работодателя

Мерinov А.А.



Представитель

Инициалы Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 01 «Организация питания в организациях общественного питания», является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация питания в организациях общественного питания, и соответствующих профессиональных компетенций (П.К):

П.К 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

П.К 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

П.К 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

П.К 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения адаптированная ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

## **1.2. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках адаптированная ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

### **иметь практический опыт:**

П 1. распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;

П 2. оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;

П 3. участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

П 4. проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;

П 5. участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;

П 6. проведения приемки продукции по количеству и качеству;

П 7. контроля осуществления технологического процесса производства;

П 8. контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

### **уметь:**

У 1. идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

У 2. контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

У 3. использовать нормативные и технологические документы;

У 4. готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;

У 5. производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;

- У 6. составлять и заключать договора на поставку товаров;
- У 7. проводить приемку продукции;
- У 8. контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- У 9. определять вид, тип и класс организации общественного питания;

**знать:**

- З 1. основные понятия и нормативную базу товароведения;
- З 2. ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- З 3. этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- З 4. классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- З 5. порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- З 6. правила оперативного планирования работы организации;
- З 7. организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственная практика (по профилю специальности) профессионального модуля:**

Максимальная учебная нагрузка студента	186
Включая:	
производственная практика	180
консультации	6

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ 01 «Организация питания в организациях общественного питания», в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями:

КОД	Наименование компетенций
П.К 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
П.К 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
П.К 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
П.К 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

#### 3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля ПМ 01 «Организация питания в организациях общественного питания»

Коды П.К	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение МДК					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
П.К 1.1.	<b>Тема 1.</b> Вводное занятие. Распознавание и оценка качества продовольственных товаров однородных групп и видов	<b>72</b>							<b>72</b>	
П.К 1.2.	<b>Тема 2.</b> Организация выполнения заказов потребителей	<b>36</b>							<b>36</b>	
П.К 1.3.	<b>Тема 3.</b> Контроль осуществления технологического процесса производства	<b>48</b>							<b>48</b>	
П.К 1.4.	<b>Тема 4.</b> Оценка эффективности деятельности организации общественного питания.	<b>24</b>							<b>24</b>	
	<b>Учебная практика</b>	<b>180</b>							<b>180</b>	
	<b>Консультации по практике</b>	<b>6</b>							<b>6</b>	
	<b>Всего</b>	<b>186</b>	0	0	0	0	0	0	<b>186</b>	0

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01 «Организация питания в организациях общественного питания»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия. самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания</b>		<b>180</b>	
<b>МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания</b>		<b>180</b>	
<b>Тема 1. Вводное занятие. Распознавание и оценка качества продовольственных однородных групп и видов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>72</b>	
	1   Виды организаций общественного питания. Материально-техническая база организации общественного питания.	6	
	2   Ассортимент покупных продовольственных товаров и сырья, закупаемых организацией общественного питания для оказания услуг и производства продукции собственного приготовления	6	
	3   Сопоставление реквизитов на маркировке и ТСД с фактической ассортиментной принадлежностью анализируемых товаров	6	
	4   Проверка соответствия ассортимента, количества поступивших товаров данным, указанным в ТСД. Осмотр внешнего вида тары, упаковки, маркировки товаров. Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой. Оформление принятого товара Правила приемки различных видов товаров. Нормативная документация, регламентирующая правила приёмки. Документация торгового предприятия, регламентирующая приемку товара.	6	
	5   Управление товарными запасами товаров: выявление идентификационных признаков продовольственных товаров, выявление ассортиментной фальсификации. Идентификация зерномучных товаров. Идентификация плодоовощных товаров. Идентификация кондитерских товаров. Идентификация вкусовых товаров. Идентификация пищевых жиров. Идентификация молочных товаров. Идентификация мясных товаров. Идентификация рыбных товаров.	6	
	6   Идентификация (распознавание) продовольственных товаров и сырья: выявление идентификационных признаков и применение их при распознавании ассортиментной принадлежности. Выявление случаев обнаружения фальсифицированных товаров.	6	

	7	Оценка качества зерномучных товаров. Оценка качества плодоовощных товаров. Оценка качества сахара, крахмала, меда, кондитерских товаров. Оценка качества вкусовых товаров (алкогольных напитков, безалкогольных напитков, пряностей, приправ, чая, кофе). Оценка качества пищевых жиров (жиров животного и комбинированного происхождения, растительных масел). Оценка качества молочных товаров. Оценка качества мясных товаров. Оценка качества рыбных товаров и объектов нерыбного промысла	6	
	8	Диагностирование дефектов по внешним признакам. Составление акта списания недоброкачественных товаров.	6	
	9	Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продуктов.	6	
	10	Условия и сроки хранения с требованиями к оптимальному режиму хранения (зерномучных, плодоовощных товаров, сахара, крахмала, меда, кондитерских товаров, алкогольных напитков, безалкогольных напитков, пряностей, приправ, чая, кофе, жиров животного и комбинированного происхождения, растительных масел, молочных товаров, мясных товаров, рыбных товаров и объектов нерыбного промысла)	6	
	11	Размещение продовольственных товаров согласно условиям хранения и товарному соседству. Режимы хранения товаров, их контроль. Дефекты товаров, возникающие по причине несоблюдения режимов хранения. Диагностирование дефектов по внешним признакам. Контроль качества товаров в процессе хранения. Определение градаций качества в процессе хранения.	6	
	12	Особенности размещения отдельных видов товаров с учетом частоты спроса, удобства работы(зерномучных, плодоовощных товаров, сахара, крахмала, меда, кондитерских товаров, алкогольных напитков, безалкогольных напитков, пряностей, приправ, чая, кофе, жиров животного и комбинированного происхождения, растительных масел, молочных товаров, мясных товаров, рыбных товаров и объектов нерыбного промысла).	6	
<b>Тема 2. Организация выполнения заказов потребителей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>36</b>	
	1	Оперативное планирование работы производства	6	
	2	Расчет количества сырья для приготовления блюд и изделий из разных видов сырья, определение количества порций.	6	
	3	Расчет количества сырья для приготовления блюд и изделий из разных видов сырья, определение количества порций.	6	
	4	Составление технологических карт.	6	
	5	Составление технологических карт.	6	
	6	Составление технологических карт.	6	
<b>Тема 3. Контроль</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>48</b>	

<b>осуществления технологического процесса производства</b>		Процесса первичной обработки сырья: овощей, рыбы, мяса и птицы; оценка качества полуфабрикатов, приготовленных из них. Проверка соответствия ассортимента, количества поступивших товаров. Осмотр внешнего вида товаров, упаковки, маркировки товаров. Оценка качества используемых товаров в качестве сырья для осуществления технологического процесса производства. Отбраковка товаров с выявленными дефектами. Составление акта приемки товаров по количеству и качеству. Составление акта списания недоброкачественных товаров (сырья).		
	2	Процесс приготовления супов и соусов и оценка качества готовой продукции. Составление акта приемки товаров по количеству и качеству. Составление акта списания недоброкачественных товаров (сырья). Составление претензии поставщику в случае поступления некачественного товара.	6	
	3	Процесс приготовления блюд из рыбы и оценка качества готовой продукции. Составление акта приемки товаров по количеству и качеству. Составление акта списания недоброкачественных товаров (сырья). Составление претензии поставщику в случае поступления некачественного товара.	6	
	4	Процесс приготовления блюд из мяса и птицы и оценка качества готовой продукции. Составление акта приемки товаров по количеству и качеству. Составление акта списания недоброкачественных товаров (сырья). Составление претензии поставщику в случае поступления некачественного товара.	6	
	5	Процесс приготовления блюд из овощей и оценка качества готовой продукции. Составление акта приемки товаров по количеству и качеству. Составление акта списания недоброкачественных товаров (сырья). Составление претензии поставщику в случае поступления некачественного товара.	6	
	6	Процесс приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий и оценка качества готовой продукции. Составление акта приемки товаров по количеству и качеству. Составление акта списания недоброкачественных товаров (сырья). Составление претензии поставщику в случае поступления некачественного товара.	6	
	7	Процесс приготовления сладких блюд и напитков и оценка качества готовой продукции. Составление акта приемки товаров по количеству и качеству. Составление акта списания недоброкачественных товаров (сырья). Составление претензии поставщику в случае поступления некачественного товара.	6	
	8	Процесс приготовления блюд и изделий из теста и оценка качества готовой продукции. Составление акта приемки товаров по количеству и качеству. Составление акта списания недоброкачественных товаров (сырья). Составление претензии поставщику в случае поступления некачественного товара.	6	
<b>Тема 4. Оценка эффективности деятельности организации общественного</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24</b>	
	1	Идентификация и оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения в качестве сырья для осуществления технологического процесса производства: зерномучных товаров, плодоовощных товаров, сахара, крахмала, меда, кондитерских товаров, вкусовых товаров (алкогольных напитков, безалкогольных напитков, пряностей, приправ, чая, кофе).	6	

<b>питания.</b>	2	Идентификация и оценка качества продовольственных товаров животного и комбинированного происхождения в качестве сырья для осуществления технологического процесса производства: пищевых жиров (жиров животного и комбинированного происхождения, растительных масел), молочных товаров, мясных товаров, рыбных товаров и объектов нерыбного промысла	6	
	3	Изучение и анализ основных этапов договорной работы на предприятии общественного питания. Изучение содержания работ по закупке товаров: источники закупки, определение спроса, формирование заявок, заключение договоров с поставщиками, осуществление контроля за поставками товаров. Определение потребности в товарах для реализации в течение рабочего дня. Выявление нереализованных товаров в течение предыдущего периода.	6	
	4	Осуществление связи с поставщиками, оформление заявки на товары принятыми в организации методами. Передача заявки на склад. Оформление документов на поставку товаров. Выявление перечня основных поставщиков организации. Изучение договорной переписки. Ознакомление с формами товароснабжения организации общественного питания.	6	
<b>Консультации</b>			<b>6</b>	
<b>Всего</b>			<b>186</b>	

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие

База практики

№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария

№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»

№22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»

№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»

№15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»

№167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»

№168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»

№169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»

№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»

№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»

№178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

#### **Кабинет товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания № 333**

*(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)*

Стол ученический (18);

Стул ученический (36);

Стол учительский;

Стул учительский;

Доска;

Тумба вкатная;

Учебная литература;

Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);

Методические пособия.

#### **Кабинет товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания № 213**

*(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)*

Стол ученический (20);

Стул ученический (40);

Стол учительский;

Стул учительский;

Системный блок;

Монитор;

Мини-проектор;

Доска с магнитной поверхностью;

Тумба

Учебная литература;

Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);

Электронные пособия

#### **Программное обеспечение:**

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Операционная система Microsoft Windows 10;

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

1С: Предприятие

#### **Лаборатория технологии приготовления пищи № 106**

*(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных*

консультаций)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции:

Обеденный стол;

Стулья (3);

Шкаф для столовой посуды (2).

Технические средства обучения:

Монитор;

Системный блок;

Проектор;

Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;

Крамер;

Экран.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные (2);

Пароконвектомат;

Подставка под пароконвектомат, закрытая, с направляющими для GN;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф (2);

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль;

Шкаф холодильный (5);

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Шкаф пекарский;

Шкаф Э/ШР;

Стеллаж СТК;

Льдогенератор (2);

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер (3);

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер;

Миксер для коктейлей (2);

Соковыжималки (универсальная) (2);

Соковыжималка для citrusовых;

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели (2);

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон (4);

Газовая горелка (для карамелизации) (3);

Этажерка для 12 тарелок;

Тележка-подставка для этажерки;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной (6);

Моечная ванна двухсекционная;

Ванна моечная;  
Учебно-наглядные пособия.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

**Актовый зал №311**

Компьютерный столик;  
Компьютерное кресло;  
Кресла (51);  
Трибуна;  
Монитор;  
Рабочая станция;  
Проектор;  
Экран;  
Распределительный усилитель крамер;  
Микшерующий усилитель мощности;  
Микшер (2);  
Аудиомикшер;  
Акустические колонки (2);  
Барабанная установка;  
Синтезатор;  
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;  
Крепеж потолочный для видеопроектора.

**Программное обеспечение:**

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Операционная система Microsoft Windows 10

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть**

**Интернет №212**

Стол ученический (2);  
Стул ученический (4);  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Компьютерный столик (4);  
Компьютерные кресла (4);  
Монитор (5);  
Системный блок;  
Рабочая станция (4)  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Стеллаж 2-х секционный (3);  
Стеллаж 3-х секционный (16);  
Стеллаж 5-х секционный;  
Шкаф;  
Шкаф комбинированный;  
Шкаф комбинированный двухдверный;  
Шкаф закрытый;  
Шкаф для документов;  
Учебная литература;  
Учебная, справочная, художественная литература.



**Программное обеспечение:**

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Операционная система Microsoft Windows 10;

**Компьютерный класс № 117а**

Стол ученический (5);  
Стул ученический (10);  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Столик компьютерный (4);  
Кресла компьютерные (4);  
Системный блок (5);  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Монитор (5);  
Доска с магнитной поверхностью;  
Шкаф (2);  
Учебная литература;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Методические пособия.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие

**Компьютерный класс №118**

Стол ученический (5);  
Стул ученический (10);  
Столик компьютерный (5);  
Кресла компьютерные (5);  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Рабочая станция;  
Монитор;  
Системный блок (5);  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Монитор (5);  
Доска с магнитной поверхностью;  
Тумба вкатная;  
Шкаф;  
Учебная литература;  
Методические пособия.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

## 4.2 Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Код	Наименование литературы
1.Электронные издания	
1.1.	Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. - Режим доступа: <a href="https://www.urait.ru/book/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-429037">https://www.urait.ru/book/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-429037</a>
2.ЭБС	
2.1	Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <a href="https://www.urait.ru/">https://www.urait.ru/</a>
2.2	Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <a href="https://www.academia-moscow.ru/">https://www.academia-moscow.ru/</a>
2.3	Мастер-повар – кулинарная школа – <a href="http://мастер-повар.рф/index.php?scat=yes">http://мастер-повар.рф/index.php?scat=yes</a>
2.4	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

## 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия обучающихся проводятся в учебно-учебной мастерской, оборудованной согласно пункта 4.1. настоящей программы. Программа учебной практики должна быть освоена обучающимися в полном объеме. Освоение программы учебной практики обучающимся осуществляется параллельно с междисциплинарным курсом 05.01. Технология обслуживания потребителей организаций питания блюдами.

Учебную практику рекомендуется проводить после изучения трех разделов модуля непрерывным циклом в специализированных кабинетах колледжа или на базовых предприятиях с проведение тренинга операционных и поведенческих навыков под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля и специалистов.

Руководители практики студентов от предприятия базы-практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к учебной практике (по профилю специальности) в рамках данного профессионального модуля ПМ 01 «Организация питания в организациях общественного питания» является освоение учебной практики модуля.

В конце прохождения учебной практики проводится дифференцированный зачет и предоставляется Отчет по практике в 4 семестре.

В конце изучения профессионального модуля проводится дифференцированный зачет и предоставляется отчет по практике.

## 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1 - 2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в гостиничных предприятиях не менее 5 лет;
- прохождение стажировки в гостиничных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

<b>Результаты освоенные профессиональные компетенции</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
П.К 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	Демонстрация возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	дифференцированный зачет и предоставляется отчет по практике в 4 семестре.
П.К 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Правильность и аккуратность заполнения документов, отражение в документах исправлений и дополнений согласно утвержденным формам. Правильность технологических расчетов необходимых для выполнения заказа потребителей.	
П.К 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	Правильность, полнота и точность контроля выполнения заказа на всех этапах.	
П.К 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Демонстрация правильной и своевременной оценки эффективности деятельности организации общественного питания.	

Итоговыми документами обучающихся, подтверждающими практическое освоение всех видов профессиональных компетенций модуля, являются:

- отчет о практике;
- сертификат (наиболее успевающим обучающимся с отличными практическими навыками освоения профессии).

**Рецензия**  
**на рабочую программу учебной практики профессионального модуля**  
**ПМ 01 «Организация питания в организациях общественного питания»**

Предложенная на рецензирование программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и профессиональному стандарту по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

Рабочая программа содержит следующие структурные элементы:

- Титульный лист;
- Паспорт программы учебной практики;
- Структуру и содержание обучения по учебной практике;
- Условия реализации учебной практики;
- Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

Максимальная нагрузка составляет 186 часов, в том числе 180 часов – учебная практика, 6 часов - консультации по практике.

В паспорте программы практики указаны область применения программы, цели и задачи учебной практики.

В разделе «Структура и содержание обучения по учебной практике» приводятся виды и объемы работ, основные темы заданий на практику и требования по выполнению этих заданий.

В разделе «Условия реализации учебной практики» перечислены требования к материально-техническому и информационному обеспечению дисциплины. Раздел включает в себя: рекомендуемую литературу и средства обучения – указывается основная и дополнительная учебная литература, учебные и справочные пособия, учебно-методическая литература, перечень рекомендуемых средств обучения, включая аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные.

Раздел «Контроль и оценка результатов освоения учебной практики» включает показатели результатов обучения, показатели и критерии их оценки, а также формы и методы контроля.

В программе отражена практическая направленность учебной практики, а также профессиональные компетенции по проведению анализа возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей; организации выполнения заказов потребителей; контролю качества выполнения заказа; участию в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Данная программа одобрена и рекомендована для обучения в среднем профессиональном учебном заведении по данной специальности.

Рецензент:

*зам. дир*



*А.А. Арчаков*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям  
служащих**

код, специальность: **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

форма обучения **очная**

2018 г.

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметной цикловой комиссией  
«Ресторанно-гостиничного бизнеса»

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» среднего профессионального образования

Протокол №1  
от «31» 08 2018 года

Председатель предметной цикловой комиссии

Заместитель директора по учебной работе

Летникова Н.Б.

Г.Б.

Давыдова

Подпись Инициалы  
Фамилия

Подпись Инициалы Фамилия

**УТВЕРЖДЕНА:**

Директор колледжа

Е.Н. Махинченко  
Инициалы Фамилия

**Составители (авторы):** Охотина Е.Ф. мастер производственного обучения МТКП, РЭУ им.ГВ Плеханова

Ф И О., ученая степень, звание, должность, наименование

Рецензент: Зам. дир. Мерников А.А.

СОГЛАСОВАНО  
работодателя

Представитель  
предприятия (организации), должность

М.И.  
Подпись Инициалы Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего Официант.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения адаптированная ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

## **1.2. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках адаптированной ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

### **уметь:**

- У 1. Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
- У 2. Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
- У 3. Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью
- У 4. Проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам
- У 5. Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме
- У 6. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания
- У 7. Соблюдать личную гигиену и правила охраны труда
- У 8. Проводить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию
- У 9. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков
- У 10. Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков
- У 11. Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления
- У 12. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
- У 13. Выполнять санитарно-гигиенические требования и правила охраны труда
- У 14. Оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимого для сервировки столов
- У 15. Оценивать качество сервировки столов
- У 16. Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов
- У 17. Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов
- У 18. Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила
- У 19. Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей,



размещении за столом, подачи меню

У 20. Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания

У 21. Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами

У 22. Осуществлять приём заказа на блюда и напитки

У 23. Размещать заказ потребителя

У 24. Соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей

У 25. Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол

У 26. Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами

У 27. Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей

У 28. Предоставлять счет потребителям организации питания

У 29. Проводить расчет с потребителями согласно счету

У 30. Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей

У 31. Готовить отчет по выполненным заказам

У 32. Проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания

У 33. Проводить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях

У 34. Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия

У 35. Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях

У 36. Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

У 37. Подготавливать бар, буфет к обслуживанию

У 38. Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета

У 39. Проводить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок

У 40. Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил

У 41. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок

У 42. Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу

У 43. Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара

У 44. Осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок

У 45. Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование

У 46. Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете

У 47. Производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию

У 48. Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете

У 49. Соблюдать правила профессионального этикета

**знать:**

З 1. Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания

З 2. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию

З 3. Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе

З 4. Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания

З 5. Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами

З 6. Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья

З 7. Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд

- 3 8. Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
- 3 9. Правила и технику уборки использованной посуды
- 3 10. Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания
- 3 11. Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания
- 3 12. Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию
- 3. 13. Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд
- 3. 14. Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей
- 3 15. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, условиям их хранения
- 3 16. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление закусок и напитков
- 3 17. Правила личной подготовки бармена к обслуживанию
- 3 18. Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов
- 3 19. Технологии сервировки столов
- 3 20. Материально-техническая база обслуживания
- 3 21. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре
- 3 22. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
- 3 23. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет
- 3 24. Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню
- 3 25. Правила сочетаемости напитков и блюд
- 3 26. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания
- 3 27. Информационная база обслуживания
- 3 28. Методы подачи блюд в организациях питания
- 3 29. Правила и очередность подачи блюд и напитков
- 3 30. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
- 3 31. Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- 3 32. Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- 3 33. Правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов
- 3 34. Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания
- 3 35. Формы расчетов с потребителями организаций питания
- 3 36. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов
- 3 37. Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания
- 3 38. Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании
- 3 39. Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях
- 3 40. Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов
- 3 41. Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре
- 3 42. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
- 3 43. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
- 3 44. Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета
- 3 45. Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации
- 3 46. Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции
- 3 47. Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям
- 3 48. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

Максимальная учебная нагрузка студента	Количество часов
Включая:	
Учебная практика	180
консультации	4

### 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности.

**3. Структура и содержание учебной практики профессионального модуля ПМ 05 «выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

**3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практик)	Объем времени, отведенный на освоение МДК					Практика		
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов	
		Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<b>Тема 1.</b> Подготовка торгового зала к обслуживанию	<b>24</b>							24	
<b>Тема 2.</b> Обслуживание посетителей	<b>30</b>							30	
<b>Тема 3.</b> Обслуживание банкетов и приемов	<b>30</b>							30	
<b>Тема 4.</b> Специальные формы обслуживания	<b>24</b>							24	
<b>Тема 5.</b> Работа в сервисной, бельевой, моечной и раздаточной	<b>24</b>							24	
<b>Тема 6.</b> Работа на кассе	<b>24</b>							24	
<b>Тема 7.</b> Оформление отчетности официанта	<b>24</b>							24	
<b>Консультации по практике</b>	<b>4</b>							4	
<b>Всего</b>	<b>184</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>184</b>	<b>0</b>

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия. самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»</b>			<b>180</b>	
<b>МДК. 05.01. Выполнение работ по профессии «Официант»/ «Бармен»</b>			<b>180</b>	
<b>Тема 1. Подготовка торгового зала к обслуживанию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24</b>	
	1	Уборка помещений и расстановка мебели. Получение необходимых столовых приборов, посуды и белья для сервировки стола.	6	
	2	Уборка помещений и расстановка мебели. Получение необходимых столовых приборов, посуды и белья для сервировки стола.	6	
	3	Структура производства предприятия, взаимосвязь цехов, организация и последовательность технологических процессов обработки сырья и приготовления кулинарии и кондитерской продукции.	6	
	4	Структура производства предприятия, взаимосвязь цехов, организация и последовательность технологических процессов обработки сырья и приготовления кулинарии и кондитерской продукции.	6	
<b>Тема 2. Обслуживание посетителей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>30</b>	
	1	Сервирование столов: Накрытие скатертями, складывание салфеток, расстановка посуды и столовых приборов.	6	
	2	Сервирование столов: Накрытие скатертями, складывание салфеток, расстановка посуды и столовых приборов.	6	
	3	Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;	6	
	4	Правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;	6	

	5	Правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;	6	
<b>Тема 3. Обслуживание банкетов и приемов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>30</b>	
	1	Правила и порядок встречи гостей.	6	
	2	Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.	6	
	3	Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.	6	
	4	Подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	6	
	5	Подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	6	
<b>Тема 4. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24</b>	
	1	Правила подхода официанта к столу, подача меню и карты вин.	6	
	2	Оказание помощи в выборе блюд и напитков, предупреждение гостей о сроке приготовления блюд.	6	
	3	Оказание помощи в выборе блюд и напитков, предупреждение гостей о сроке приготовления блюд.	6	
	4	Подача блюд и напитков гостям различными способами.	6	
<b>Тема 5. Работа в сервизной, бельевой, мочной и раздаточной</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24</b>	
	1	Организация работы и оборудование, порядок выдачи и приёма посуды, приборов, столового белья.	6	
	2	Организация работы и оборудование, порядок выдачи и приёма посуды, приборов, столового белья.	6	
	3	Подбор посуды, приборов и столового белья для различных видов обслуживания.	6	
	4	Подбор посуды, приборов и столового белья для различных видов обслуживания.	6	
<b>Тема 6. Работа на кассе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24</b>	
	1	Техника работы на контрольно-кассовой технике.	6	
	2	Оформление отчётности официантов перед кассиром.	6	
	3	Оформление отчётности официантов перед кассиром.	6	
	4	Проведение оплаты заказов через кассу.	6	
<b>Тема 7. Оформление отчетности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24</b>	
	1	Проведение оплаты заказов через кассу.	6	
	2	Проведение оплаты заказов через кассу.	6	

<b>официанта</b>	3	Приёмы расчётов с посетителями разными способами ( наличными деньгами, с помощью кредитных карт и другое)	6	
	4	Приёмы расчётов с посетителями разными способами ( наличными деньгами, с помощью кредитных карт и другое)	6	
<b>Консультации</b>			<b>4</b>	
<b>Всего</b>			<b>184</b>	

#### 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

###### **Базы практики:**

№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария  
№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»  
№22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»  
№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»  
№15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»  
№167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»  
№168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»  
№169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»  
№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»  
№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»  
№178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

###### **Кабинет организации и технологии отрасли № 305**

*(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)*

Стол ученический (15);  
Стул ученический (30);  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Доска;  
Тумба вкатная;  
Учебная литература;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Методические пособия.

###### **Кабинет организации и технологии отрасли № 119а**

*(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)*

Стол ученический (10);  
Стул ученический (20);  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Рабочая станция;  
Монитор;  
Доска с магнитной поверхностью;  
Тумба вкатная;  
Шкаф;  
Учебная литература;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Методические пособия.

###### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr. Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)



### **Лаборатория технологии приготовления пищи № 106**

*(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)*

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции:

Обеденный стол;

Стулья (3);

Шкаф для столовой посуды (2).

Технические средства обучения:

Монитор;

Системный блок;

Проектор;

Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;

Крамер;

Экран.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные (2);

Пароконвектомат;

Подставка под пароконвектомат, закрытая, с направляющими для GN;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф (2);

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль;

Шкаф холодильный (5);

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Шкаф пекарский;

Шкаф Э/ШР;

Стеллаж СТК;

Льдогенератор (2);

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер (3);

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер;

Миксер для коктейлей (2);

Соковыжималки (универсальная) (2);

Соковыжималка для цитрусовых;

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели (2);

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон (4);

Газовая горелка (для карамелизации) (3);

Этажерка для 12 тарелок;  
Тележка-подставка для этажерки;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной (6);  
Моечная ванна двухсекционная;  
Ванна моечная;  
Учебно-наглядные пособия.

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr. Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

#### **Банкетный зал № 13а**

*(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)*

Стол учительский;  
Стул учительский;  
Столик компьютерный (5);  
Кресла компьютерные (5);  
Системный блок (6);  
Монитор (6);  
Мини-проектор;  
АРМ-преподавателя;  
АРМ-студента (5);  
Телевизор;  
Принтер;  
Инструкция и журнал по технике безопасности;  
Комплект учебно-методической документации;  
Блендер;  
Кофемашина;  
Стол под кофемашину;  
Льдогенератор;  
Машина посудомоечная;  
Ванна моечная;  
Салат-бар;  
Аппарат настольный Mixn Machine VM 25026;  
Шкаф винный;  
Модуль барной станции;  
Миксер для молочных коктейлей.  
Холодильник;  
Барная стойка;  
Шкафы для напитков (4);  
Шейкер (3);  
Джиггер (3);  
Барная ложка (3);  
Ножи для нарезки комплект (2);  
Бокалы разные (30);  
Стол (10);  
Стулья (20);  
Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья

(4);

Учебно-наглядные пособия.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr. Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

**Актальный зал №311**

Компьютерный столик;

Компьютерное кресло;

Кресла (51);

Трибуна;

Монитор;

Рабочая станция;

Проектор;

Экран;

Распределительный усилитель крамер;

Микшерующий усилитель мощности;

Микшер (2);

Аудиомикшер;

Акустические колонки (2);

Барабанная установка;

Синтезатор;

Штанга с универсальным крепежом для В/П/Р-Proektor;

Крепеж потолочный для видеопроектора.

**Программное обеспечение:**

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr. Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

Операционная система Microsoft Windows 10

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть**

**Интернет №212**

Стол ученический (2);

Стул ученический (4);

Стол учительский;

Стул учительский;

Компьютерный столик (4);

Компьютерные кресла (4);

Монитор (5);

Системный блок;

Рабочая станция (4)

подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;

Стеллаж 2-х секционный (3);

Стеллаж 3-х секционный (16);

Стеллаж 5-х секционный;

Шкаф;

Шкаф комбинированный;

Шкаф комбинированный двухдверный;

Шкаф закрытый;

Шкаф для документов;

Учебная литература;  
Учебная, справочная, художественная литература.

**Программное обеспечение:**

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Операционная система Microsoft Windows 10;

**Компьютерный класс № 117а**

Стол ученический (5);  
Стул ученический (10);  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Столик компьютерный (4);  
Кресла компьютерные (4);  
Системный блок (5);  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Монитор (5);  
Доска с магнитной поверхностью;  
Шкаф (2);  
Учебная литература;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Методические пособия.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие

**Компьютерный класс №118**

Стол ученический (5);  
Стул ученический (10);  
Столик компьютерный (5);  
Кресла компьютерные (5);  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Рабочая станция;  
Монитор;  
Системный блок (5);  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Монитор (5);  
Доска с магнитной поверхностью;  
Тумба вкатная;  
Шкаф;  
Учебная литература;  
Методические пособия.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие

#### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. А. Лапшова [и др.]; под общей редакцией О. А. Лапшовой. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 406 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01928-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437243> (дата обращения: 02.11.2019).

2. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 412 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12232-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/447083> (дата обращения: 02.11.2019).

##### **ЭБС**

Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>

Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>

#### **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия обучающихся проводятся в учебно-производственной мастерской, оборудованной согласно пункту 4.1. настоящей программы. Программа учебной практики должна быть освоена обучающимися в полном объеме.

Учебную практику рекомендуется проводить после изучения четырех модулей непрерывным циклом в специализированных кабинетах колледжа или на базовых предприятиях с проведение тренинга операционных и поведенческих навыков под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля и специалистов.

Руководители практики студентов от предприятия базы-практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках данного профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является освоение учебной практики модуля.

В конце прохождения учебной практики проводится дифференцированный зачет и предоставляется Отчет по практике в 5 семестре.

В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен и предоставляется Отчет по практике.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1 - 2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в гостиничных предприятиях не менее 5 лет;
- прохождение стажировки в гостиничных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Итоговыми документами обучающихся, подтверждающими практическое освоение всех видов профессиональных компетенций модуля, являются:

- отчет о практике;
- сертификат (наиболее успевающим обучающимся с отличными практическими навыками освоения профессии).

## Рецензия

### на рабочую программу учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Представленная рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предназначена для подготовки специалистов среднего профессионального образования по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании. Составлена в соответствии с ФГОС СПО, учебным планом и профессиональным стандартом.

В рабочей программе отражены умения, знания, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Большое внимание уделяется современным технологиям ведения ресторанного бизнеса, инновационным методам работы, стратегиям активного продвижения ресторанного продукта, поддержанию имиджа предприятия и формированию профессиональных навыков общения с потребителями.

Рабочая программа содержит учебную практику– УП.03.01- 184 часа, в том числе 4 часа консультации, в которой нашли отражение ключевые вопросы сферы деятельности работников предприятия питания.

Материал изложен логично, доходчиво, последовательно, на современном дидактическом уровне, обеспечивая овладение студентами необходимых знаний и умений для работы по избранной ими специальности. Учебная практика направлена на закрепление и углубление знаний и умений, полученных студентами в процессе аудиторного обучения.

Рабочая программа составлена на высоком профессиональном уровне, отвечает требованиям подготовки специалиста специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Рецензент: Зем. дир



Арчов А.А.

#### **4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников**

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной (преддипломной) практики, государственной итоговой аттестации разработаны и рассмотрены на методическом совете колледжа Московского технологического колледжа питания и утверждены директором колледжа.

#### **5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО адаптированная ППССЗ**

##### **5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса реализации ОП СПО адаптированная ППССЗ**

ОП СПО адаптированная ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечена комплектом рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в полном объеме, разработанных в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

ОП СПО адаптированная ППССЗ обеспечена разработанными преподавателями дисциплин и профессиональных модулей учебно-методическими комплексами, включающими рабочие программы учебной дисциплины или профессионального модуля, календарно- тематические планы, методические рекомендации по выполнению практических работ, методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, фонд оценочных средств.

ОП СПО адаптированная ППССЗ обеспечена учебно-методическими комплексами по организации всех видов практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная).

Все профессиональные дисциплины специальности преподаются с использованием лабораторий, компьютеров, мультимедийной техники. В образовательном процессе используется соответствующее программное обеспечение:

стандартный пакет Ms Office 2007,2010, 2013, 2016г. (Word, Excel, Power Point)

обеспеченность ОП СПО адаптированная ППССЗ специальности учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе (Urait.ru, Academia-library.ru) и библиотечным фондам, содержащим издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) ОП СПО адаптированная ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

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

Перечень электронных учебно-методических пособий по направлению подготовки насчитывает более 70 наименований.

Электронно-библиотечная система (Urait.ru, Academia-library.ru) обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

В целях реализации компетентного подхода в Колледже используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных производственных ситуаций, психологические и иные тренинги, метод



проектов, групповые дискуссии, уроки- конференции и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

В соответствии с требованиями ФГОС ОП СПО адаптированная ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ежегодно обновляется (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, устанавливаемых колледжем в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственных практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии).

Разработаны аннотации к рабочим программам, рабочие программы, методическое обеспечение самостоятельной работы и механизмы управления, методическое обеспечение самостоятельной работы и механизмы управления ею, разработано методическое обеспечение использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, разработано методическое обеспечение курсовых работ (проектов), учебно-методическое обеспечение учебной и производственной практики, разработано методическое обеспечение лабораторных и занятий практического типа с учетом использования информационно-коммуникационных технологий, созданы фонды оценочных средств, материалы государственной (итоговой) аттестации (ГИА).

## **5.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО адаптированная ППССЗ**

Реализация ОП СПО адаптированная ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

За период с 2019 года 100% преподавательского состава повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

Реализацию ОП СПО адаптированная ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивают педагогические кадры, в количестве 23 человек, имеющие базовое образование. Из них: 19 человек - штатные преподаватели, 4 человека, работающие на условиях внутреннего совмещения. Имеют высшую категорию 6 человек, кандидат экономических наук-1 чел, имеют первую категорию – 8 человек. Доля штатных преподавателей составляет 82,6 %.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психо-физическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывают их при организации образовательного процесса.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОП СПО адаптированная ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании приведен в Приложении 5.

## **5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО адаптированная ППССЗ**

Московский технологический колледж питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий практического типа и лабораторных работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом ОП СПО адаптированная ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОП СПО адаптированная ППССЗ обеспечивает:

-выполнение обучающимися лабораторных работ и занятий практического типа, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров (22 учебных кабинетов, 2 лаборатории, 1 спортивный зал, 1 открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, 1 стрелковый тир, 1 библиотека, 1 читальный зал с выходом в сеть Интернет, 1 актовый зал, 1 банкетный зал);

-освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

- при использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки, каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

- наличие необходимого комплекта лицензионного программного обеспечения. Компьютерные классы оснащены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access), Операционная система Microsoft Windows 10, Справочная Правовая система «Консультант Плюс», Электронный справочник «Система Гарант»

При использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки, каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Перечень материально - технического обеспечения дисциплин ОП СПО адаптированная ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании приведен в Приложении 4.

## **6. Характеристика социально-культурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**

В колледже создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств, обучающихся по программам СПО.

Формирование среды Колледжа направлено на развитие общих компетенций, самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д.

Воспитательная работа в Колледже является неотъемлемой частью образовательного процесса и организована на основе Конституции РФ, Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» и других нормативных правовых документов, Устава ФГБОУ ВО Российский экономический Университет, локальных нормативных актов, перспективных и календарных планов работ Колледжа.

Эта деятельность ориентирована на создание воспитательного пространства в целях обеспечения социально-культурного и профессионального самоопределения обучающихся. Особенностью построения воспитательной работы в Колледже является создание системы, позволяющей обучающимся органично и продуктивно развиваться в гуманистической атмосфере образовательной организации, коллектива профессионалов и единомышленников.

Главной целью воспитательной работы является подготовка конкурентоспособного специалиста среднего профессионального звена, обладающего компетенциями и качествами, востребованными на столичном рынке труда, способного решать амбициозные задачи, способствующие развитию экономики страны.

В соответствии с Концепцией развития Колледжа основными направлениями воспитательной работы являются:

1. Профессиональное воспитание.
2. Военно – патриотическое (гражданское) воспитание.
3. Формирование и популяризация здорового образа жизни, профилактика табакокурения, употребления алкоголя, наркотических и психоактивных веществ.
4. Духовно – нравственное воспитание.
5. Экологическое воспитание.

Воспитательная работа осуществляется совместными усилиями преподавателей, методического объединения кураторов учебных групп, социально – психологической службы, библиотеки, объединений дополнительного образования и общественных советов самоуправления

(студенческий совет).

Планирование, организацию и руководство воспитательной работой осуществляет педагог-организатор по воспитательной работе и кураторы учебных групп.

Мероприятия по воспитательной работе, проводимые в колледже включают: выездное практическое занятие по посещению профессиональной выставки – Продэкспо, участие в Worldskills, мастер-класс «Элементы сервировки и работы бариста», экскурсия и мастер-класс от компании «Комплекс бар», масленичные гуляния в МТКП, мастер-класс от ПАО «Космос», практический мастер-класс по барному делу, мини-конкурс по складыванию салфеток по стандартам Worldskills.

Традиционные мероприятия в масштабе Колледжа проводятся в полном объеме: праздничные и тематические воспитательные мероприятия, и концерты, спортивно – массовые мероприятия, уроки мужества и тематические классные часы, встречи с ветеранами, экскурсии, краеведческие мероприятия и др.

Для реализации воспитательного процесса имеются оснащенные всем необходимым учебные аудитории, актовый зал, спортивные залы и площадка, Преподаватели и студенты участвуют в различных научно – практических конференциях организаций работодателей и ВУЗов-партнёров, викторинах, смотрах и конкурсах.

В Колледже регулярно проводятся конкурсы стенных газет и плакатов, фотоконкурсы, конкурсы сочинений и профессионального мастерства. Победителям вручаются награды.

Большое внимание уделяется патриотическому воспитанию, изучению исторического и культурного наследия Москвы и России, организуются обзорные экскурсии по достопримечательностям и памятникам архитектуры Москвы, а также экскурсии по историческим и памятным местам Подмосковья. Организуется посещения музеев, театров, различных культурно-массовых, общественных и образовательных мероприятий.

Студенческий совет принимает участие в организации досуга молодёжи, популяризации здорового образа жизни, реализации молодёжных социальных и творческих проектов.

Работа студенческого самоуправления ведётся в соответствии с положением «О Студенческом совете». Студенческий совет активно принимает участие в подготовке и проведении различных мероприятий: семинаров студенческого актива, фестивалей художественной самодеятельности, акциях по профилактике употребления наркотиков и других психоактивных веществ и т.д.

Особое внимание уделяется организации и проведению спортивно-массовых мероприятий и занятий в спортивных секциях. Как результат работы педагогического коллектива следует отметить ежегодное увеличение числа студентов, систематически занимающихся различными видами спорта.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в виде непрерывного и комплексного «сопровождения»:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль успеваемости обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в соответствии с учебным планом, расписанием;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется педагогами-психологами для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватности становление его компетенций;
- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с инвалидностью и ОВЗ в образовательной организации.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО адаптированная ППССЗ**

### **7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО адаптированная ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств в соответствии с положением о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном

образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», 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 преподавателями и утверждаются на предметно-цикловой комиссии, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются преподавателями и утверждаются на предметно-цикловой комиссии после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня сформированности компетенций студентов в соответствии с ФГОС СПО.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки уровня сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, выполнение и защита курсовых и дипломных работ, защита портфолио, тренинги, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Все виды аттестации для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей и с предоставлением специальных условий для успешности прохождения:

- при необходимости увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам;
- предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене;
- возможность выбора формы аттестации (письменно или устно, в форме тестирования);
- выполнение работы на компьютере;
- возможность присутствия ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;
- предоставление перерыва для приема лекарств или дополнительного отдыха.

На данный учебный год по данной специальности инвалидов нет.

## **7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников**

Освоение ОП СПО адаптированная ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и проводится в соответствии с программой ГИА.

Программа государственной итоговой аттестации прилагается в приложении 8.

Программа ГИА разрабатывается преподавателями и рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии после предварительного положительного заключения работодателей.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную обучающимся под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении основной профессиональной образовательной программы.

Тематика выпускных работ разрабатывается ведущими преподавателями и утверждается директором Московского технологического колледжа питания.

Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента, которые рассматриваются предметно-цикловой комиссией и утверждаются заведующим отделением.

Задания на дипломную работу выдаются не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Выполнение дипломной работы сопровождается консультациями руководителя, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Выполненные дипломные работы рецензируются ведущими специалистами предприятий. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Заведующий отделением после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите. Приказом директора Колледжа объявляется допуск студентов к защите дипломной работы.

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Комиссия в составе: председателя, заместителя председателя, ответственного секретаря и членов комиссии не менее 2 человек, назначается приказом ректора Университета.

На заседании ГЭК секретарем представляются следующие документы:

- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора Колледжа о допуске студентов к ГИА;
- подтверждение освоения компетенций по видам профессиональной деятельности;
- сведения об успеваемости;
- зачетные книжки студентов;
- протоколы заседаний ГЭК.

На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателями ГАК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

По итогам защиты выпускной квалификационной работы членами ГЭК принимается решение о присвоении квалификации – Менеджер и выдается документ о среднем профессиональном образовании установленного образца. Программа государственной итоговой аттестации прилагается.

Программа государственной итоговой аттестации

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

---

Московский технологический колледж питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Государственной итоговой аттестации

код, специальность: **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

форма обучения **очная**

Москва 2018 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

#### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

1.1. Область применения Программы государственной итоговой аттестации

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

#### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

2.1. Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации, включая типовой фонд оценочных средств

2.3. Документы государственной итоговой аттестации

#### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

3.2. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

#### **4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

4.1. Оценка выпускной квалификационной работы

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968, изменениями, внесенными в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 года № 74, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденным Ученым Советом Университета 25 июня 2019 года, протокол №13, а также нормативно-правовым регулированием в сфере образования, определенным в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменения в порядок государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация оборудования в общественном питании».

Программа государственной итоговой аттестации является частью ОП СПО ПССЗ по специальности 43.02.01 «Организация оборудования в общественном питании».

Итоговая аттестация, завершающая освоение ОП СПО ПССЗ, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Формой государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 43.02.01 «Организация оборудования в общественном питании» является выпускная квалификационная работа (ВКР).

Проведение части итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.



## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 1.1 Область применения Программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью ОП СПО ПССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация оборудования в общественном питании» в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД)** специальности:

- Организация питания в организациях общественного питания;
- Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Вид деятельности **«Организация питания в организациях общественного питания»;**

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

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

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

ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Вид деятельности **«Организация обслуживания в организациях общественного питания»;**

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

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

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

ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Вид деятельности **«Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»;**

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых

организацией

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

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

ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Вид деятельности «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»;

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

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

ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

### 1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация оборудования в общественном питании». ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

#### 1.3 Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

Общий объем ГИА – 216 часов, (6 недель), в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы – 144 часа (4 недели),
- защита выпускной квалификационной работы – 72 часа (2 недели).

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Форма – выпускная квалификационная работа.

Сроки проведения - в соответствии с графиком проведения итоговой аттестации.

### 2.2 Содержание государственной итоговой аттестации, включая типовой фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств: Примерная тематика выпускных квалификационных работ

	Темы выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
--	--	--

1.	Оптимизация бизнес-процессов сетевых предприятий быстро обслуживания на примере предприятия	ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания;
2.	Инновационные технологии в ресторанном бизнесе - печать 3D пищевые продукты.	
3.	Тенденции: информационное обеспечение, повышение требований, оригинальные решения на примере предприятия общественного питания.	
4.	Навыки личной эффективности менеджера предприятия общественного питания.	
5.	Внедрение современных автоматизированных систем управления на предприятиях общественного питания	
6.	Анализ основных направлений инновационной деятельности предприятий общественного питания	
7.	Бизнес-план ресторанного предприятия: понятие и основные этапы разработки	
8.	Внедрение современных автоматизированных систем управления на предприятиях ресторанного бизнеса	
9.	Влияние национальной культуры и этики на обслуживание в предприятии общественного питания	
10.	Категории гостей и особенности их обслуживания на примере предприятия общественного питания	
11.	Формирование скриптов (речевых модулей) в процессе обслуживания	
12.	Структура отношений с персоналом предприятия общественного питания	
13.	Основные этические проблемы управления персоналом в сфере ресторанного бизнеса и пути их решения (на примере...)	
14.	Социально-психологические условия создания эффективной управленческой команды в ресторанном бизнесе (на примере...)	
15.	Формирование благоприятного социально-психологического климата в организации общественного питания (на примере...)	
16.	Методы завоевания гостя на примере предприятия общественного питания	
17.	Организация обслуживания в системе кейтеринга предприятия общественного питания	
18.	Прогрессивные технологии обслуживания на предприятиях общественного питания.	
19.	Перспективы развития барного бизнеса в предприятиях общественного питания	
20.	Анализ этапов процесса обслуживания и внедрение методов его совершенствования на примере конкретного предприятия общественного питания	
21.	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания новых форматов	
22.	Тайный гость как эффективный метод совершенствования работы организации общественного питания.	

23.	Расширение сети виртуальных ресторанов, обеспечивающих прием заказа по сети (на примере предприятия)	ПМ.03.Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;	
24.	Организация и управление банкетной службой ресторана.		
25.	Управление ресторанным сервисом на примере предприятия общественного питания		
26.	Способы оптимизации организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания		
27.	Методы обслуживания и показатели качества обслуживания гостей в предприятиях общественного питания		
28.	Психологические аспекты делового общения - основа взаимодействия сотрудников предприятия общественного питания		
29.	Этико-психологическая подготовка работников сферы обслуживания		
30.	Управление системой оплаты труда на предприятии общественного питания		
31.	Планирование личного и профессионального развития сотрудников предприятия общественного питания		
32.	Идеология и поведение групп, формирование команды на предприятии общественного питания		
33.	Стресс на рабочем месте и преодоление стрессовых ситуаций (на примере предприятия)		
34.	Управление коммуникациями на предприятии общественного питания		ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
35.	Методы стимулирования и мотивации ресторанного персонала		
36.	Формирование компетенции «Знание иностранных языков» (на примере предприятия общественного питания)		
37.	Особенности формирования и продвижения услуг предприятий формата fast-food		
38.	Бизнес-план ресторанного предприятия: понятие и основные этапы разработки		
39.	Персонализация обслуживания в ресторанном бизнесе как фактор конкурентоспособности в современных условиях		
40.	Первоклассный сервис как конкурентное преимущество предприятия общественного питания		
41.	Оценка эффективности деятельности ресторанного персонала на примере предприятия		
42.	Маркетинговая деятельность на предприятии общественного питания		
43.	Показатели операционной деятельности персонала предприятия общественного питания	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
44.	Принципы организации услуг питания в крупных торговых центрах (на примере работы фуд-кортов)		
45.	Особенности формирования и продвижения услуг предприятий формата free-flow		
46.	Особенности конкуренции в ресторанном бизнесе на современном этапе развития отрасли (на примере предприятия)		

	общественного питания)	
47.	Методы продвижения ресторанный продукта в современных условиях	
48.	Усиление функции контроля на предприятиях общественного питания	
49.	Оценки персонала. Методология обратной связи «на 360 градусов» на примере предприятия общественного питания.	
50.	Формирование организационного поведения сотрудников (на примере предприятия общественного питания)	

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и направлена на формирование компетенций указанных модулей.

Перечень тем по выпускным квалификационным работам:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях цикловых методических комиссий;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей.

Структура выпускной квалификационной работы:

- 1) введение
- 2) основная часть
  - теоретическая часть
  - практическая часть
- 3) заключение
- 4) список использованной литературы
- б) приложения

**Во введении** обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над **теоретической частью** определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

**Работа над практической частью** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**Заключение** содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

#### Защита выпускных квалификационных работ

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, в соответствии с ФГОС СПО.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передаёт выпускную квалификационную работу в Государственную экзаменационную комиссию (ГЭК). Факт допуска к защите подтверждается резолюцией заместителя директора на титульном листе работы.

При защите ВКР оценивается:

- глубина проработки теоретических вопросов, исследуемых на основе анализа используемых источников;
- полнота и глубина раскрытия темы, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой;
- умелая систематизация данных в виде таблиц, графиков, схем с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития организации, учреждения;
- критический подход к изучаемым фактическим материалам с целью поиска резервов повышения эффективности деятельности организации, учреждения;
- аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- четкость структуры работы, грамотность, хороший язык и стиль изложения, правильное оформление, как самой работы, так и научно-справочного аппарата;

Выступление в ходе защиты должно быть четким и лаконичным; содержать основные направления дипломной работы; освещать выводы и результаты проведенного исследования.

Процедура защиты состоит из краткого сообщения автора работы об основном содержании работы, выводах и рекомендациях автора (рекомендуется использование электронных презентаций), ответов дипломанта на замечания членов комиссии и присутствующих, коллективного обсуждения качества работы и ее окончательной оценки.

### *2.3 Документы государственной итоговой аттестации*

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Менеджер» по специальности 43.02.01 «Организация оборудования в общественном питании», о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА оформляется протоколом ГЭК и приказом ректора.

По окончании государственной итоговой аттестации ГЭК составляет ежегодный отчет о работе.

## **2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### *3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению*

При выполнении выпускной квалификационной работы реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации, оборудованного следующим образом:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

При защите выпускной квалификационной работы и проведении демонстрационного экзамена:

Для защиты выпускной работы и проведению демонстрационного экзамена отводится специально подготовленный кабинет, оснащенный следующим образом:

- рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

### **Учебный кабинет № 303**

(для подготовки выпускной квалификационной работы и проведения защиты выпускной квалификационной работы)

Столы ученические (20);

Стулья ученические (40);

Стул учительский;

Стол учительский;

Рабочая станция;

Монитор;  
Проектор;  
Экран;  
Крамер;  
Акустические колонки;  
Микрофон;  
Доска с магнитной поверхностью;  
Трибуна;  
Шкафы (3);  
Тумба вкатная;  
Тумба;  
Учебная литература;  
Нормативно-правовые документы;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  
Методические пособия.

**Программное обеспечение:**

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Операционная система Microsoft Windows 10

**Учебный кабинет № 123**

(для подготовки выпускной квалификационной работы и проведения защиты выпускной квалификационной работы)

Стол ученический (15);  
Стул ученический (30);  
Стол учительский (1);  
Стул учительский (1);  
Рабочая станция (1);  
Монитор (1);  
Проектор (1);  
Экран (1);  
Крамер (1);  
Акустические колонки (1);  
Доска с магнитной поверхностью (1);  
Шкафы (4);  
Учебно-наглядные пособия;  
Методические пособия.

**Программное обеспечение:**

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Операционная система Microsoft Windows 10

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть**

**Интернет №212**

Стол ученический (2);  
Стул ученический (4);  
Стол учительский;

Стул учительский;  
Компьютерный столик (4);  
Компьютерные кресла (4);  
Монитор (5);  
Системный блок;  
Рабочая станция (4)  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Стеллаж 2-х секционный (3);  
Стеллаж 3-х секционный (16);  
Стеллаж 5-х секционный;  
Шкаф;  
Шкаф комбинированный;  
Шкаф комбинированный двухдверный;  
Шкаф закрытый;  
Шкаф для документов;  
Учебная литература;  
Учебная, справочная, художественная литература.

**Программное обеспечение:**

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Операционная система Microsoft Windows 10;

**Компьютерный класс № 117а**

Стол ученический (5);  
Стул ученический (10);  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Столик компьютерный (4);  
Кресла компьютерные (4);  
Системный блок (5);  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Монитор (5);  
Доска с магнитной поверхностью;  
Шкаф (2);  
Учебная литература;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Методические пособия.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие

**Компьютерный класс №118**

Стол ученический (5);  
Стул ученический (10);  
Столик компьютерный (5);



Кресла компьютерные (5);  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Рабочая станция;  
Монитор;  
Системный блок (5);  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Монитор (5);  
Доска с магнитной поверхностью;  
Тумба вкатная;  
Шкаф;  
Учебная литература;  
Методические пособия.

### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие

### *3.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации*

- Программа государственной итоговой аттестации
- Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы
- Литература по специальности
- Периодические издания по специальности
- Обеспечение доступа к информационным, научным и методическим ресурсам сети Интернет

### *3.3 Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации*

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержденном Приказом Минобрнауки РФ № 968 от 16 августа 2013 г.)

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад автора ВКР (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации или других наглядных материалов, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы автора ВКР. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

**«Отлично»** выставляется за следующую ВКР:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы дипломант показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

**«Хорошо»** выставляется за следующую ВКР:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;
- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

4. При подготовке к ГИА студентам оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными распорядительным документом. Во время подготовки студенту может быть предоставлен доступ в Интернет.

5. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

### *3.4 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации*

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) и апелляционной комиссией (АК). Заявка по кандидатурам председателей ГЭК, а также по составам ГЭК и АК подается в Управление развития СПО, в соответствии с установленными формами. Составы ГЭК и АК утверждаются приказом курирующего проректора.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Кандидатура председателя ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования и науки РФ на основании решения Ученого совета Университета. Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в Университете и структурных подразделениях СПО, 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;
- представителей работодателей по профилю подготовки выпускников.

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Численный состав ГЭК составляет 6 человек, включая председателя, заместителя председателя, трех членов комиссии и секретаря комиссии.

АК состоит из председателя, не менее 5 членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем АК является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов АК.

## **4.ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

4.1 Оценка выпускной квалификационной работы

критерии	показатели оценки «2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Содержание работы более или менее точно отражает основные аспекты изучаемой темы.	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и цели работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны между собой.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием.	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты. Антиплагиат меньше 50%.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в содержании, путается в изложении материала. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления работы, неверно оформлены ссылки.	Представленная ВКР не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Используемые источники	Автор совсем не ориентируется в материале, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в материале, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в материале, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 15. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в материале, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

**Рецензия**  
**на рабочую программу «Государственная итоговая аттестация»**  
**по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**  
**Московского технологического колледжа питания**  
**РЭУ им. Г.В. Плеханова**

Представленная рабочая программа «Государственная итоговая аттестация» предназначена для подготовки специалистов среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Составлена в соответствии с ФГОС СПО, учебным планом и профессиональным стандартом.

Максимальная нагрузка – 216 часов. Рабочая программа Государственной итоговой аттестации (далее ГИА) соответствует нормативным и методическим требованиям, предъявляемым к программам ГИА.

Программа состоит из пояснительной записки, включающих цели ГИА, объем и формы проведения государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

В программе итоговой аттестации разработана тематика выпускных квалификационных работ, отвечающих следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации является частью адаптированной ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности.

Содержание рабочей программы позволяет проверить и оценить как уровень теоретической подготовки обучающихся, так и наличие у них практических навыков.

Рабочая программа составлена на высоком профессиональном уровне, отвечает требованиям подготовки специалиста среднего специального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Рецензент: Зем. дир



А.А. Архипов А.А.

## **8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» №1199 от 29 октября 2013 г.
- приказ Минобрнауки России от 5.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО /СПО»;
- положение о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего специального образования в федеральном государственном бюджетном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего специального образования в федеральном государственном бюджетном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
- положение о разработке образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» от «27» июня 2018 г. с внесенными изменениями от 25 июня 2019 г., протокол Ученого совета № 13.
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77- 77/012-77/012/066/2015-146/2 от 10.12.2015 бессрочное, № 77:01:0005006:1136 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО, санитарно-эпидемиологическое заключение №77.14.24.000. М.001592.03.17 от 28.03.2017 г. (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по ЦАО Главного управления МЧС России по г. Москве №1 от 25.08.2016 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-

- 77/012-77/012/066/2015-149/2 от 10.12.2015 бессрочное, № 77:01:0005006:1128  
ЦАО (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
- Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО Санитарно-эпидемиологическое заключение №77.14.24.000. М.000901.02.17 от 22.02.2017 г. (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
  - заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по ЦАО Главного управления МЧС России по г. Москве №1 от 25.08.2016 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
  - договор субаренды от 27.03.2020 г. №27-ЕП-ВН/20. Срок действия с 27.03.2020 г. по 28.02.2021 г. Условный номер: 77-77-22/016/2009-655 (107104, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, соор. 3, Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий).
  - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве в Восточном административном округе города Москвы (107104, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, соор. 3, Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий);
  - санитарно-эпидемиологическое заключение №77.15.16.000. М.003995.06.18 от 29.06.2018 г. (107104, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, соор. 3, Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий);
  - Региональный отдел надзорной деятельности и профилактической работы Управления по ВАО Главного управления МЧС России по Москве. Заключение о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 25.07.2018 г. №45л;
  - Договор субаренды от 27.03.2020 г. №27-ЕП-ВН/20 Срок действия с 27.03.2020 г. по 28.02.2021 г. Условный номер: 83040 107104, г. Москва, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
  - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве в Восточном административном округе города Москвы. Санитарно-эпидемиологическое заключение №77.15.16.000. М.003998.06.18 от 29.06.2018 г., (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
  - Региональный отдел надзорной деятельности и профилактической работы Управления по ВАО Главного управления МЧС России по Москве, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс). Заключение о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 25.07.2018 г. №45л, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
  - справочная Правовая система «Консультант Плюс» Договор № Сог-4/1 от 10.02.2014 бессрочная;
  - программное обеспечение «Антиплагиат» Договор № 100-3А-ВН/19 от 15. 07.2019.
- Срок договора 15.07.2019 -14.07.2020;
- Операционная система Microsoft Windows 10 Договор № 1-АЭФ-ВН/19 от

11.03.2019

- Компас – 3D № 15-АЭФ-ВН/19 от 8.07.2019 бессрочная;
- 1С: Предприятие Подписка ИТС ПРОФ ВУЗ от 17.05.19 бессрочная;
- пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Договор № 1-АЭФ-ВН/19 от 11.03.2019;
- Adobe Photoshoop CS 5 Лицензия №769527 от 06.07.10 бессрочная
- ABBY FineReader 12 Лицензионный сертификат №197140 от 30.12.16;
- Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита Договор № ЛД/20-ЕП-ВН/19 от 28.03.2019;
- Электронный справочник «Система Гарант» Договор № 13 А/ 261 / 16 от 18 октября 2016 бессрочная.
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по САО Главного управления МЧС России по г. Москве №3 от 09.12.2016 (125445, г. Москва, ул. Смольная 36);
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по САО Главного управления МЧС России по г. Москве №3 от 03.12.2016 (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43);
- санитарно-эпидемиологическое заключение №77.07.16.000. М.001540.03.20 от 20.03.2020 г. (125445, г. Москва, ул. Смольная 36);
- санитарно-эпидемиологическое заключение №77.01.16.000. М.001510.03.20 от 19.03.2020 г. (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43);
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77- 13/015/2006-933 от 15.12.2006, (125445, г. Москва, ул. Смольная 36); кадастровый номер 77:09:00010104413
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77- 12/031/2011-436 от 29.09.2011 (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43). кадастровый номер 77:01:0006013:1034
- 

#### **профессиональные базы данных:**

- База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
- Справочная правовая система «Консультант Плюс»  
База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства»  
Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/);
- MS Access.
- ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

### **9. Приложение**

Приложение 1	График учебного процесса
Приложение 2	Учебный план для реализующих ОП СПО адаптированная ППССЗ 3
Приложение 3	поколения Матрица соответствия компетенций (распределение
Приложение 4	компетенций) Перечень материально-технического обеспечения ОП СПО
Приложение 5	адаптированная ППССЗ
	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОП СПО адаптированная ППССЗ









Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП СПО  
адаптированная ППССЗ

<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>												
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>												
<b>ОУД</b>	<b>Общие базовые учебные дисциплины</b>												
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Иностранный язык												
ОУД.04	Естествознание												
ОУД.05	История												
ОУД.06	Физическая культура												
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.08	Астрономия												
<b>ОУД</b>	<b>Общие профильные учебные дисциплины</b>												
ОУД.09	Информатика												
ОУД.10	Обществознание, включая экономику и право												
ОУД.11	Математика												
<b>ОУД</b>	<b>Предлагаемые учебные дисциплины</b>												
ОУД.12	Введение в специальность/География												
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 10</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		

											10		
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>ОК 2</b>											
ЕН.01	Математика	ОК 2											
ЕН.02	Информатика	ОК 2											
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>
		<b>ПК 1.3</b>	<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 4.1</b>
		<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>										
ОП.01	Экономика организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ПК 1.4							
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 10	ПК 4.1						
ОП.03	Бухгалтерский учет	ОК 1	ОК 3	ОК 7	ОК 10	ПК 1.4							
ОП.04	Документационное обеспечение управления	ОК 1	ОК 10	ПК 2.4									
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ОК 10	ПК 1.4	ПК 2.5				
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 4	ОК 5	ПК 2.4								
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.6					

ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ОК 1	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.3			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3							
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3										
ОП.11	Брендинг	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3										
ОП. 12	Профессиональная этика и эстетика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 2.6	ПК 3.3		
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация питания в организациях общественного питания</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>
		<b>ПК 1.3</b>	<b>ПК 1.4</b>										
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК	ПК										

		1.3	1.4										
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>
		<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>								
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
<i>ПП.02.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6								
<b>ПМ.03</b>	<b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>
		<b>ПК 3.3</b>											
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3				
<i>ПП.03.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 3.1	ПК 3.2
		ПК 3.3											
<b>ПМ.04</b>	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>
		<b>ПК 4.3</b>											
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3					
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3					

ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3											
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>												
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/"Бармен"												
УП.05.01	Учебная практика												
<b>ПДП</b>	<b>ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>												
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>												
	Подготовка выпускной квалификационной работы												
	Защита выпускной квалификационной работы												



Приложение 4  
«Перечень материально-технического обеспечения ОП СПО  
адаптированная ППССЗ» специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в  
общественном питании»

N 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.	Русский язык	<p><b>Учебный кабинет № 303</b> (для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</p> <p>Столы ученические (20);            Стулья ученические (40);            Стул учительский;            Стол учительский;            Рабочая станция;            Монитор;            Проектор;            Экран;            Крамер;            Акустические колонки;            Микрофон;            Доска с магнитной поверхностью;            Трибуна;            Шкафы (3);            Тумба вкатная;            Тумба;            Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);</p>

		<p>Учебная литература;          Нормативно-правовые документы;          Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;          Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Учебный кабинет № 424</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (16);          Стул ученический (32);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p>
2.	Литература	<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Столы ученические (20);          Стулья ученические (40);          Стул учительский;          Стол учительский;          Рабочая станция;          Монитор;          Проектор;          Экран;          Крамер;          Акустические колонки;</p>

		<p>Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
3.	Иностранный язык (Цикл ОУД)	<p><b>Кабинет иностранного языка № 204</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Столы ученические (8);  Стулья ученические (16);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Доска с магнитной поверхностью;  Проектор;  Экран;  Акустические колонки;  Микрофон;  Тумба вкатная;  Шкафы (2);  Нормативно-правовые документы;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;</p>

		<p>Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Кабинет иностранного языка № 203</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Компьютерный столик (12);          Компьютерные кресла (12);          Стул учительский;          Стол учительский;          Монитор (13);          Системный блок (13);          Монитор LCD Samsung;          Компьютер Intel Dual-core Celeron J4005;          Комплект Logitech Desktop MK120;          Сетевой фильтр Pilot m-MAX 1,8м (4 розетки) (13);          Экран;          Проектор;          Наушники (13);          Микрофон (13);          Акустические колонки;          Лингафонное оборудование на 13 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет;          Мини-проектор;          Доска с магнитной поверхностью;          Шкаф комбинированный;          Нормативно-правовые документы;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Учебная литература;          Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;          Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b></p>

		<p>Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Столы ученические (20);          Стулья ученические (40);          Стул учительский;          Стол учительский;          Рабочая станция;          Монитор;          Проектор;          Экран;          Крамер;          Акустические колонки;          Микрофон;          Доска с магнитной поверхностью;          Трибуна;          Шкафы (3);          Тумба вкатная;          Тумба;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Учебная литература;          Нормативно-правовые документы;          Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;          Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>

4.	Естествознание	<p><b>Кабинет физики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой №313</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15);  Стул ученический (30);  Стол учительский;  Стул учительский;  Компьютер в комплекте;  Мини-проектор;  Акустические колонки;  Микрофон;  Экран;  Шкаф;  Учебно-демонстрационный комплекс для демонстрации и сравнения особенностей гравитационных свойств различных небесных объектов:  В состав одного комплекта входит:  Макеты небесных тел в форме полусфер (8);  Панельные информационные стенды (8);  Стойка с весами и закрепленным на ней сенсорным моноблоком диагональю 17 (3);  Звуковая система (3);  Дистанционное управление (3);  Кабели (9);  Крепежи (27).  <u>Комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Фотоэлектричество» (3):</u>  В состав одного комплекта входит:  Солнечная панель и солнечный модуль;  Кварцевая лампа;  Рельсовый профиль с опорой и скользящим зажимом;  Электромотор с крыльчаткой на основании;  Панель для монтажа сменных элементов и аккумулятор;  Пальчиковые аккумуляторы типа АА;  Соединительные провода со штекерами;  Источник питания;  Лампы (5);  Патрон для ламп (5);</p>
----	----------------	--

		<p>Светодиод;  Мультиметр;  Аппаратура для разложения воды;  Лимонная кислота (5).  <u>Базовый комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Оптическая скамья»</u>  (3):  В состав одного комплекта входит:  Оптические диафрагмы (3);  Лампа;  Набор цветных фильтров (3);  Кювета;  Линзы в оправе (3);  Держатель для слайдов (3);  Диафрагма;  Экран;  Матовое стекло;  Шар на стержне;  Держатель экрана;  Держатель зеркал;  Держатель призм;  Рельсовый профиль;  Опоры с регулировочным винтом (3);  Ползуны с трубкой (3);  Плоское зеркало;  Изогнутое зеркало;  Экран на стержне;  Плоскопараллельная пластина;  Модель полукруга, призма.  <u>Комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Механика»</u> (3):  В состав одного комплекта входит:  Рельсовый профиль со штативом;  Весы (3);  Рычаг с опорой и указателем;  Чашки весов (6);  Динамометр;  Блок с колесами различного диаметра;</p>
--	--	--

		<p>Оси, закрепленные на стержне;  Кольца с крючками (3);  Цилиндрическая пружина;  Неподвижный и подвижный блоки  Таль;  Блок;  Конструкция с двумя блоками;  Гири с двойным крючком (3);  Щелевые гири с подставкой (3);  Шнур;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Комплект электроснабжения кабинета физики;  Статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели;  Вспомогательное оборудование;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Кабинет химии с лабораторией и лаборантской комнатой №301</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол-парта (23);  Стул ученический (46);  Стол учительский;  Стул учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Проектор;  Экран;</p>



		<p> Доска с магнитной поверхностью;  Плакатница (2);  Шкаф закрытый (3);  Шкаф для документов (3);  Аппарат для дистилляции воды;  Набор ареометров (2);  Баня комбинированная лабораторная;  Весы технические с разновесами;  Весы аналитические с разновесами;  Весы электронные учебные до 2 кг;  Гигрометр;  Колориметр-нефелометр фотоэлектрический;  Колонка адсорбционная;  Магнитная мешалка (5);  Нагреватель для пробирок;  рН-метр милливольтметр (6);  Печь тигельная;  Спиртовка (10);  Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями;  Установка для титрования (3);  Центрифуга демонстрационная;  Шкаф сушильный;  Электроплитка лабораторная;  Посуда:  Бюксы (5);  Бюретка прямая с краном или оливой  емкостью 10 мл, 25 мл (5);  Воронка лабораторная (5);  Колба коническая разной емкости (5);  Колба мерная разной емкости (5);  Кружки фарфоровые (3);  Палочки стеклянные (5);  Пипетка глазная (5);  Пипетка (Мора) с одной меткой разной емкостью (5);  Пипетка с делениями разной емкостью (5);  Пробирки (50); </p>
--	--	--

		<p>           Стаканы химические разной емкости (25);            Стекла предметные (5);            Стекла предметные с углублением для капельного анализа (5);            Ступка и пестик (5);            Тигли фарфоровые (5);            Цилиндры мерные (5);            Чашка выпарительная (5).            Вспомогательные материалы:            Банка с притертой пробкой;            Бумага фильтровальная (5);            Вата гигроскопическая (5);            Груша резиновая для микробюреток и пипеток (5);            Держатель для пробирок (5);            Ерши для мойки колб и пробирок (3);            Капсуляторка;            Карандаши по стеклу (5);            Кристаллизатор;            Ножницы (3);            Палочки графитовые (5);            Трубки резиновые соединительные (5);            Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (5);            Штатив физический с 3 лапками (5);            Штатив для пробирок (5);            Щипцы тигельные (3);            Фильтры беззольные (3);            Трубки стеклянные (5);            Трубки хлоркальциевые (5);            Стекла часовые (3);            Эксикатор;            Химические реактивы (100);            Нормативно-правовые документы;            Методические пособия;            Учебно-наглядные пособия.  <b>Программное обеспечение</b>            Операционная система Microsoft Windows 10;            Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;         </p>
--	--	---

		<p>Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
		<p><b>Кабинет физики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой №313</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (15);          Стул ученический (30);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютер в комплекте;          Мини-проектор;          Акустические колонки;          Микрофон;          Экран;          Шкаф;          Учебно-демонстрационный комплекс для демонстрации и сравнения особенностей гравитационных свойств различных небесных объектов:          В состав одного комплекта входит:          Макеты небесных тел в форме полусфер (8);          Панельные информационные стенды (8);          Стойка с весами и закрепленным на ней сенсорным моноблоком диагональю 17 (3);          Звуковая система (3);          Дистанционное управление (3);          Кабели (9);          Крепежи (27).  <u>Комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Фотоэлектричество» (3):</u>          В состав одного комплекта входит:          Солнечная панель и солнечный модуль;          Кварцевая лампа;          Рельсовый профиль с опорой и скользящим зажимом;          Электромотор с крыльчаткой на основании;          Панель для монтажа сменных элементов и аккумулятор;          Пальчиковые аккумуляторы типа AA;</p>

		<p>Соединительные провода со штекерами;  Источник питания;  Лампы (5);  Патрон для ламп (5);  Светодиод;  Мультиметр;  Аппаратура для разложения воды;  Лимонная кислота (5).  <u>Базовый комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Оптическая скамья»</u>  (3):  В состав одного комплекта входит:  Оптические диафрагмы (3);  Лампа;  Набор цветных фильтров (3);  Кювета;  Линзы в оправе (3);  Держатель для слайдов (3);  Диафрагма;  Экран;  Матовое стекло;  Шар на стержне;  Держатель экрана;  Держатель зеркал;  Держатель призм;  Рельсовый профиль;  Опоры с регулировочным винтом (3);  Ползуны с трубкой (3);  Плоское зеркало;  Изогнутое зеркало;  Экран на стержне;  Плоскопараллельная пластина;  Модель полукруга, призма.  <u>Комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Механика»</u> (3):  В состав одного комплекта входит:  Рельсовый профиль со штативом;  Весы (3);</p>
--	--	--

		<p>Рычаг с опорой и указателем;  Чашки весов (6);  Динамометр;  Блок с колесами различного диаметра;  Оси, закрепленные на стержне;  Кольца с крючками (3);  Цилиндрическая пружина;  Неподвижный и подвижный блоки  Таль;  Блок;  Конструкция с двумя блоками;  Гири с двойным крючком (3);  Щелевые гири с подставкой (3);  Шнур;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Комплект электроснабжения кабинета физики;  Статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели;  Вспомогательное оборудование;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
5.	История (Цикл ОУД)	<p><b>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин № 306</b>  <i>(для проведения лекций, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (18);  Стул ученический (36);  Стол учительский;  Стул учительский;</p>

		<p>Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <hr/> <p><b>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин № 302</b> <i>(для проведения лекций, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Плакатница; Тумба вкатная; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b> Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Учебный кабинет № 303</b> <i>(для проведения лекций, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p>
--	--	---

		<p><i>консультаций)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
6.	Физическая культура (Цикл ОУД)	<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;</p>

		<p>Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Спортивный зал № 11</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i>  Стенка гимнастическая (6);  Перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической (6);  Гимнастические скамейки (10);  Гимнастические снаряды (4) (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков);  Тренажеры для занятий атлетической гимнастикой (6);  Маты гимнастические (10);  Канат (8);  Шест для лазания (8);  Канат для перетягивания (8);  Стойки для прыжков в высоту (6);  Перекладина для прыжков в высоту (6);  Зона приземления для прыжков в высоту (6);</p>



		<p>Беговая дорожка (6);          Ковер борцовский (6);          Татами (5);          Скакалки (35);          Палки гимнастические (8);          Мячи набивные (10);          Мячи для метания (10);          Гантели (разные) (6);          Гири 16, 24, 32 кг (6);          Секундомеры (6);          Весы напольные (4);          Ростомер (6);          Динамометры, приборы для измерения давления (6);          Кольца баскетбольные (6);          Щиты баскетбольные (6);          Рамы для выноса баскетбольного щита (6);          Стойки баскетбольные (6);          Защита для баскетбольного щита и стоек (6);          Сетки баскетбольные (6);          Мячи баскетбольные (10);          Стойки волейбольные (6);          Защита для волейбольных стоек (6);          Сетка волейбольная (6);          Антенны волейбольные с карманами (2);          Волейбольные мячи (10);          Ворота для мини-футбола (4);          Сетки для ворот мини-футбольных (4);          Гасители для ворот мини-футбольных (4);          Мячи для мини-футбола (4)</p>
		<p><b>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i>          Мобильная полоса препятствий;          Яма с водой для стилиа-чеза (14 кв. м);          Сектор для прыжка в длину и тройного прыжка (длина разбега 60 м, яма с песком 21 кв. м) (2);          Брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка;          Сектор для прыжка в высоту (250 кв. м);</p>

		<p>Стойки для прыжков в высоту (3);  Сектор для толкания ядра и метания диска (40 кв. м);  Упор для ног (4);  Упор для метания ядра (4);  Ядра (8);  Указатели дальности метания на 25,30,35,40,45,50,55 (2);  Беговая дорожка по кругу длина каждой 400 м (6);  Барьеры для бега (3);  Стартовые флажки (8);  Стартовый пистолет (2);  Флажки красные и белые (6);  Палочки эстафетные (4);  Гранаты Учебные Ф-1 (10);  Ворота футбольные (2);  Сетки для футбольных ворот (2);  Мячи футбольные (8);  Сетка для переноса мячей (2);  Колодки стартовые (4);  Нагрудные номер (20);  Тумба «Старт-Финиш»;  Тумба «Поворот»;  Рулетка металлическая (2);  Мерный шнур (4);  Маты (6);  Секундомер (6);  Свисток (2).</p>
		<p><b>Раздевалки №1, 27</b>  Шкафчики, скамейки</p>
7.	Основы безопасности жизнедеятельности	<p><b>Кабинет основ безопасности жизнедеятельности № 210</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (24);  Стул ученический (48);  Стол учительский;  Стул учительский;  Рабочая станция;</p>

		<p> Монитор;  Мини-проектор;  Акустические колонки;  Микрофон;  Экран;  Доска с магнитной поверхностью;  Шкафы Pronto КДП-92 (4)  Тумба (2);  Шкаф комбинированный (2);  Столик компьютерный (2);  Стенды экспозиционные;  Плакаты по безопасности жизнедеятельности и охране труда;  Таблицы по безопасности жизнедеятельности и охране труда;  Нормативно-правовые документы;  Защитные комплекты ОЗК (5);  Противогазы (5);  Приборы радиационной и химической разведки (2);  Робот-тренажер;  Робот-тренажер типа «Гоша» для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления;  Тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;  Имитаторы ранений и поражений;  Образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО);  Средств индивидуальной защиты (СИЗ):  Противогаз ГП-7;  Респиратор Р-2;  Защитный костюм Л-1;  Общевойсковой защитный костюм;  Общевойсковой прибор химической разведки  Компас-азимут;  Дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);  Медицинское имущество;  Образцы средств первой медицинской помощи: Индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1;  Жгут кровоостанавливающий;  Аптечка индивидуальная АИ-2;  Комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; </p>
--	--	--

		<p>Сумка санитарная;  Носилки плащевые;  Образцы средств пожаротушения (СП);  Макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия;  Макеты местности, зданий и муляжи;  Макет автомата Калашникова;  Электронный стрелковый тренажер;  Учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения  Комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Печатные пособия по ОБЖ;  Наглядные пособия по НВП;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Электронные пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
8.	Астрономия	<p><b>Кабинет физики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой № 304</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (4);  Стул ученический (8);  Стол учительский;  Стул учительский;  Компьютер в комплекте;  Мини-проектор;  Акустические колонки;  Микрофон;  Шкаф;  Учебно-демонстрационный комплекс для демонстрации и сравнения особенностей</p>

		<p>гравитационных свойств различных небесных объектов:  В состав одного комплекта входит:  Макеты небесных тел в форме полусфер (8);  Панельные информационные стенды (8);  Стойка с весами и закрепленным на ней сенсорным моноблоком диагональю 17" (3);  Звуковая система (3);  Дистанционное управление (3);  Кабели (9);  Крепежи (27).  <u>Комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Фотоэлектричество» (3):</u>  В состав одного комплекта входит:  Солнечная панель и солнечный модуль;  Кварцевая лампа;  Рельсовый профиль с опорой и скользящим зажимом;  Электромотор с крыльчаткой на основании;  Панель для монтажа сменных элементов и аккумулятор;  Пальчиковые аккумуляторы типа АА;  Соединительные провода со штекерами;  Источник питания;  Лампы (5);  Патрон для ламп (5);  Светодиод;  Мультиметр;  Аппаратура для разложения воды;  Лимонная кислота (5).  <u>Базовый комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Оптическая скамья» (3):</u>  В состав одного комплекта входит:  Оптические диафрагмы (3);  Лампа;  Набор цветных фильтров (3);  Кювета;  Линзы в оправе (3);  Держатель для слайдов (3);  Диафрагма;  Экран;  Матовое стекло;  Шар на стержне;</p>
--	--	--

		<p> Держатель экрана;  Держатель зеркал;  Держатель призм;  Рельсовый профиль;  Опоры с регулировочным винтом (3);  Ползуны с трубкой (3);  Плоское зеркало;  Изогнутое зеркало;  Экран на стержне;  Плоскопараллельная пластина;  Модель полукруга, призма.  <u>Комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Механика» (3):</u>  В состав одного комплекта входит:  Рельсовый профиль со штативом;  Весы (3);  Рычаг с опорой и указателем;  Чашки весов (6);  Динамометр;  Блок с колесами различного диаметра;  Оси, закрепленные на стержне;  Кольца с крючками (3);  Цилиндрическая пружина;  Неподвижный и подвижный блоки  Таль;  Блок;  Конструкция с двумя блоками;  Гири с двойным крючком (3);  Щелевые гири с подставкой (3);  Шнур.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10 </p> <p> <b>Кабинет физики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой №305</b> </p>
--	--	--

		<p><i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15);          Стул ученический (30);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютер в комплекте;          Мини-проектор;          Акустические колонки;          Микрофон;          Экран;          Доска с магнитной поверхностью;          Шкаф;          Тумба вкатная;          Стенд наблюдательная астрономия;          Стенд загадочный мир космоса;          Набор карточек космическая викторина (5);          Комплект электроснабжения кабинета физики;          Статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели;          Вспомогательное оборудование;          Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Кабинет физики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой №313</b></p> <p><i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15);          Стул ученический (30);          Стол учительский;</p>
--	--	---

		<p>Стул учительский;  Компьютер в комплекте;  Мини-проектор;  Акустические колонки;  Микрофон;  Экран;  Шкаф;  Учебно-демонстрационный комплекс для демонстрации и сравнения особенностей гравитационных свойств различных небесных объектов:  В состав одного комплекта входит:  Макеты небесных тел в форме полусфер (8);  Панельные информационные стенды (8);  Стойка с весами и закрепленным на ней сенсорным моноблоком диагональю 17 (3);  Звуковая система (3);  Дистанционное управление (3);  Кабели (9);  Крепежи (27).  <u>Комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Фотоэлектричество» (3):</u>  В состав одного комплекта входит:  Солнечная панель и солнечный модуль;  Кварцевая лампа;  Рельсовый профиль с опорой и скользящим зажимом;  Электромотор с крыльчаткой на основании;  Панель для монтажа сменных элементов и аккумулятора;  Пальчиковые аккумуляторы типа АА;  Соединительные провода со штекерами;  Источник питания;  Лампы (5);  Патрон для ламп (5);  Светодиод;  Мультиметр;  Аппаратура для разложения воды;  Лимонная кислота (5).  <u>Базовый комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Оптическая скамья» (3):</u>  В состав одного комплекта входит:  Оптические диафрагмы (3);  Лампа;</p>
--	--	--



		<p>Набор цветных фильтров (3);  Кювета;  Линзы в оправе (3);  Держатель для слайдов (3);  Диафрагма;  Экран;  Матовое стекло;  Шар на стержне;  Держатель экрана;  Держатель зеркал;  Держатель призм;  Рельсовый профиль;  Опоры с регулировочным винтом (3);  Ползуны с трубкой (3);  Плоское зеркало;  Изогнутое зеркало;  Экран на стержне;  Плоскопараллельная пластина;  Модель полукруга, призма.  <u>Комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Механика» (3):</u>  В состав одного комплекта входит:  Рельсовый профиль со штативом;  Весы (3);  Рычаг с опорой и указателем;  Чашки весов (6);  Динамометр;  Блок с колесами различного диаметра;  Оси, закрепленные на стержне;  Кольца с крючками (3);  Цилиндрическая пружина;  Неподвижный и подвижный блоки  Таль;  Блок;  Конструкция с двумя блоками;  Гири с двойным крючком (3);  Щелевые гири с подставкой (3);  Шнур;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения,</p>
--	--	--

		<p>инструкции по их использованию и технике безопасности;          Комплект электроснабжения кабинета физики;          Статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели;          Вспомогательное оборудование;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
9.	Информатика (Цикл ОУД)	<p><b>Кабинет информатики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой №308</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения индивидуального проекта)</i>          Стол ученический (7);          Стул ученический (14);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютерный столик (13);          Компьютерные кресла (13);          Компьютер в комплекте (12);          Рабочая станция с CD ROM (DVD ROM);          Монитор;          Рабочее место педагога с модемом;          Одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет;          Проектор;          Экран;          Периферийное оборудование и оргтехника:          Принтер на рабочем месте педагога;          Сканер на рабочем месте педагога;          Копировальный аппарат;          Гарнитура;          Веб-камера;          Цифровой фотоаппарат.          Печатные и экранно-звуковые средства обучения;</p>

		<p>Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;  Вспомогательное оборудование;  Доска с магнитной поверхностью;  Тумба вкатная;  Шкаф;  Расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW);  Комплект плакатов информатика (5);  Стенд как устроен компьютер;  Стенд все о компьютерной технике;  Модели: «Устройство персонального компьютера», «Преобразование информации в компьютере», «Информационные сети и передача информации», «Модели основных устройств ИКТ»;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Электронные пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Кабинет информатики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой №313</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения индивидуального проекта)</i>  Стол ученический (15);  Стул ученический (30);  Стол учительский;  Стул учительский;  Компьютерный столик (10);  Компьютерные кресла (10);  Рабочая станция с CD ROM (DVD ROM) (10);  Монитор (10);  Рабочее место педагога с модемом;</p>

		<p>Одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет;  Мини-проектор;  Экран;  Периферийное оборудование и оргтехника:  Принтер на рабочем месте педагога;  Сканер на рабочем месте педагога;  Копировальный аппарат;  Гарнитура;  Веб-камера;  Цифровой фотоаппарат.  Печатные и экранно-звуковые средства обучения;  Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;  Вспомогательное оборудование;  Доска с магнитной поверхностью;  Тумба вкатная;  Шкаф;  Расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW);  Комплект плакатов информатика (5);  Стенд как устроен компьютер;  Стенд все о компьютерной технике;  Модели: «Устройство персонального компьютера», «Преобразование информации в компьютере», «Информационные сети и передача информации», «Модели основных устройств ИКТ»;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Электронные пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
10.	Обществознание, включая экономику и право	<b>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин № 302</b>

		<p><i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Столы ученические (20);          Стулья ученические (40);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютер в комплекте;          Проектор;          Экран;          Крамер;          Акустические колонки;          Микрофон;          Доска с магнитной поверхностью;          Трибуна;          Шкафы (3);          Плакатница;          Тумба вкатная;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Учебная литература;          Нормативно-правовые документы;          Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Столы ученические (20);          Стулья ученические (40);          Стул учительский;          Стол учительский;          Рабочая станция;</p>
--	--	---

		<p>Монитор;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
11.	Математика (Цикл ОУД)	<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;</p>

		<p>Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Кабинет математики № 436</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (16);  Стул ученический (32);  Стол учительский;  Стул учительский;  Доска;  Тумба вкатная;  Учебная литература;  Методические пособия.</p>
		<p><b>Кабинет математики №305</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (15);  Стул ученический (30);  Стол учительский;  Стул учительский;</p>

		<p>Компьютер в комплекте;  Мини-проектор;  Акустические колонки;  Микрофон;  Экран;  Доска с магнитной поверхностью;  Шкаф;  Тумба вкатная;  Стенд наблюдательная астрономия;  Стенд загадочный мир космоса;  Набор карточек космическая викторина (5);  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
12.	Введение в специальность	<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);</p>



		<p>Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
13.	География	<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения,</p>

		<p>инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
14.	Основы философии	<p><b>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин № 302</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стол учительский;  Стул учительский;  Компьютер в комплекте;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Плакатница;  Тумба вкатная;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;</p>

		<p>Операционная система Microsoft Windows 10</p> <p><b>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин № 306</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (18);          Стул ученический (36);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p>
15.	История (Цикл ОГСЭ)	<p><b>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин № 302</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Столы ученические (20);          Стулья ученические (40);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютер в комплекте;          Проектор;          Экран;          Крамер;          Акустические колонки;          Микрофон;          Доска с магнитной поверхностью;          Трибуна;          Шкафы (3);          Плакатница;          Тумба вкатная;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Учебная литература;          Нормативно-правовые документы;</p>

		<p>Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин № 306</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (18);          Стул ученический (36);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p>
16.	Иностранный язык (Цикл ОГСЭ)	<p><b>Кабинет иностранного языка № 203</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Компьютерный столик (12);          Компьютерные кресла (12);          Стул учительский;          Стол учительский;          Монитор (13);          Системный блок (13);          Монитор LCD Samsung;          Компьютер Intel Dual-core Celeron J4005;          Комплект Logitech Desktop MK120;          Сетевой фильтр Pilot m-MAX 1,8м (4 розетки) (13);          Экран;          Проектор;          Наушники (13);</p>

		<p>Микрофон (13);  Акустические колонки;  Лингафонное оборудование на 13 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет;  Мини-проектор;  Доска с магнитной поверхностью;  Шкаф комбинированный;  Нормативно-правовые документы;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;</p>

		<p>Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Кабинет иностранного языка № 204</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (8);  Стулья ученические (16);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Доска с магнитной поверхностью;  Проектор;  Экран;  Акустические колонки;  Микрофон;  Тумба вкатная;  Шкафы (2);  Нормативно-правовые документы;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;</p>
--	--	---

		<p>Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
17.	Физическая культура (Цикл ОГСЭ)	<p><b>Учебный кабинет № 303</b> <i>(для проведения групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b> Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <p><b>Спортивный зал № 11</b> <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i> Стенка гимнастическая (6); Перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической (6);</p>

		<p> Гимнастические скамейки (10);  Гимнастические снаряды (4) (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков);  Тренажеры для занятий атлетической гимнастикой (6);  Маты гимнастические (10);  Канат (8);  Шест для лазания (8);  Канат для перетягивания (8);  Стойки для прыжков в высоту (6);  Перекладина для прыжков в высоту (6);  Зона приземления для прыжков в высоту (6);  Беговая дорожка (6);  Ковер борцовский (6);  Татами (5);  Скакалки (35);  Палки гимнастические (8);  Мячи набивные (10);  Мячи для метания (10);  Гантели (разные) (6);  Гири 16, 24, 32 кг (6);  Секундомеры (6);  Весы напольные (4);  Ростомер (6);  Динамометры, приборы для измерения давления (6);  Кольца баскетбольные (6);  Щиты баскетбольные (6);  Рамы для выноса баскетбольного щита (6);  Стойки баскетбольные (6);  Защита для баскетбольного щита и стоек (6);  Сетки баскетбольные (6);  Мячи баскетбольные (10);  Стойки волейбольные (6);  Защита для волейбольных стоек (6);  Сетка волейбольная (6);  Антенны волейбольные с карманами (2);  Волейбольные мячи (10);  Ворота для мини-футбола (4);  Сетки для ворот мини-футбольных (4); </p>
--	--	--



		<p>Гасители для ворот мини-футбольных (4);  Мячи для мини-футбола (4)</p> <hr/> <p><b>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Мобильная полоса препятствий;  Яма с водой для стилиа-чеза (14 кв. м);  Сектор для прыжка в длину и тройного прыжка (длина разбега 60 м, яма с песком 21 кв. м) (2);  Брусек отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка;  Сектор для прыжка в высоту (250 кв. м);  Стойки для прыжков в высоту (3);  Сектор для толкания ядра и метания диска (40 кв. м);  Упор для ног (4);  Упор для метания ядра (4);  Ядра (8);  Указатели дальности метания на 25,30,35,40,45,50,55 (2);  Беговая дорожка по кругу длина каждой 400 м (6);  Барьеры для бега (3);  Стартовые флажки (8);  Стартовый пистолет (2);  Флажки красные и белые (6);  Палочки эстафетные (4);  Гранаты Учебные Ф-1 (10);  Ворота футбольные (2);  Сетки для футбольных ворот (2);  Мячи футбольные (8);  Сетка для переноса мячей (2);  Колодки стартовые (4);  Нагрудные номер (20);  Тумба «Старт-Финиш»;  Тумба «Поворот»;  Рулетка металлическая (2);  Мерный шнур (4);  Маты (6);  Секундомер (6);  Свисток (2).</p>
--	--	---

		<p><b>Раздевалки №1, 27</b> Шкафчики, скамейки</p>
18.	Русский язык и культура речи	<p><b>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин № 302</b> <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Плакатница; Тумба вкатная; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b> Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <p><b>Учебный кабинет № 303</b> <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40);</p>

		<p> Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10 </p>
19.	Математика (Цикл ЕН)	<p> <b>Кабинет математики № 436</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (16)  Стол ученический (32)  Стол учительский  Стол учительский  Доска;  Тумба вкатная;  Учебная литература;  Методические пособия. </p>

		<p><b>Кабинет математики №305</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (15);          Стул ученический (30);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютер в комплекте;          Мини-проектор;          Акустические колонки;          Микрофон;          Экран;          Доска с магнитной поверхностью;          Шкаф;          Тумба вкатная;          Стенд наблюдательная астрономия;          Стенд загадочный мир космоса;          Набор карточек космическая викторина (5);          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Учебная литература;          Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Столы ученические (20);          Стулья ученические (40);          Стул учительский;          Стол учительский;          Рабочая станция;          Монитор;          Проектор;</p>
--	--	---

		<p>Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
20.	Информатика (Цикл ЕН)	<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;</p>

		<p>Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Лаборатория информационно-коммуникационных технологий № 307</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (7);  Стул ученический (14);  Стол учительский;  Стул учительский;  Компьютерные кресла (13);  Компьютерный столик (13);  Процессор;  Монитор;  Компьютер в комплекте (12);  Шкаф;  Плакатница;  Тумба вкатная (2);  Доска с магнитной поверхностью;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Электронные пособия;  Акустические колонки;  <b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;</p>

		<p>Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
21.	Экономика организации	<p><b>Кабинет экономики и финансов № 403</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (16);          Стул ученический (32);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Методические пособия.</p> <hr/> <p><b>Кабинет экономики и финансов № 309</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (15);          Стул ученический (30);          Стол учительский;          Стул учительский;          Тумба вкатная;          Доска с магнитной поверхностью;          Крамер;          Акустические колонки (2);          Компьютер в комплекте;          Проектор;          Нормативно-правовые документы;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Операционная система Microsoft Windows 10;</p>

		<p>Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          1С: Предприятие</p>
22.	<p>Правовое обеспечение профессиональной деятельности</p>	<p><b>Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности № 201</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (26);          Стул ученический (52);          Стол учительский;          Стул учительский;          Рабочая станция;          Монитор;          Мини-проектор;          Принтер;          Доска с магнитной поверхностью;          Тумба вкатная;          Шкафы (2);          Шкаф комбинированный;          Плакатница;          Нормативно-правовые документы;          Учебная литература;          Методические пособия.  <b>Программное обеспечение</b>          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
23.	<p>Бухгалтерский учет</p>	<p><b>Кабинет бухгалтерского учета № 306</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (10);          Стул ученический (20);          Стол учительский;          Стул учительский;</p>



		<p>Компьютерный столик (7)          Компьютерные кресла (7);          Системный блок (7);          Монитор (7);          Мини-проектор;          Доска с магнитной поверхностью;          Тумба вкатная;          Шкаф;          Учебная литература;          Нормативно-правовые документы;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          1С: Предприятие</p>
24.	Документационное обеспечение управления	<p><b>Кабинет документационного обеспечения управления № 430</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (15);          Стул ученический (30);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p> <p><b>Кабинет документационного обеспечения управления № 117</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (8);          Стул ученический (16);</p>

		<p>Стол учительский;          Стул учительский;          Системный блок;          Монитор;          Мини-проектор;          Доска с магнитной поверхностью;          Тумба вкатная;          Шкаф;          Нормативно-правовые документы;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          1С: Предприятие</p>
25.	Финансы и валютно-финансовые операции организации	<p><b>Кабинет экономики и финансов № 403</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (16);          Стул ученический (32);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Методические пособия.</p> <p><b>Кабинет экономики и финансов № 309</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (15);          Стул ученический (30);          Стол учительский;</p>

		<p>Стул учительский;  Тумба вкатная;  Доска с магнитной поверхностью;  Крамер;  Акустические колонки (2);  Компьютер в комплекте;  Проектор;  Нормативно-правовые документы;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  IC: Предприятие</p>
26.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;</p>

		<p>Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Лаборатория информационно-коммуникационных технологий № 307</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (7);  Стол ученический (14);  Стол учительский;  Стол учительский;  Компьютерные кресла (13);  Компьютерный столик (13);  Процессор;  Монитор;  Компьютер в комплекте (12);  Шкаф;  Плакатница;  Тумба вкатная (2);  Доска с магнитной поверхностью;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Электронные пособия;  Акустические колонки;  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;</p>

		Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита
27.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	<p><b>Кабинет технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда № 426</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (16);          Стул ученический (32);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Методические пособия.</p> <p><b>Кабинет стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия № 406</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (16);          Стул ученический (32);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p> <p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Столы ученические (20);          Стулья ученические (40);          Стул учительский;          Стол учительский;          Рабочая станция;          Монитор;</p>

		<p>Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Кабинет технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда № 13</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (8);  Стул ученический (16);  Стол учительский;  Стул учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Доска с магнитной поверхностью;  Тумба вкатная;  Шкаф;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);</p>

		<p>Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b></p> <p>Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
28.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	<p><b>Кабинет иностранного языка № 203</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Компьютерный столик (12);          Компьютерные кресла (12);          Стул учительский;          Стол учительский;          Монитор (13);          Системный блок (13);          Монитор LCD Samsung;          Компьютер Intel Dual-core Celeron J4005;          Комплект Logitech Desktop MK120;          Сетевой фильтр Pilot m-MAX 1,8м (4 розетки) (13);          Экран;          Проектор;          Наушники (13);          Микрофон (13);          Акустические колонки;          Лингафонное оборудование на 13 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет;          Мини-проектор;          Доска с магнитной поверхностью;          Шкаф комбинированный;          Нормативно-правовые документы;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Учебная литература;          Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;          Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b></p>

		<p>Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Столы ученические (20);          Стулья ученические (40);          Стул учительский;          Стол учительский;          Рабочая станция;          Монитор;          Проектор;          Экран;          Крамер;          Акустические колонки;          Микрофон;          Доска с магнитной поверхностью;          Трибуна;          Шкафы (3);          Тумба вкатная;          Тумба;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Учебная литература;          Нормативно-правовые документы;          Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;          Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>



		<p><b>Кабинет иностранного языка № 204</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (8);  Стулья ученические (16);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Доска с магнитной поверхностью;  Проектор;  Экран;  Акустические колонки;  Микрофон;  Тумба вкатная;  Шкафы (2);  Нормативно-правовые документы;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
29.	Безопасность жизнедеятельности	<p><b>Кабинет безопасности жизнедеятельности № 208</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (9);  Стул ученический (18);  Стол учительский;  Стул учительский;  Системный блок;  Монитор;  Мини-проектор;  Доска с магнитной поверхностью;</p>

		<p>Тумба  Стенды экспозиционные;  Плакаты по безопасности жизнедеятельности и охране труда;  Таблицы по безопасности жизнедеятельности и охране труда;  Нормативно-правовые документы  Защитные комплекты ОЗК;  Противогазы;  Приборы радиационной и химической разведки;  Робот-тренажер;  Медицинское имущество;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Электронные пособия  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита</p> <hr/> <p><b>Кабинет безопасности жизнедеятельности № 210</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (24);  Стул ученический (48);  Стол учительский;  Стул учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Мини-проектор;  Доска с магнитной поверхностью;  Шкафы Pronto КДП-92 (4)  Тумба (2);  Шкаф комбинированный (2);  Столик компьютерный (2);  Стенды экспозиционные;  Плакаты по безопасности жизнедеятельности и охране труда;  Таблицы по безопасности жизнедеятельности и охране труда;</p>
--	--	---

		<p>Нормативно-правовые документы;  Защитные комплекты ОЗК (5);  Противогазы (5);  Приборы радиационной и химической разведки (2);  Робот-тренажер;  Медицинское имущество;  Наглядные пособия по НВП;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Электронные пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита</p> <hr/> <p><b>Стрелковый тир (электронный) №11а</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i>  Комплект обучающегося тира:  Интерактивный тир профессионал (3);  КСУ PRO TARGET CONSTRUCTOR (army version) ARMY + GTO (3);  USB Камера-детектор PSS BASIC CAM (3);  Лазерная винтовка PSS MP (красный луч) (3);  Лазерный автомат PSS АК-74 (красный луч) (3);  Лазерный пистолет PSS ПМ (красный луч) (3);  Компьютер в комплекте для интерактивного тира (3);  Проектор;  Экран</p>
30.	Основы предпринимательской деятельности	<p><b>Кабинет экономики и финансов № 403</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (16);  Стул ученический (32);  Стол учительский;  Стул учительский;  Доска;</p>

		<p>Тумба вкатная; Учебная литература; Методические пособия.</p> <hr/> <p><b>Кабинет экономики и финансов № 309</b> <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Тумба вкатная; Доска с магнитной поверхностью; Крамер; Акустические колонки (2); Компьютер в комплекте; Проектор; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. <b>Программное обеспечение:</b> Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; 1С: Предприятие</p> <hr/> <p><b>Кабинет менеджмента и управления персоналом № 209</b> <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (25); Стул ученический (50); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Мини-проектор;</p>
--	--	--

		<p>Доска с магнитной поверхностью;  Тумба вкатная;  Шкафы (2);  Шкаф для документов;  Шкаф комбинированный  Плакатница (2)  Нормативно-правовые документы;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита</p> <hr/> <p><b>Кабинет менеджмента и управления персоналом № 408</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (16);  Стул ученический (32);  Стол учительский;  Стул учительский;  Доска;  Тумба вкатная;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Методические пособия.</p>
31.	Брендинг	<p><b>Кабинет маркетинга № 401</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (15);  Стул ученический (30);  Стол учительский;  Стул учительский;  Доска;</p>

		<p>Тумба вкатная;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия  Методические пособия.</p>
32.	Профессиональная этика и эстетика	<p><b>Кабинет психологии и этики профессиональной деятельности № 402</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (15)  Стул ученический (30)  Стол учительский  Стул учительский  Доска;  Тумба вкатная;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Методические пособия.</p> <hr/> <p><b>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин № 302</b>  <i>(для проведения лекций, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стол учительский;  Стул учительский;  Компьютер в комплекте;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Плакатница;  Тумба вкатная;</p>

		<p>Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point,</p>

		<p>MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Учебный кабинет № 424</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (16);          Стул ученический (32);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p> <hr/> <p><b>Кабинет психологии и этики профессиональной деятельности № 314</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (10);          Стул ученический (20);          Стол учительский;          Стул учительский;          Монитор;          Системный блок;          Мини-проектор;          Доска с магнитной поверхностью;          Тумба вкатная;          Шкаф;          Нормативно-правовые документы;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.  <b>Программное обеспечение</b>          Операционная система Microsoft Windows 10;</p>
--	--	---



		<p>Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
38.	<b>Организация питания в организациях общественного питания (профессиональный модуль)</b>	
38.1	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	<p><b>Кабинет товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания № 333</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (18);          Стул ученический (36);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p> <p><b>Кабинет товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания № 213</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (20);          Стул ученический (40);          Стол учительский;          Стул учительский;          Системный блок;          Монитор;          Мини-проектор;          Доска с магнитной поверхностью;          Тумба</p>

		<p>Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Электронные пособия  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  1С: Предприятие</p> <hr/> <p><b>Кабинет физиологии питания и санитарии № 211</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (22)  Стул ученический (44);  Стол учительский;  Стул учительский;  Монитор;  Системный блок;  Мини-проектор;  Доска с магнитной поверхностью;  Шкаф закрытый;  Шкаф комбинированный;  Шкафы (2);  Трибуна;  Тумба вкатная;  Нормативно-правовые документы;  Учебная литература;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p> <hr/> <p><b>Лаборатория технологии приготовления пищи № 106</b></p>
--	--	--

		<p><i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции:  Обеденный стол;  Стулья (3);  Шкаф для столовой посуды (2).  Технические средства обучения:  Монитор;  Системный блок;  Проектор;  Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;  Крамер;  Экран.  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные (2);  Пароконвектомат;  Подставка под пароконвектомат, закрытая, с направляющими для GN;  Конвекционная печь;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф (2);  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль;  Шкаф холодильный (5);  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Шкаф пекарский;  Шкаф Э/ШР;  Стеллаж СТК;  Льдогенератор (2);  Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер (3);  Диспенсер для подогрева тарелок;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);  Мясорубка;  Овощерезка;  Процессор кухонный;</p>
--	--	---

		<p>Слайсер;  Куттер;  Миксер для коктейлей (2);  Соковыжималки (универсальная) (2);  Соковыжималка для цитрусовых;  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Лампа для карамели (2);  Аппарат для темперирования шоколада;  Сифон (4);  Газовая горелка (для карамелизации) (3);  Этажерка для 12 тарелок;  Тележка-подставка для этажерки;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной (6);  Моечная ванна двухсекционная;  Ванна моечная;  Учебно-наглядные пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
38.2.	Организация и технология производства продукции общественного питания	<p><b>Кабинет организации и технологии отрасли № 305</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (15);  Стул ученический (30);  Стол учительский;  Стул учительский;  Доска;  Тумба вкатная;  Учебная литература;</p>

		<p>Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p>
		<p><b>Кабинет организации и технологии отрасли № 119а</b> <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (10); Стул ученический (20); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкаф; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b></p> <p>Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
		<p><b>Кабинет физиологии питания и санитарии № 211</b> <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (22) Стул ученический (44); Стол учительский; Стул учительский; Монитор; Системный блок; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Шкаф закрытый; Шкаф комбинированный;</p>

		<p>Шкафы (2); Трибуна; Тумба вкатная; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b> Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
		<p><b>Лаборатория технологии приготовления пищи № 110</b> <i>(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая (5); Фритюрница; Электрогриль; Шкаф холодильный (5);</p>

		<p> Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер (3);  Диспенсер для подогрева тарелок (2);  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Блендер;  Мясорубка;  Овощерезка (2);  Процессор кухонный (2);  Слайсер;  Куттер;  Миксер для коктейлей (2);  Соковыжималки (универсальная) (2);  Соковыжималка для цитрусовых;  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Газовая горелка (для карамелизации) (3);  Набор инструментов для карвинга (15);  Овоскоп;  Нитраттестер;  Лампа для карамели (3);  Аппарат для темперирования шоколада (2);  Сифон (2);  Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20);  Сковорода (10);  Гриль сковорода (5);  Подставка для разделочных досок (8);  Мерный стакан (10);  Венчик (4);  Миски нержавеющей сталь (10);  Сито (4);  Шенуа (4);  Половник (4); </p>
--	--	--

		<p>Шумовка (4);  Щипцы кулинарные универсальные (8);  Щипцы кулинарные для пасты (8);  Насадки для кондитерских мешков (8);  Корзина для мусора (4);  Набор для выемок (8);  Лопатки металлические силиконовые (8);  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной (5);  Стеллаж передвижной (5);  Моечная ванна двухсекционная;  Учебно-наглядные пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Лаборатория технологии приготовления пищи № 106</b>  <i>(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)</i>  Рабочее место преподавателя  Место для презентации готовой кулинарной продукции:  Обеденный стол;  Стулья (3);  Шкаф для столовой посуды (2).  Технические средства обучения:  Монитор;  Системный блок;  Проектор;  Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;  Крамер;  Экран.  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные (2);  Пароконвектомат;  Подставка под пароконвектомат, закрытая, с направляющими для GN;</p>
--	--	---



		<p> Конвекционная печь;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф (2);  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль;  Шкаф холодильный (5);  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Шкаф пекарский;  Шкаф Э/ШР;  Стеллаж СТК;  Льдогенератор (2);  Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер (3);  Диспенсер для подогрева тарелок;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);  Мясорубка;  Овощерезка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Куттер;  Миксер для коктейлей (2);  Соковыжималки (универсальная) (2);  Соковыжималка для цитрусовых;  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Лампа для карамели (2);  Аппарат для темперирования шоколада;  Сифон (4);  Газовая горелка (для карамелизации) (3);  Этажерка для 12 тарелок;  Тележка-подставка для этажерки;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной; </p>
--	--	--

		<p>Стеллаж передвижной (6);  Моечная ванна двухсекционная;  Ванна моечная;  Учебно-наглядные пособия.  <b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
38.3	Физиология питания, санитария и гигиена	<p><b>Кабинет физиологии питания и санитарии № 211</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (22);  Стул ученический (44);  Стол учительский;  Стул учительский;  Монитор;  Системный блок;  Мини-проектор;  Доска с магнитной поверхностью;  Шкаф закрытый;  Шкаф комбинированный;  Шкафы (2);  Трибуна;  Тумба вкатная;  Нормативно-правовые документы;  Учебная литература;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
		<b>Лаборатория технологии приготовления пищи № 106</b>

		<p><i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции:  Обеденный стол;  Стулья (3);  Шкаф для столовой посуды (2).  Технические средства обучения:  Монитор;  Системный блок;  Проектор;  Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;  Крамер;  Экран.  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные (2);  Пароконвектомат;  Подставка под пароконвектомат, закрытая, с направляющими для GN;  Конвекционная печь;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф (2);  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль;  Шкаф холодильный (5);  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Шкаф пекарский;  Шкаф Э/ШР;  Стеллаж СТК;  Льдогенератор (2);  Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер (3);  Диспенсер для подогрева тарелок;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);  Мясорубка;  Овощерезка;  Процессор кухонный;</p>
--	--	---

		<p>Слайсер;  Куттер;  Миксер для коктейлей (2);  Соковыжималки (универсальная) (2);  Соковыжималка для цитрусовых;  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Лампа для карамели (2);  Аппарат для темперирования шоколада;  Сифон (4);  Газовая горелка (для карамелизации) (3);  Этажерка для 12 тарелок;  Тележка-подставка для этажерки;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной (6);  Моечная ванна двухсекционная;  Ванна моечная;  Учебно-наглядные пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
38.4.	Учебная практика	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария  №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»  №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»  №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»  №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»  №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»  №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»  №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»</p>

		<p>№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»  №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p>
		<p><b>Кабинет товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания № 333</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (18);  Стул ученический (36);  Стол учительский;  Стул учительский;  Доска;  Тумба вкатная;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Методические пособия.</p>
		<p><b>Кабинет товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания № 213</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (20);  Стул ученический (40);  Стол учительский;  Стул учительский;  Системный блок;  Монитор;  Мини-проектор;  Доска с магнитной поверхностью;  Тумба  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Электронные пособия  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  1С: Предприятие</p>

		<p><b>Лаборатория технологии приготовления пищи № 106</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции:  Обеденный стол;  Стулья (3);  Шкаф для столовой посуды (2).  Технические средства обучения:  Монитор;  Системный блок;  Проектор;  Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;  Крамер;  Экран.  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные (2);  Пароконвектомат;  Подставка под пароконвектомат, закрытая, с направляющими для GN;  Конвекционная печь;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф (2);  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль;  Шкаф холодильный (5);  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Шкаф пекарский;  Шкаф Э/ШР;  Стеллаж СТК;  Льдогенератор (2);  Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер (3);  Диспенсер для подогрева тарелок;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);  Мясорубка;  Овощерезка;</p>
--	--	---

		<p>Процессор кухонный; Слайсер; Куттер; Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых; Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада; Сифон (4); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Этажерка для 12 тарелок; Тележка-подставка для этажерки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной (6); Моечная ванна двухсекционная; Ванна моечная; Учебно-наглядные пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b> Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
39.	<b>Организация обслуживания в организациях общественного питания (профессиональный модуль)</b>	
39.1	Организация обслуживания в организациях общественного питания	<p><b>Кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания № 111</b> <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)</i> Стол ученический (8);</p>

		<p>Стул ученический (16);          Стол учительский;          Стул учительский;          Системный блок;          Монитор;          Мини-проектор;          Доска с магнитной поверхностью;          Тумба вкатная;          Шкаф;          Нормативно-правовые документы;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия</p> <p><b>Программное обеспечение</b>          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
		<p><b>Кабинет организации и технологии обслуживания в барах № 302</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)</i></p> <p>Стол ученический (18);          Стул ученический (36);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p>
		<p><b>Кабинет организации и технологии обслуживания в барах № 202</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)</i></p> <p>Стол ученический (20);          Стул ученический (40);</p>



		<p>Стол учительский;          Стул учительский;          Монитор;          Системный блок;          Мини-проектор;          Доска с магнитной поверхностью;          Шкаф закрытый (2);          Шкаф;          Тумба вкатная;          Стол «Козлик» каркас черный;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          1С: Предприятие</p>
		<p><b>Кабинет организации и технологии отрасли № 305</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)</i></p> <p>Стол ученический (15);          Стул ученический (30);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p>
		<p><b>Кабинет организации и технологии отрасли № 119а</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)</i></p> <p>Стол ученический (10);</p>

		<p>Стул ученический (20);          Стол учительский;          Стул учительский;          Рабочая станция;          Монитор;          Доска с магнитной поверхностью;          Тумба вкатная;          Шкаф;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b>          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
		<p><b>Банкетный зал № 13а</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i>          Стол учительский;          Стул учительский;          Столик компьютерный (5);          Кресла компьютерные (5);          Системный блок (6);          Монитор (6);          Мини-проектор;          АРМ-преподавателя;          АРМ-студента (5);          Телевизор;          Принтер;          Инструкция и журнал по технике безопасности;          Комплект учебно-методической документации;          Блендер;          Кофемашина;          Стол под кофемашину;          Льдогенератор;          Машина посудомоечная;</p>

		<p>Ванна моечная;  Салат-бар;  Аппарат настольный Mixn Machine VM 25026;  Шкаф винный;  Модуль барной станции;  Миксер для молочных коктейлей.  Холодильник;  Барная стойка;  Шкафы для напитков (4);  Шейкер (3);  Джиггер (3);  Барная ложка (3);  Ножи для нарезки комплект (2);  Бокалы разные (30);  Столы (10);  Стулья (20);  Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья (4);  Учебно-наглядные пособия.  <b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
39.2	Психология и этика профессиональной деятельности	<p><b>Кабинет психологии и этики профессиональной деятельности № 402</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (15);  Стул ученический (30);  Стол учительский;  Стул учительский;  Доска;  Тумба вкатная;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Методические пособия.</p>

		<p><b>Банкетный зал № 13а</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Стол учительский;  Стул учительский;  Столик компьютерный (5);  Кресла компьютерные (5);  Системный блок (6);  Монитор (6);  Мини-проектор;  АРМ-преподавателя;  АРМ-студента (5);  Телевизор;  Принтер;  Инструкция и журнал по технике безопасности;  Комплект учебно-методической документации;  Блендер;  Кофемашина;  Стол под кофемашину;  Льдогенератор;  Машина посудомоечная;  Ванна моечная;  Салат-бар;  Аппарат настольный Mixn Machine VM 25026;  Шкаф винный;  Модуль барной станции;  Миксер для молочных коктейлей.  Холодильник;  Барная стойка;  Шкафы для напитков (4);  Шейкер (3);  Джиггер (3);  Барная ложка (3);  Ножи для нарезки комплект (2);  Бокалы разные (30);  Стол (10);  Стулья (20);  Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья (4);  Учебно-наглядные пособия.</p>
--	--	---

		<p><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
39.3	<p>Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</p>	<p><b>Кабинет менеджмента и управления персоналом № 209</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)</i>  Стол ученический (25);  Стул ученический (50);  Стол учительский;  Стул учительский;  Компьютер в комплекте;  Мини-проектор;  Доска с магнитной поверхностью;  Тумба вкатная;  Шкафы (2);  Шкаф для документов;  Шкаф комбинированный  Плакатница (2)  Нормативно-правовые документы;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита</p> <hr/> <p><b>Кабинет менеджмента и управления персоналом № 408</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)</i>  Стол ученический (16);  Стул ученический (32);</p>

		<p>Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p>
		<p><b>Банкетный зал № 13а</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i>          Стол учительский;          Стул учительский;          Столик компьютерный (5);          Кресла компьютерные (5);          Системный блок (6);          Монитор (6);          Мини-проектор;          АРМ-преподавателя;          АРМ-студента (5);          Телевизор;          Принтер;          Инструкция и журнал по технике безопасности;          Комплект учебно-методической документации;          Блендер;          Кофемашина;          Стол под кофемашину;          Льдогенератор;          Машина посудомоечная;          Ванна моечная;          Салат-бар;          Аппарат настольный Mixn Machine VM 25026;          Шкаф винный;          Модуль барной станции;          Миксер для молочных коктейлей.          Холодильник;          Барная стойка;          Шкафы для напитков (4);          Шейкер (3);</p>

		<p>Джиггер (3);  Барная ложка (3);  Ножи для нарезки комплект (2);  Бокалы разные (30);  Стол (10);  Стулья (20);  Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья (4);  Учебно-наглядные пособия.  <b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
39.4.	Производственная практика (по профилю специальности)	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария  №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»  №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»  №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»  №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»  №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»  №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»  №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»  №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»  №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <p><b>Кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания № 111</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (8);  Стул ученический (16);  Стол учительский;  Стул учительский;  Системный блок;  Монитор;  Мини-проектор;  Доска с магнитной поверхностью;</p>

		<p>Тумба вкатная;          Шкаф;          Нормативно-правовые документы;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия</p> <p><b>Программное обеспечение</b>          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
		<p><b>Банкетный зал № 13а</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол учительский;          Стул учительский;          Столик компьютерный (5);          Кресла компьютерные (5);          Системный блок (6);          Монитор (6);          Мини-проектор;          АРМ-преподавателя;          АРМ-студента (5);          Телевизор;          Принтер;          Инструкция и журнал по технике безопасности;          Комплект учебно-методической документации;          Блендер;          Кофемашина;          Стол под кофемашину;          Льдогенератор;          Машина посудомоечная;          Ванна моечная;          Салат-бар;          Аппарат настольный Mixn Machine VM 25026;          Шкаф винный;          Модуль барной станции;</p>



		<p>Миксер для молочных коктейлей.  Холодильник;  Барная стойка;  Шкафы для напитков (4);  Шейкер (3);  Джиггер (3);  Барная ложка (3);  Ножи для нарезки комплект (2);  Бокалы разные (30);  Столы (10);  Стулья (20);  Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья (4);  Учебно-наглядные пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
40.	<b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания (профессиональный модуль)</b>	

<p><b>40.1</b></p>	<p>Маркетинг в организациях общественного питания</p>	<p><b>Кабинет маркетинга № 401</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (15);          Стул ученический (30);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия          Методические пособия.</p> <hr/> <p><b>Кабинет маркетинга № 315</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (10);          Стул ученический (20);          Стол учительский;          Стул учительский;          Монитор;          Системный блок;          Мини-проектор;          Тумба вкатная (2);          Доска с магнитной поверхностью;          Шкаф;          Плакатница          Нормативно-правовые документы;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          IC: Предприятие</p>
--------------------	---	--

		<p><b>Лаборатория информационно-коммуникационных технологий № 307</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (7);  Стол ученический (14);  Стол учительский;  Стол учительский;  Компьютерные кресла (13);  Компьютерный столик (13);  Процессор;  Монитор;  Компьютер в комплекте (12);  Шкаф;  Плакатница;  Тумба вкатная (2);  Доска с магнитной поверхностью;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Электронные пособия;  Акустические колонки;</p> <p><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
40.2.	Производственная практика (по профилю специальности)	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария  №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»</p> <p>№22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»  №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»  №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»  №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»  №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»  №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»</p>

		<p>№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»          №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p>
		<p><b>Кабинет маркетинга № 401</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (15);          Стул ученический (30);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия          Методические пособия.</p>
		<p><b>Кабинет маркетинга № 315</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (10);          Стул ученический (20);          Стол учительский;          Стул учительский;          Монитор;          Системный блок;          Мини-проектор;          Тумба вкатная (2);          Доска с магнитной поверхностью;          Шкаф;          Плакатница          Нормативно-правовые документы;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;</p>

		<p>1С: Предприятие</p> <p><b>Лаборатория информационно-коммуникационных технологий № 307</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (7);          Стул ученический (14);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютерные кресла (13);          Компьютерный столик (13);          Процессор;          Монитор;          Компьютер в комплекте (12);          Шкаф;          Плакатница;          Тумба вкатная (2);          Доска с магнитной поверхностью;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Электронные пособия;          Акустические колонки;  <b>Программное обеспечение</b>          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
41.	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания (профессиональный модуль)</b>	
41.1.	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	<p><b>Кабинет стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия № 406</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (16);</p>

		<p>Стул ученический (32);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p>
		<p><b>Кабинет товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания № 333</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (18);          Стул ученический (36);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p>
		<p><b>Лаборатория технологии приготовления пищи № 106</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i>          Рабочее место преподавателя.          Место для презентации готовой кулинарной продукции:          Обеденный стол;          Стулья (3);          Шкаф для столовой посуды (2).          Технические средства обучения:          Монитор;          Системный блок;          Проектор;          Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Projektor;          Крамер;          Экран.          Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p>

		<p> Весы настольные электронные (2);  Пароконвектомат;  Подставка под пароконвектомат, закрытая, с направляющими для GN;  Конвекционная печь;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф (2);  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль;  Шкаф холодильный (5);  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Шкаф пекарский;  Шкаф Э/ШР;  Стеллаж СТК;  Льдогенератор (2);  Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер (3);  Диспенсер для подогрева тарелок;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);  Мясорубка;  Овощерезка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Куттер;  Миксер для коктейлей (2);  Соковыжималки (универсальная) (2);  Соковыжималка для цитрусовых;  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Лампа для карамели (2);  Аппарат для темперирования шоколада;  Сифон (4);  Газовая горелка (для карамелизации) (3);  Этажерка для 12 тарелок; </p>
--	--	---

		<p>Тележка-подставка для этажерки;          Машина посудомоечная;          Стол производственный с моечной ванной;          Стеллаж передвижной (6);          Моечная ванна двухсекционная;          Ванна моечная;          Учебно-наглядные пособия.  <b>Программное обеспечение</b>          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
41.2.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	<p><b>Кабинет стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия № 406</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (16);          Стул ученический (32);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p> <p><b>Кабинет товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания № 333</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (18);          Стул ученический (36);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;</p>



		<p>Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <hr/> <p><b>Лаборатория технологии приготовления пищи № 106</b> <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Пароконвектомат; Подставка под пароконвектомат, закрытая, с направляющими для GN; Конвекционная печь; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль; Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Шкаф пекарский; Шкаф Э/ШР; Стеллаж СТК; Льдогенератор (2); Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер (3);</p>
--	--	---

		<p>Диспенсер для подогрева тарелок;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);  Мясорубка;  Овощерезка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Куттер;  Миксер для коктейлей (2);  Соковыжималки (универсальная) (2);  Соковыжималка для цитрусовых;  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Лампа для карамели (2);  Аппарат для темперирования шоколада;  Сифон (4);  Газовая горелка (для карамелизации) (3);  Этажерка для 12 тарелок;  Тележка-подставка для этажерки;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной (6);  Моечная ванна двухсекционная;  Ванна моечная;  Учебно-наглядные пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
41.3.	Производственная практика (по профилю специальности)	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария  №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»  №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»  №31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»</p>

		<p>№15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»  №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»  №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»  №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»  №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»  №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»  №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <p><b>Кабинет стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия № 406</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (16);  Стул ученический (32);  Стол учительский;  Стул учительский;  Доска;  Тумба вкатная;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Методические пособия.</p>
42.	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессиональный модуль)</b>	
42.1.	Выполнение работ по профессии «Официант»/ «Бармен»	<p><b>Кабинет организации и технологии обслуживания в барах № 302</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (18);  Стул ученический (36);  Стол учительский;  Стул учительский;  Доска;  Тумба вкатная;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);</p>

		<p>Методические пособия.</p> <hr/> <p><b>Кабинет организации и технологии обслуживания в барах № 202</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (20);          Стул ученический (40);          Стол учительский;          Стул учительский;          Монитор;          Системный блок;          Мини-проектор;          Доска с магнитной поверхностью;          Шкаф закрытый (2);          Шкаф;          Тумба вкатная;          Стол «Козлик» каркас черный;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          1С: Предприятие</p> <hr/> <p><b>Лаборатория технологии приготовления пищи № 106</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Рабочее место преподавателя.          Место для презентации готовой кулинарной продукции:          Обеденный стол;          Стулья (3);          Шкаф для столовой посуды (2).          Технические средства обучения:          Монитор;</p>
--	--	---

		<p> Системный блок;  Проектор;  Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;  Крамер;  Экран.  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные (2);  Пароконвектомат;  Подставка под пароконвектомат, закрытая, с направляющими для GN;  Конвекционная печь;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф (2);  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль;  Шкаф холодильный (5);  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Шкаф пекарский;  Шкаф Э/ШР;  Стеллаж СТК;  Льдогенератор (2);  Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер (3);  Диспенсер для подогрева тарелок;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);  Мясорубка;  Овощерезка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Куттер;  Миксер для коктейлей (2);  Соковыжималки (универсальная) (2);  Соковыжималка для цитрусовых;  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); </p>
--	--	---

		<p>Кофемолка;  Лампа для карамели (2);  Аппарат для темперирования шоколада;  Сифон (4);  Газовая горелка (для карамелизации) (3);  Этажерка для 12 тарелок;  Тележка-подставка для этажерки;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной (6);  Моечная ванна двухсекционная;  Ванна моечная;  Учебно-наглядные пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
		<p><b>Банкетный зал № 13а</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол учительский;  Стул учительский;  Столик компьютерный (5);  Кресла компьютерные (5);  Системный блок (6);  Монитор (6);  Мини-проектор;  АРМ-преподавателя;  АРМ-студента (5);  Телевизор;  Принтер;  Инструкция и журнал по технике безопасности;  Комплект учебно-методической документации;  Блендер;  Кофемашина;</p>

		<p>           Стол под кофемашину;            Льдогенератор;            Машина посудомоечная;            Ванна моечная;            Салат-бар;            Аппарат настольный Mixn Machine VM 25026;            Шкаф винный;            Модуль барной станции;            Миксер для молочных коктейлей.            Холодильник;            Барная стойка;            Шкафы для напитков (4);            Шейкер (3);            Джиггер (3);            Барная ложка (3);            Ножи для нарезки комплект (2);            Бокалы разные (30);            Столы (10);            Стулья (20);            Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья (4);            Учебно-наглядные пособия.  <b>Программное обеспечение</b>            Операционная система Microsoft Windows 10;            Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;            Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;            Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)         </p>
42.2.	Учебная практика	<p>           № 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария            №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»              №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»            №31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»            №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»            №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»            №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»            №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»            №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»         </p>

		<p>№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»  №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p>
		<p><b>Кабинет организации и технологии отрасли № 305</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (15);  Стул ученический (30);  Стол учительский;  Стул учительский;  Доска;  Тумба вкатная;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Методические пособия.</p>
		<p><b>Кабинет организации и технологии отрасли № 119а</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (10);  Стул ученический (20);  Стол учительский;  Стул учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Доска с магнитной поверхностью;  Тумба вкатная;  Шкаф;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
		<p><b>Лаборатория технологии приготовления пищи № 106</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p>



		<p>Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции:  Обеденный стол;  Стулья (3);  Шкаф для столовой посуды (2).  Технические средства обучения:  Монитор;  Системный блок;  Проектор;  Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;  Крамер;  Экран.  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные (2);  Пароконвектомат;  Подставка под пароконвектомат, закрытая, с направляющими для GN;  Конвекционная печь;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф (2);  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль;  Шкаф холодильный (5);  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Шкаф пекарский;  Шкаф Э/ШР;  Стеллаж СТК;  Льдогенератор (2);  Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер (3);  Диспенсер для подогрева тарелок;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);  Мясорубка;  Овощерезка;  Процессор кухонный;  Слайсер;</p>
--	--	---

		<p>Куттер;  Миксер для коктейлей (2);  Соковыжималки (универсальная) (2);  Соковыжималка для цитрусовых;  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Лампа для карамели (2);  Аппарат для темперирования шоколада;  Сифон (4);  Газовая горелка (для карамелизации) (3);  Этажерка для 12 тарелок;  Тележка-подставка для этажерки;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной (6);  Моечная ванна двухсекционная;  Ванна моечная;  Учебно-наглядные пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
		<p><b>Банкетный зал № 13а</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол учительский;  Стул учительский;  Столик компьютерный (5);  Кресла компьютерные (5);  Системный блок (6);  Монитор (6);  Мини-проектор;  АРМ-преподавателя;  АРМ-студента (5);</p>

		<p>Телевизор;          Принтер;          Инструкция и журнал по технике безопасности;          Комплект учебно-методической документации;          Блендер;          Кофемашина;          Стол под кофемашину;          Льдогенератор;          Машина посудомоечная;          Ванна моечная;          Салат-бар;          Аппарат настольный Mixn Machine VM 25026;          Шкаф винный;          Модуль барной станции;          Миксер для молочных коктейлей.          Холодильник;          Барная стойка;          Шкафы для напитков (4);          Шейкер (3);          Джиггер (3);          Барная ложка (3);          Ножи для нарезки комплект (2);          Бокалы разные (30);          Столы (10);          Стулья (20);          Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья (4);          Учебно-наглядные пособия.  <b>Программное обеспечение</b>          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
42.3.	Квалификационный экзамен	<p><b>Кабинет организации и технологии обслуживания в барах № 302</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации)</i>          Стол ученический (18);          Стул ученический (36);</p>

		<p>Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p>
		<p><b>Кабинет организации и технологии обслуживания в барах № 202</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации)</i>          Стол ученический (20);          Стул ученический (40);          Стол учительский;          Стул учительский;          Монитор;          Системный блок;          Мини-проектор;          Доска с магнитной поверхностью;          Шкаф закрытый (2);          Шкаф;          Тумба вкатная;          Стол «Козлик» каркас черный;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          1С: Предприятие</p>
		<p><b>Лаборатория технологии приготовления пищи № 106</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации)</i>          Рабочее место преподавателя.          Место для презентации готовой кулинарной продукции:          Обеденный стол;</p>

		<p> Стулья (3);  Шкаф для столовой посуды (2).  Технические средства обучения:  Монитор;  Системный блок;  Проектор;  Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor;  Крамер;  Экран.  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные (2);  Пароконвектомат;  Подставка под пароконвектомат, закрытая, с направляющими для GN;  Конвекционная печь;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф (2);  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль;  Шкаф холодильный (5);  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Шкаф пекарский;  Шкаф Э/ШР;  Стеллаж СТК;  Льдогенератор (2);  Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер (3);  Диспенсер для подогрева тарелок;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);  Мясорубка;  Овощерезка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Куттер;  Миксер для коктейлей (2);  Соковыжималки (универсальная) (2); </p>
--	--	---

		<p>Соковыжималка для цитрусовых;          Машина для вакуумной упаковки;          Кофемашина с капучинатором;          Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);          Кофемолка;          Лампа для карамели (2);          Аппарат для темперирования шоколада;          Сифон (4);          Газовая горелка (для карамелизации) (3);          Этажерка для 12 тарелок;          Тележка-подставка для этажерки;          Машина посудомоечная;          Стол производственный с моечной ванной;          Стеллаж передвижной (6);          Моечная ванна двухсекционная;          Ванна моечная;          Учебно-наглядные пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b>          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
43.	Производственная практика (преддипломная)	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария          №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»          №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»          №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»          №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»          №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»          №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»          №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»          №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»          №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p>
		<b>Кабинет организации и технологии отрасли № 305</b>

		<p><i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15);          Стул ученический (30);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p>
		<p><b>Кабинет организации и технологии отрасли № 119а</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (10);          Стул ученический (20);          Стол учительский;          Стул учительский;          Рабочая станция;          Монитор;          Доска с магнитной поверхностью;          Тумба вкатная;          Шкаф;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b></p> <p>Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
		<p><b>Банкетный зал № 13а</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол учительский;          Стул учительский;          Столик компьютерный (5);          Кресла компьютерные (5);</p>

		<p>Системный блок (6);  Монитор (6);  Мини-проектор;  АРМ-преподавателя;  АРМ-студента (5);  Телевизор;  Принтер;  Инструкция и журнал по технике безопасности;  Комплект учебно-методической документации;  Блендер;  Кофемашина;  Стол под кофемашину;  Льдогенератор;  Машина посудомоечная;  Ванна моечная;  Салат-бар;  Аппарат настольный Mixn Machine VM 25026;  Шкаф винный;  Модуль барной станции;  Миксер для молочных коктейлей.  Холодильник;  Барная стойка;  Шкафы для напитков (4);  Шейкер (3);  Джиггер (3);  Барная ложка (3);  Ножи для нарезки комплект (2);  Бокалы разные (30);  Стол (10);  Стулья (20);  Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья (4);  Учебно-наглядные пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
--	--	--



44.	<p>Государственная итоговая аттестация. Подготовка выпускной квалификационной работы. Защита выпускной квалификационной работы</p>	<p><b>Учебный кабинет № 303</b> <i>(для подготовки выпускной квалификационной работы и проведения защиты выпускной квалификационной работы)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия. <b>Программное обеспечение:</b> Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Учебный кабинет № 123</b> <i>(для подготовки выпускной квалификационной работы и проведения защиты выпускной квалификационной работы)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1);</p>
-----	--	---

		<p>Стул учительский (1);  Рабочая станция (1);  Монитор (1);  Проектор (1);  Экран (1);  Крамер (1);  Акустические колонки (1);  Доска с магнитной поверхностью (1);  Шкафы (4);  Учебно-наглядные пособия;  Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
45.	Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР	<p><b>Актальный зал №311</b>  Компьютерный столик;  Компьютерное кресло;  Кресла (51);  Трибуна;  Монитор;  Рабочая станция;  Проектор;  Экран;  Распределительный усилитель крамер;  Микшерующий усилитель мощности;  Микшер (2);  Аудиомикшер;  Акустические колонки (2);  Барабанная установка;  Синтезатор;  Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;  Крепеж потолочный для видеопроектора.</p> <p><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;</p>

		<p>Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
46.	<p>Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР</p>	<p><b>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет №212</b>          Стол ученический (2);          Стул ученический (4);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютерный столик (4);          Компьютерные кресла (4);          Монитор (5);          Системный блок;          Рабочая станция (4)          подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;          Стеллаж 2-х секционный (3);          Стеллаж 3-х секционный (16);          Стеллаж 5-х секционный;          Шкаф;          Шкаф комбинированный;          Шкаф комбинированный двухдверный;          Шкаф закрытый;          Шкаф для документов;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Учебная, справочная, художественная литература.  <b>Программное обеспечение</b>          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
47.	<p>Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая</p>	<p><b>Компьютерный класс № 117а</b>          Стол ученический (5);          Стул ученический (10);          Стол учительский;</p>

	подготовку к защите ВКР	<p>Стул учительский;  Столик компьютерный (4);  Кресла компьютерные (4);  Системный блок (5);  подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  Монитор (5);  Доска с магнитной поверхностью;  Шкаф (2);  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  1С: Предприятие</p>
--	-------------------------	--

Приложение 5  
 Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПСПО  
 адаптированная ППСЗ специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном  
 питании

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее - договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Трудовой стаж работы	
							стаж работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, на должностях педагогических (научно-педагогических) работников	стаж работы в иных организациях, осуществляющих профессиональную деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6	7	10	11

1.	Русский язык	Толстова Ольга Романовна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень - отсутствует  ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет,  перевод и переводоведение,  лингвист, переводчик	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания русского языка и литературы» квалификация: педагог русского языка и литературы 1 100 часов (300 часов стажировка) 2019 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. В.Г. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению: «Культура речи и этикет на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>	6	нет
		Осипова Нина	по основному	должность -	высшее,	Программа профессиональной	16	нет

		Ивановна	месту работы	преподаватель, ученая степень - отсутствует ученое звание - отсутствует	специалитет, филология, филолог	<p>переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания родной литературы», квалификация: преподаватель родной литературы 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания предмета «Русский язык и литература» в образовательной организации», 520 часов (100 часов стажировки) 2019- 2020 год Всерегиональный научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии». ООО «ВНОЦ СОТех» квалификация: учитель русского языка и литературы</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	----------	--------------	---	---------------------------------------	--	--	--

						<p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Игровые технологии на уроке русского языка», 72 часа, 2018 год ООО «Мультиурок»</p> <p>Стажировка по направлению: «Культура и этикет на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--



2.	Литература	Осипова Нина Ивановна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень - отсутствует  ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет,  филология,  филолог	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания родной литературы», квалификация: преподаватель родной литературы 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания предмета «Русский язык и литература» в образовательной организации», 520 часов (100 часов стажировки) 2019- 2020 год Всерегиональный научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии». ООО «ВНОЦ СОТех» квалификация: учитель русского языка и литературы</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В.</p>	16	нет
----	------------	-----------------------	---------------------------	---	---	---	----	-----

						<p>Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Игровые технологии на уроке русского языка», 72 часа, 2018 год ООО «Мультиурок»</p> <p>Стажировка по направлению: «Культура и этикет на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
3.	Иностранный язык (цикл ОУД)	Бочкарева Татьяна	по основному месту работы	должность - преподаватель,	высшее, специалитет	Программа профессиональной переподготовки «Теория и методика	15	нет

		Геннадьевна		<p>ученая степень - отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>экономика,</p> <p>экономист</p>	<p>преподавания иностранного языка (английского) языка в образовательных организациях» квалификация: учитель иностранного (английского) языка, преподаватель иностранного (английского) языка, 520 часов 2018 год Образовательное частное учреждение высшего образования «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Проектирование и методики реализации образовательного процесса по предмету «Иностранный язык в организациях среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС СПО» 72 часа, 2018 год, Всероссийский научно- образовательный центр «Современные образовательные технологии» (ОО «ВНОЦ СОтех»)</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г, В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г, В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г, В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г, В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>		
--	--	-------------	--	--	------------------------------------	--	--	--

						«Управление проектами», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Стажировка по направлению «Иностранный язык на предприятиях общественного питания», 72 часа, 2019 года ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»		
		Толстова Ольга Романовна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень - отсутствует  ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет,  перевод и переводоведение,  лингвист, переводчик	Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания русского языка и литературы» квалификация: педагог русского языка и литературы 1 100 часов (300 часов стажировка) 2019 год АНО ДПО «СНТА»  Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Основа оказания первой помощи» 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. В.Г. Плеханова  Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова	6	нет

						<p>Стажировка по направлению: «Культура речи и этикет на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
		<p>Прокопенко Татьяна Чингизовна</p>	<p>по основному месту работы</p>	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень - отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>филология,</p> <p>учитель русского как иностранного, литературы, иностранного языка (английский язык)</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Менеджмент в образовании» 2018 год, ОЧУ ВО Институт международного права и экономики имени А.С.Грибоедова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 г, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 г, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Иностранный язык на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>	9	нет
4.	Естествознание	<p>Галиева Татьяна Олеговна</p>	<p>по основному месту работы</p>	<p>должность - преподаватель,</p>	<p>высшее, специалитет</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания</p>	12	нет

				<p>ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует</p>	<p>медико-профилактическое дело, врач-эпидемиолог-гигиенист</p>	<p>предмета «Физика» в образовательной организации» квалификация - учитель физики 520 часов (100 часов стажировки), 2018 год -2019 годы Всерегиональный научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ» «СОТех».</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания естествознания», квалификация – педагог естествознания 520 часов (150 часов стажировки). 2019 год. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания химии и биологии» 520 часов (150 часов стажировки), 2020 год, квалификация - педагог химии и биологии Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Преподавание дисциплин образовательной области «Естествознание» (специализация: химия), 72 часа, 2014 год, Педагогический университет «Первое сентября» Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-</p>		
--	--	--	--	--	---	---	--	--

						<p>образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов. 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Физиология питания и микробиология» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
5.	История (цикл ОУД)	Глюзицкая Галина Анатольевна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет  история с дополнительной специальностью педагогика  учитель истории,	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания философии» квалификация – преподаватель философии, 1100 часов, 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	20	нет

				<p>обществоведения методист по воспитательной работе.</p>	<p>«Подготовка учителя основной школы к переходу на ФГОС. Модуль 1. Современные подходы и разработки уроков истории и обществознания в условиях введения ФГОС СОО (целевая программа для учителей школ, осуществляющих поэтапный переход на ФГОС СОО по мере готовности)», 108 часов, 2014 год, ГАОУ ВПО МИОО</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением</p>	
--	--	--	--	---	---	--



						<p>ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Технологии инклюзивного образования в условиях ведения ФГОС для обучающихся с ОВЗ» 72 часа, 2017 год ФГАУ «Федеральный институт развития образования»</p> <p>Стажировка по направлению «Философия ресторанного проекта» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
б.	Физическая культура (цикл ОУД)	Позняк Семен Алексеевич	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>физическая культура и спорт</p> <p>специалист по физической культуре и спорту</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания физической культуры и спорта» 550 ч, 2019 год ООО «НАУКА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основа оказания первой помощи» 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год,</p>	2	нет

						ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Стажировка по направлению «Лечебная физическая культура на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»		
		Саарян Галуст Михайлович	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет  физическое воспитание  препода ватель физического воспитания	Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 2016 год, РЭУ им Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО» 2014 год, РЭУ им Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019-2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.	39	нет

						<p>В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Лечебная физическая культура» 72 часа, 2020 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
7.	Основы безопасности жизнедеятельности	Снопов Анатолий Васильевич	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>физическая культура и спорт</p> <p>преподаватель - тренер по классической борьбе</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогическое образование: преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) в СПО». Квалификация: преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) 280 часов, 2018 год АНО ДПО «ФИПКип»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания ОБЖ» 550 часов (100 часов стажировки) 2019 год ООО «Наука»</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 36 часа, 2016 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	29	нет

					<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ), 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Безопасность</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						жизнедеятельности на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»		
8.	Астрономия	Галиева Татьяна Олеговна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет  медико-профилактическое дело,  врач-эпидемиолог-гигиенист	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания предмета «Физика» в образовательной организации» квалификация - учитель физики 520 часов (100 часов стажировки), 2018 год -2019 годы Всероссийский научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ» «СОТех».  Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания естествознания», квалификация – педагог естествознания 520 часов (150 часов стажировки). 2019 год. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»  Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания химии и биологии» 520 часов (150 часов стажировки), 2020 год, квалификация - педагог химии и биологии Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»  Программа повышения квалификации «Преподавание дисциплин образовательной области «Естествознание» (специализация:	12	нет

						<p>химия), 72 часа, 2014 год, Педагогический университет «Первое сентября»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов. 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Физиология питания и микробиология» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
9.	Информатика	Михеева Елена	по основному	должность -	высшее,	Программа профессиональной	31	нет

	(цикл ОУД)	Викторовна	месту работы	преподаватель,  ученая степень – отсутствует ученое звание - отсутствует	специалитет  полупроводники и диэлектрики  инженер электронной техники	<p>переподготовки «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации: «Преподаватель информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации». 1100 часов, 2019 год. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации». 1100 часов (300 часов стажировки), 2019 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 -2020 годы, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-</p>		
--	------------	------------	--------------	---	--	--	--	--

						<p>образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Информационные технологии на предприятиях общественного питания» 72 ч, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
10.	Обществознание, включая экономику и право	Непомнина Ольга Олеговна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	1) среднее профессиональное образование правоведение  юрист с правом преподавания основ	<p>Профессиональная переподготовка "Педагогика и методика преподавания Истории и Обществознания в образовательной организации ", 1100 часов, 2020 год квалификация: учитель истории и обществознания, ООО «ВНОЦ «СОТех»)</p> <p>Программа повышения квалификации «Преподавание дисциплин образовательной области «Обществознание» (специализация: история и обществознание) 72 часа, 2016 год ОУ «Педагогический</p>	12	нет



					<p>правоведения</p> <p>университет «Первое сентября»</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению: «Исторические факты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					«Ладим-Н»		
	Чернышева Наталья Сергеевна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет-  история и обществознание  учитель истории и обществознания средней школы	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Стажировка по направлению «Философия ресторанного проекта» 72 часа, 2019 год Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»  Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОП)» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова	47	нет
	Витова Любовь Вячеславовна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует ученое звание - отсутствует	1)высшее, специалитет  национальная экономика  экономист	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания экономики» 520 часов (150 часов стажировки), 2019 год квалификация: педагог экономики Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»	13	нет

				2)высшее, бакалавр экономики	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и управления торгово-сбытовой деятельностью и организация и проведение маркетинговой деятельностью, педагог 1100 часов (300 часов стажировки). Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного</p>		
--	--	--	--	------------------------------------	---	--	--

						<p>обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Предпринимательство» 2019 год</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы работы в среде «1С Предприятие»» 48 часов, 2019 г РООИ «Стратегия» Московский центр компьютерных технологий</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление персоналом» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
	Глюзицкая Галина Анатольевна	по основному месту работы	должность - преподаватель,	высшее, специалитет	Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания философии»	20	нет	

				<p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>история с дополнительной специальностью педагогика</p> <p>учитель истории, обществоведения методист по воспитательной работе.</p>	<p>квалификация – преподаватель философии, 1100 часов, 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Подготовка учителя основной школы к переходу на ФГОС. Модуль 1. Современные подходы и разработки уроков истории и обществознания в условиях введения ФГОС СОО (целевая программа для учителей школ, осуществляющих поэтапный переход на ФГОС СОО по мере готовности)», 108 часов, 2014 год, ГАОУ ВПО МИОО</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием</p>		
--	--	--	--	---	--	--	--	--

						<p>инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Технологии инклюзивного образования в условиях ведения ФГОС для обучающихся с ОВЗ» 72 часа, 2017 год ФГАУ «Федеральный институт развития образования»</p> <p>Стажировка по направлению «Философия ресторанного проекта» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
11.	Математика	Монастырская Мария Александровна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1)высшее, специалитет</p> <p>материаловедение и технология новых материалов</p> <p>инженер</p> <p>2)высшее,</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Финансовый менеджмент», 520 часов, 2010 год АНОУ ВПО Московская финансово-юридическая академия</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогическая деятельности в сфере дополнительного образования» 520 часов, 2018 год АНОДПО «Современная научно-</p>	13	нет

					<p>специалитет</p> <p>материаловедение и технология новых материалов</p> <p>преподаватель</p>	<p>технологическая академия» ООО «ВНОЦ СОТеХ»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания математики» квалификация: преподаватель математики 1100 часов (300 часов стажировки), 2018-2019 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации. География с элементами информатики» квалификация: преподаватель информатики и ИКТ, 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации. квалификация: преподаватель информатики и ИКТ, 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--	--

					<p>переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания управления ассортиментом товаров и организации работ в подразделении организации», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО» 72 часа, 2014 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 год в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--



					<p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. В.Г. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торговой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в общественном питании» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление персоналом» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 16 часов 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
12.	Введение в специальность (дисциплина по выбору)	Кашина (Маркина) Елена Николаевна	на условиях внутреннего совместительства	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее, финансы и кредит бакалавр	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания введения в специальность с элементами информатики» квалификация - преподаватель 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Современные подходы к организации профессиональной деятельности педагога дополнительного образования» 72 часа, 2018 год Учебный центр повышения квалификации и профессиональной переподготовки</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	4	нет

					<p>«Охрана труда», 16 часов, 2019 год в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 ч, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово- сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация и проведение маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент и экономика» 72 часа 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
13.	География (дисциплина по выбору, не выбрана)	Монастырская Мария Александровна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1)высшее, специалитет</p> <p>материаловедение и технология новых материалов</p> <p>инженер</p> <p>2)высшее, специалитет</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Финансовый менеджмент», 520 часов, 2010 год АНОУ ВПО Московская финансово-юридическая академия</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогическая деятельности в сфере дополнительного образования» 520 часов, 2018 год АНОДПО «Современная научно-</p>	13	нет

					<p>технологическая академия» ООО «ВНОЦ СОТеХ»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания математики» квалификация: преподаватель математики 1100 часов (300 часов стажировки), 2018-2019 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации. География с элементами информатики» квалификация: преподаватель информатики и ИКТ, 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации. квалификация: преподаватель информатики и ИКТ, 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--



					<p>переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания управления ассортиментом товаров и организации работ в подразделении организации», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО» 72 часа, 2014 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 год в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. В.Г. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торговой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в общественном питании» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление персоналом» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>«Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 16 часов 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
14.	Основы философии	Чернышева Наталья Сергеевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет-</p> <p>история и обществознание</p> <p>учитель истории и обществознания средней школы</p>	<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Философия ресторанного проекта» 72 часа, 2019 год Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОП)» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	47	нет
15.	История (цикл ОГСЭ)	Глюзицкая Галина	по основному месту работы	должность - преподаватель,	высшее, специалитет	Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика	20	нет

		Анатольевна		<p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>история с дополнительной специальностью педагогика</p> <p>учитель истории, обществоведения методист по воспитательной работе.</p>	<p>преподавания философии» квалификация – преподаватель философии, 1100 часов, 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Подготовка учителя основной школы к переходу на ФГОС. Модуль 1. Современные подходы и разработки уроков истории и обществознания в условиях введения ФГОС СОО (целевая программа для учителей школ, осуществляющих поэтапный переход на ФГОС СОО по мере готовности)», 108 часов, 2014 год, ГАОУ ВПО МИОО</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов</p>		
--	--	-------------	--	---	--	--	--	--

						<p>для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Технологии инклюзивного образования в условиях ведения ФГОС для обучающихся с ОВЗ» 72 часа, 2017 год ФГАУ «Федеральный институт развития образования»</p> <p>Стажировка по направлению «Философия ресторанного проекта» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
16.	Иностранный язык (цикл ОГСЭ)	Кареян Гоар Кареновна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень - отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1) высшее, специалитет перевод</p> <p>и переводоведение</p> <p>лингвист -переводчик</p>	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (с применением ДОТ)» 36 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи»</p>	нет	нет

						<p>72 часа 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг», 72 часа, 2020 год, Ресторанных бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
		Прокопенко Татьяна Чингизовна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень - отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>филология,</p> <p>учитель русского как иностранного, литературы, иностранного языка (английский язык)</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Менеджмент в образовании» 2018 год, ОЧУ ВО Институт международного права и экономики имени А.С.Грибоедова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 г, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 г, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	9	нет



						<p>«Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Иностранный язык на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
		Грановская Елена Борисовна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень - отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>лингвистика и межкультурная коммуникация лингвист, переводчик, преподаватель английского и французского языков</p>	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (с применением ДОТ)» 36 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг», 72 часа, 2020 год, Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>	5	нет
17.	Физическая культура	Виноградова	по основному	должность -	высшее,	Программа повышения квалификации	5	нет

(цикл ОГСЭ)	Наталья Евгеньевна саарян	месту работы	преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	специалитет физическая культура педагог по физической культуре	<p>«Лечебная физкультура» 2019 г. ООО «Медицинский институт Реабилитации и Косметологии им. З.М.Никифоровой»</p> <p>Программа повышения квалификации «Организация мероприятий в рамках реализации Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне (ГТО)» и процедуре тестирования на соответствии знака отличия» 20 часов, 2017 год, ГБОУДПО «Центр патриотического воспитания и школьного спорта»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (м применением ДОТ)» 36 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 ч 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p>			
-------------	---------------------------	--------------	--	--	---	--	--	--

						Стажировка по направлению «Лечебная физическая культура» 72 часа, 2020 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»		
18.	Русский язык и культура речи	Давыдова Галина Борисовна	на условиях внутреннего совместительства	должность – преподаватель  ученая степень – отсутствует ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет  русский язык и литература  учитель русского языка и литературы	<p>Программа профессиональной переподготовки: «Педагогическая деятельности в сфере дополнительного образования» 520 часов, 2018 год Всероссийский научно-образовательный центр. «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ СОТех»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания профессиональной этики и эстетики». 1100 часов (300 часов стажировки)., 2018-2019 годы Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации обслуживания и маркетинговой деятельности в организациях общественного питания». 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Реализация образовательных программ с применением технологий дистанционного и электронного обучения», 72 часа, 2013 года, Институт профессионального администрирования и комплексной</p>	35	нет

					<p>энергоэффективности.</p> <p>Программа повышения квалификации «Трансформация вуза в онлайн-университет», 72 часа, 2013 год, ФГБОУ ВПО «МЭСИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Комплексная безопасность», 40 часов, 2015 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2015 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Современные информационные технологии и системы в образовательной и научной деятельности» 72 часа, 2017 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»</p>		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торговой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07«Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес- проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес- проект «Ладим-Н»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент и экономика» 72 часа 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
19.	Математика (цикл ЕН)	Зерюкаева Любовь Васильевна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет  математика  математика	<p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 год в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного</p>	25	нет



						<p>образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением дистанционных образовательных технологий)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Математические расчеты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
20.	Информатика (цикл ЕН)	Михеева Елена Викторовна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>полупроводники и диэлектрики</p> <p>инженер электронной техники</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации: «Преподаватель информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации». 1100 часов, 2019 год. Современная научно-технологическая</p>	31	нет

					<p>академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации». 1100 часов (300 часов стажировки), 2019 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 -2020 годы, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Информационные технологии на предприятиях общественного питания» 72 ч, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
21.	Экономика организации	Оноприенко Алина Валерьевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет финансы и кредит, экономист	<p>Программа профессиональной переподготовки «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС», квалификация: педагог, 620 часов, 2017 год Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт современного академического образования»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания бухгалтерского учета», квалификация: педагог бухгалтерского учета 1100 часов (300 часов стажировки). 2018-2019 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной</p>	4	нет

					<p>переподготовки «Специалист физической культуры и спорта. Тренер преподаватель» Тренер-преподаватель 550 часов, 2018 год Негосударственное образовательное частное учреждение дополнительного профессионального образования «Краснодарский многопрофильный институт дополнительного образования»</p> <p>Программа повышения квалификации Тайм – менеджмент: Развитие навыков и технологий эффективной работы педагога 72 часа, 2018 год, Столичный образовательный центр</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов ,2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Предпринимательство» 2019 год.		
22.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Чернышева Наталья Сергеевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет- история и обществознание учитель истории и обществознания средней школы	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Стажировка по направлению «Философия ресторанного проекта» 72 часа, 2019 год Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н» Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОП)» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова	47	нет
23.	Бухгалтерский учет	Онопrienко Алина Валерьевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень	высшее, специалитет	Программа профессиональной переподготовки «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в	4	нет

				– отсутствует ученое звание - отсутствует	финансы и кредит,  экономист	<p>условиях реализации ФГОС», квалификация: педагог, 620 часов, 2017 год Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт современного академического образования»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания бухгалтерского учета», квалификация: педагог бухгалтерского учета 1100 часов (300 часов стажировки). 2018-2019 год Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Специалист физической культуры и спорта. Тренер преподаватель» Тренер-преподаватель 550 часов, 2018 год Негосударственное образовательное частное учреждение дополнительного профессионального образования «Краснодарский многопрофильный институт дополнительного образования»</p> <p>Программа повышения квалификации Тайм – менеджмент: Развитие навыков и технологий эффективной работы педагога 72 часа, 2018 год, Столичный образовательный центр Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>		
--	--	--	--	---	---------------------------------------	---	--	--

						<p>«Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов ,2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Предпринимательство» 2019 год.</p>		
24.	Документационное обеспечение управления	Толстова Ольга Романовна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень - отсутствует  ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет,  перевод и переводоведение,  лингвист, переводчик	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания русского языка и литературы» квалификация: педагог русского языка и литературы 1 100 часов (300 часов стажировка) 2019 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	6	нет

						<p>«Основа оказания первой помощи» 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. В.Г. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению: «Культура речи и этикет на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
		Иванова Елена Анатольевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>юриспруденция</p> <p>юрист</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Менеджер по управлению персоналом» 2016 год, квалификация: менеджер по управлению персоналом ФГБОУ ВО Государственный социальный университет</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания документационного и правового обеспечения профессиональной деятельности» 1100 часов (300 часов стажировки). 2020 год квалификация -</p>	8	нет



					<p>преподаватель по документационному и правовому обеспечению профессиональной деятельности АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>обучения в современном ВУЗе» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Документационное обеспечение на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2020 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
25.	Финансы и валютно-финансовые операции организации	Оноприенко Алина Валерьевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет финансы и кредит, экономист	<p>Программа профессиональной переподготовки «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС», квалификация: педагог, 620 часов, 2017 год Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт современного академического образования»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания бухгалтерского учета», квалификация: педагог бухгалтерского учета 1100 часов (300 часов стажировки). 2018-2019 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Специалист физической культуры и спорта. Тренер преподаватель» Тренер-преподаватель 550 часов, 2018 год Негосударственное образовательное частное учреждение дополнительного профессионального образования «Краснодарский</p>	4	нет

					<p>многопрофильный институт дополнительного образования»</p> <p>Программа повышения квалификации Тайм – менеджмент: Развитие навыков и технологий эффективной работы педагога 72 часа, 2018 год, Столичный образовательный центр</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов ,2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Предпринимательство» 2019 год.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

26.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Юсубова Сабина Ровшановна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	1)высшее, педагогическое образование  бакалавр	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа. 2020 год. ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа, 2020 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>	1	нет
27.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	Семченко Вячеслав Михайлович	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет  машины и аппараты пищевых производств  инженер-механик	<p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	21	нет

						<p>«Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Техническое оснащение и охрана труда» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
28.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	Кареян Гоар Кареновна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует ученое звание -	1) высшее, специалитет перевод и переводоведение лингвист	Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (с применением ДОТ)» 36 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»	нет	нет

				отсутствует	-переводчик	<p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг», 72 часа, 2020 год, Ресторанных бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
	Бочкарева Татьяна Геннадьевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>экономика,</p> <p>экономист</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Теория и методика преподавания иностранного языка (английского) языка в образовательных организациях» квалификация: учитель иностранного (английского) языка, преподаватель иностранного (английского) языка, 520 часов 2018 год Образовательное частное учреждение высшего образования «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Проектирование и методики реализации образовательного процесса по предмету «Иностранный язык в организациях среднего профессионального</p>	15	нет	

					<p>образования с учетом требований ФГОС СПО» 72 часа, 2018 год, Всероссийский научно- образовательный центр «Современные образовательные технологии» (ООО «ВНОЦ СОтех»)</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г, В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г, В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г, В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г, В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г, В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Иностранный язык на предприятиях общественного питания», 72 часа, 2019 года ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
	Грановская Елена Борисовна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень - отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>лингвистика и межкультурная коммуникация</p> <p>лингвист, переводчик,</p>	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (с применением ДОТ)» 36 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p>	5	нет

					преподаватель английского и французского языков	<p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг», 72 часа, 2020 год, Ресторанных бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
29.	Безопасность жизнедеятельности	Снопов Анатолий Васильевич	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>физическая культура и спорт</p> <p>преподаватель - тренер по классической борьбе</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогическое образование: преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) в СПО». Квалификация: преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) 280 часов, 2018 год АНО ДПО «ФИПКИП»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания ОБЖ» 550 часов (100 часов стажировки) 2019 год ООО «Наука»</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного</p>	29	нет



					<p>учреждения среднего профессионального образования», 36 часа, 2016 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Безопасность жизнедеятельности на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
30.	Основы предпринимательской деятельности	Оноприенко Алина Валерьевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет финансы и кредит, экономист	<p>Программа профессиональной переподготовки «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС», квалификация: педагог, 620 часов, 2017 год Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт современного академического образования»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания бухгалтерского учета», квалификация: педагог бухгалтерского учета 1100 часов (300 часов стажировки). 2018-2019 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Специалист физической культуры и спорта. Тренер преподаватель» Тренер-преподаватель</p>	4	нет

					<p>550 часов, 2018 год Негосударственное образовательное частное учреждение дополнительного профессионального образования «Краснодарский многопрофильный институт дополнительного образования»</p> <p>Программа повышения квалификации Тайм – менеджмент: Развитие навыков и технологий эффективной работы педагога 72 часа, 2018 год, Столичный образовательный центр</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов ,2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участи в оценке демонстрационного экзамена по стандартам</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						Worldskills по компетенции «Предпринимательство» 2019 год.		
31.	Брендинг	Кашина (Маркина) Елена Николаевна	на условиях внутреннего совместительства	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует ученое звание - отсутствует	высшее, финансы и кредит бакалавр	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания введения в специальность с элементами информатики» квалификация - преподаватель 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Современные подходы к организации профессиональной деятельности педагога дополнительного образования» 72 часа, 2018 год Учебный центр повышения квалификации и профессиональной переподготовки</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	4	нет

						<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 ч, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торговой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация и проведение маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент и экономика» 72 часа 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
32.	Профессиональная этика и эстетика	Давыдова Галина Борисовна	на условиях внутреннего совместительства	<p>должность – преподаватель</p> <p>ученая степень – отсутствует ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>русский язык и литература</p> <p>учитель русского языка и литературы</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки: «Педагогическая деятельность в сфере дополнительного образования» 520 часов, 2018 год Всероссийский научно-образовательной центр. «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ СОТех»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания профессиональной этики и эстетики». 1100 часов (300 часов стажировки)., 2018-2019 годы Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и</p>	35	нет

					<p>методика преподавания организации обслуживания и маркетинговой деятельности в организациях общественного питания». 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Реализация образовательных программ с применением технологий дистанционного и электронного обучения», 72 часа, 2013 года, Институт профессионального администрирования и комплексной энергоэффективности.</p> <p>Программа повышения квалификации «Трансформация вуза в онлайн-университет», 72 часа, 2013 год, ФГБОУ ВПО «МЭСИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Комплексная безопасность», 40 часов, 2015 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2015 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	
--	--	--	--	--	---	--



					<p>«Современные информационные технологии и системы в образовательной и научной деятельности» 72 часа, 2017 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торговой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент и экономика» 72 часа 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

33.	Организация питания в организациях общественного питания (профессиональный модуль)							
35.1	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	Коновалова Ольга Евгеньевна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	1)высшее, специалитет  биология  учитель биологии и химии  2)высшее, технология продукции и организация общественного питания  бакалавр	Программа повышения квалификации «Технологии продуктов общественного питания» 72 часа, 2014 год Пензенский государственный технологический университет  Программа повышения квалификации «Современные образовательные технологии в ВУЗе» 72 часа 2016 год Пензенский государственный технологический университет  Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова	15	нет

						<p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело» 2018 год</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работы структурного подразделения» ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по направлению «Занимательная химия на предприятиях общественного питания» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
35.2	Организация и технология производства продукции общественного питания	Смыков Максим Сергеевич	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1)среднее профессиональное образование</p> <p>технология продукции общественного питания</p> <p>технолог</p> <p>2)высшее</p> <p>бакалавр экономики</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика управления структурным подразделением организации» 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год квалификация: преподаватель Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда»,16 часов,</p>	2	нет

					<p>2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одного или</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						нескольких)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»		
		Рязанцева Валентина Владимировна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее специалитет  технология продукции общественного питания  инженер	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 ч. 2020 год. ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»  Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде (с применением ДОТ)» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Свидетельство на право участи в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело» 2019 год  Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для	3	нет



						<p>сложной кулинарной продукции» 72 часа, 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07«Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
35.3	Физиология питания, санитария и гигиена	Галиева Татьяна Олеговна	по основному месту работы	должность - преподаватель,	высшее, специалитет	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой)	12	нет

				<p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>медико-профилактическое дело,</p> <p>врач-эпидемиолог-гигиенист</p>	<p>«Педагогика и методика преподавания предмета «Физика» в образовательной организации» квалификация - учитель физики 520 часов (100 часов стажировки), 2018 год -2019 годы Всерегиональный научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ» «СОТех».</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания естествознания», квалификация – педагог естествознания 520 часов (150 часов стажировки). 2019 год. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания химии и биологии» 520 часов (150 часов стажировки), 2020 год, квалификация - педагог химии и биологии Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Преподавание дисциплин образовательной области «Естествознание» (специализация: химия), 72 часа, 2014 год, Педагогический университет «Первое сентября»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>		
--	--	--	--	---	--	---	--	--

						<p>«Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов. 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Физиология питания и микробиология» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
35.4	Учебная практика	Охотина Елена Фроловна	по основному месту работы	должность - мастер производственного обучения, преподаватель  ученая степень – отсутствует	высшее, специалитет  менеджмент организации  менеджер	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Преподаватель профессиональных дисциплин (по отраслям), мастер производственного обучения». Преподаватель профессиональных дисциплин и мастер производственного обучения 1100 часов (60 часов стажировки),	13	13

				ученое звание - отсутствует	<p>2018 -2019 годы ОЧУВО «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного сервиса, профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, квалификация: преподаватель. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--------------------------------	---	--	--

					<p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Администрирование отеля» 2019 год,</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово- сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p>	
--	--	--	--	--	--	--

34.	Организация обслуживания в организациях общественного питания (профессиональный модуль)							
36.1	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Анашкина Наталья Александровна	на условиях внутреннего совместительства	должность – преподаватель ученая степень – отсутствует ученое звание - отсутствует	1) среднее профессиональное образование организация обслуживания в общественном питании менеджер 2) высшее, специалитет менеджмент организации менеджер	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания организации обслуживания в организациях общественного питания» 1100 часов (300 часов стажировки) 2020 год квалификация: преподаватель по организации обслуживания в организациях общественного питания Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»  Программа повышения квалификации «Овладение искусством бариста. Методы приготовления и подачи горячих напитков», 36 часов, 2017 год ГБПОУ города Москвы «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно» Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-	12	нет

					<p>образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Предпринимательство» 2020 год</p> <p>Программа повышения квалификации «Современные формы и методы</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>обслуживания в предприятиях общественного питания» 72 часа 2016 год АНОО ВО Центросоюза РФ «Российский университет кооперации»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в общественном питании» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>	
--	--	--	--	--	---	--



					<p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий»72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работ структурного подразделения»72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						<p>товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торговой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление персоналом» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
36.2	Психология и этика профессиональной деятельности	Давыдова Галина Борисовна	на условиях внутреннего совместительства	должность – преподаватель  ученая степень – отсутствует ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет  русский язык и литература  учитель русского языка и литературы	<p>Программа профессиональной переподготовки: «Педагогическая деятельность в сфере дополнительного образования» 520 часов, 2018 год Всероссийский научно-образовательный центр. «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ СОТех»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания профессиональной этики и эстетики». 1100 часов (300 часов стажировки), 2018-</p>	35	нет

					<p>2019 годы Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации обслуживания и маркетинговой деятельности в организациях общественного питания». 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Реализация образовательных программ с применением технологий дистанционного и электронного обучения», 72 часа, 2013 года, Институт профессионального администрирования и комплексной энергоэффективности.</p> <p>Программа повышения квалификации «Трансформация вуза в онлайн-университет», 72 часа, 2013 год, ФГБОУ ВПО «МЭСИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Комплексная безопасность», 40 часов, 2015 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2015 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Современные информационные технологии и системы в образовательной и научной деятельности» 72 часа, 2017 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часа, 2020 год</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово- сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07«Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент и экономика» 72 часа 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год,</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова		
36.3	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	Летникова Надежда Борисовна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень- кандидат экономических наук  ученое звание- отсутствует	1) высшее, специалитет  русский язык и литература  учитель русского языка и литературы  2) высшее, специалитет  практическая психология: консультирование, психокоррекция  психолог  3) высшее, специалитет  предпринимательство  менеджмент	Программа профессиональной переподготовки «Управленческое консультирование» 2006 год ГОУ ВПО Академия народного хозяйства  Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Начальник отдела маркетинга и продаж туристского агентства: Маркетинга в туризме». 600 часов (28 часов стажировка). 2018 год Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МЦДО»  Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Управление гостинично-ресторанным бизнесом» 1600 часов (300 часов стажировки) 2019-2020 годы Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МИДО»  Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ  Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент»» для ОУ СПО», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова	39	нет



						<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг», ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей», ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, ПМ.04 «продажи гостиничного продукта» 72 часа, 2016 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по программе СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и 19.02.10 Технология продукции общественного питания 200 часов, 2019 год, ООО</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						«Метелица»		
36.4	Производственная практика (по профилю специальности)	Охотина Елена Фроловна	по основному месту работы	должность - мастер производственного обучения, преподаватель  ученая степень – отсутствует  ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет  менеджмент организации  менеджер	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Преподаватель профессиональных дисциплин (по отраслям), мастер производственного обучения». Преподаватель профессиональных дисциплин и мастер производственного обучения 1100 часов (60 часов стажировки), 2018 -2019 годы ОЧУВО «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного сервиса, профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, квалификация: преподаватель. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год,</p>	13	13

					<p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Администрирование отеля» 2019 год,</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p>		
35.	Маркетинг в организациях общественного питания (профессиональный модуль)							
37.1	Маркетинг в организациях общественного питания	Летникова Надежда Борисовна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень- кандидат экономических наук</p> <p>ученое звание- отсутствует</p>	<p>1) высшее, специалитет</p> <p>русский язык и литература</p> <p>учитель русского языка и литературы</p> <p>2) высшее, специалитет</p> <p>практическая психология: консультирование,</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Управленческое консультирование» 2006 год ГОУ ВПО Академия народного хозяйства</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Начальник отдела маркетинга и продаж туристского агентства: Маркетинга в туризме» 600 часов (28 часов стажировка). 2018 год Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МЦДО»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Управление гостинично-ресторанным бизнесом» 1600 часов (300 часов стажировки) 2019-2020 годы Бизнес</p>	39	нет

					<p>психокоррекция</p> <p>психолог</p> <p>3)высшее, специалитет</p> <p>предпринимательство</p> <p>менеджмент</p>	<p>Академия «МБА СИТИ» ООО «МИДО»</p> <p>Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент»» для ОУ СПО», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04</p>		
--	--	--	--	--	---	---	--	--

					<p>«Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг», ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей», ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, ПМ.04 «продажи гостиничного продукта» 72 часа, 2016 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по программе СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и 19.02.10 Технология продукции общественного питания 200 часов, 2019 год, ООО «Метелица»</p>		
37.2	Производственная практика (по профилю специальности)	Охотина Елена Фроловна	по основному месту работы	<p>должность - мастер производственного обучения, преподаватель</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>менеджмент организации</p> <p>менеджер</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Преподаватель профессиональных дисциплин (по отраслям), мастер производственного обучения». Преподаватель профессиональных дисциплин и мастер производственного обучения 1100 часов (60 часов стажировки), 2018 -2019 годы ОЧУВО «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного сервиса, профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, квалификация: преподаватель. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p>	13	13



					<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Администрирование отеля» 2019 год,</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта»</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p>		
36.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания (профессиональный модуль)							
38.1	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	Степанова Татьяна Александровна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	1)высшее, специалитет- педагогика  преподаватель педагогики	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания профессионального модуля организации и ведения технологических процессов приготовления горячих блюд и кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания» 550 часов (150 часов стажировки) 2019-2020 годы Современная научно-технологическая	10	нет

					<p>академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа переподготовке «Содержание и методика преподавания учебных дисциплин в профессиональном образовании». 612 часов, 2014 год - 2017 год ГБОУ ВО. Академия социального управления (АСОУ)</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Теория и методика преподавания Метрологии, стандартизации и сертификации» 2020 год ООО «Наука»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов ,2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
38.2	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Фомиченко Виктория Геннадьевна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	1)среднее профессиональное образование, хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство  техник-технолог  2)высшее, специалитет  технология	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции» квалификация: преподаватель 1 100 часов, (300 часов стажировка) 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»  Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год,	нет	нет

				<p>хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>инженер</p>	<p>Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном Университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 72 часа , 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Создание и обработка документов в</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>программе «1С Предприятие», 150 часов 2019 год, ГБОУ ДПО Центр Професионал»</p> <p>Стажировка по направлению «Холодные и горячие закуски, хлебобулочные изделия и десерты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2020 год, ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н»</p>		
38.3	Производственная практика (по профилю специальности)	Сидорова Надежда Сергеевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1) высшее специальное образование</p> <p>товароведение и экспертиза товаров (в области товароведения, экспертизы и оценки товаров во внутренней и внешней торговле)</p> <p>товаровед-эксперт</p> <p>2) среднее специальное образование</p> <p>технология продуктов общественного питания</p> <p>техник-технолог</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания товароведения продовольственных и непродовольственных товаров и организация хранения, и контроль запасов и сырья». 1100 часов (300 часов стажировки). 2020 год, квалификация-преподаватель Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часов 2020 год, .</p>	10	нет

						<p>ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p>		
37.	Выполнение работ по одной или							

	нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессиональный модуль)							
38.1	Выполнение работ по профессии "Официант"/"Бармен"	Охотина Елена Фроловна	по основному месту работы	должность - мастер производственного обучения, преподаватель  ученая степень – отсутствует  ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет  менеджмент организации  менеджер	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Преподаватель профессиональных дисциплин (по отраслям), мастер производственного обучения». Преподаватель профессиональных дисциплин и мастер производственного обучения 1100 часов (60 часов стажировки), 2018 -2019 годы ОЧУВО «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного сервиса, профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, квалификация: преподаватель. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p>	13	13



						<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Администрирование отеля» 2019 год,</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием,</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово- сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p>		
38.2	Учебная практика	Охотина Елена Фроловна	по основному месту работы	<p>должность - мастер производственного обучения, преподаватель</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>менеджмент организации</p> <p>менеджер</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Преподаватель профессиональных дисциплин (по отраслям), мастер производственного обучения». Преподаватель профессиональных дисциплин и мастер производственного обучения 1100 часов (60 часов стажировки), 2018 -2019 годы ОЧУВО «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного сервиса, профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, квалификация: преподаватель. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p>	13	13

						<p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участи в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Администрирование отеля» 2019 год,</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>«Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торговой деятельностью» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p>		
39,3	Квалификационный экзамен	Аничкина Ольга Александровна	на условиях договора ГПХ	<p>должность - отсутствует</p> <p>кандидат технических наук</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>технология и организация общественного питания</p> <p>инженер-технолог</p>	Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (с применением ДОТ)» 36 часов, 2020 год, АНО ДПО «СНТА»	нет	28
		Давыдова Галина Борисовна	на условиях внутреннего совместительства	<p>должность – преподаватель</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>русский язык и литература</p> <p>учитель русского языка и литературы</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки: «Педагогическая деятельность в сфере дополнительного образования» 520 часов, 2018 год Всероссийский научно-образовательный центр. «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ СОТех»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой)</p>	35	нет

					<p>«Теория и методика преподавания профессиональной этики и эстетики». 1100 часов (300 часов стажировки), 2018-2019 годы Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации обслуживания и маркетинговой деятельности в организациях общественного питания». 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Реализация образовательных программ с применением технологий дистанционного и электронного обучения», 72 часа, 2013 года, Институт профессионального администрирования и комплексной энергоэффективности.</p> <p>Программа повышения квалификации «Трансформация вуза в онлайн-университет», 72 часа, 2013 год, ФГБОУ ВПО «МЭСИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Комплексная безопасность», 40 часов, 2015 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2015 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Современные информационные технологии и системы в образовательной и научной деятельности» 72 часа, 2017 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению»,</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07«Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--



					<p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент и экономика» 72 часа 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
	Леликова Елена Вячеславна	по основному месту работы	<p>должность – исполняющий обязанности заместителя директора по производственному обучению,</p> <p>ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует</p>	<p>1)высшее, специалитет менеджмент организации, менеджер</p> <p>2)профессиональное техническое училище повар-кондитер повар 4 разряда</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Актуальные вопросы педагогики и психологии» 566 часов, 2013 год ГБОУ ДПО (повышения квалификации) специалистов</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов , 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа 2020 год. ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ</p>	нет	нет

					<p>им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа стажировки по направлению «Холодные и горячие закуски, хлебобулочные изделия и десерты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент и экономика» 72 часа 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

38.	Производственная практика (преддипломная)	Анашкина Наталья Александровна	на условиях внутреннего совместительства	должность – преподаватель ученая степень – отсутствует ученое звание - отсутствует	1) среднее профессиональное образование  организация обслуживания в общественном питании  менеджер  2) высшее, специалитет  менеджмент организации  менеджер	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания организации обслуживания в организациях общественного питания» 1100 часов (300 часов стажировки) 2020 год квалификация: преподаватель по организации обслуживания в организациях общественного питания Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»  Программа повышения квалификации «Овладение искусством бариста. Методы приготовления и подачи горячих напитков», 36 часов, 2017 год ГБПОУ города Москвы «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»  Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи»,	12	нет

					<p>16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Предпринимательство» 2020 год</p> <p>Программа повышения квалификации «Современные форм и методы обслуживания в предприятиях общественного питания» 72 часа 2016 год АНОО ВО Центросоюза РФ «Российский</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>университет кооперации»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в общественном питании» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий»72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работ структурного подразделения»72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торговой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление персоналом» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
		Охотина Елена Фроловна	по основному месту работы	<p>должность - мастер производственного обучения, преподаватель</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>менеджмент организации</p> <p>менеджер</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Преподаватель профессиональных дисциплин (по отраслям), мастер производственного обучения». Преподаватель профессиональных дисциплин и мастер производственного обучения 1100 часов (60 часов стажировки), 2018 -2019 годы ОЧУВО «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова</p> <p>Программа профессиональной</p>	13	13



					<p>переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного сервиса, профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, квалификация: преподаватель. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Администрирование отеля»</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>2019 год,</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p>		
41	Государственная итоговая аттестация Подготовка выпускной квалификационной работы Защита выпускной	Охотина Елена Фроловна	по основному месту работы	должность - мастер производственного обучения, преподаватель  ученая степень – отсутствует	высшее, специалитет  менеджмент организации  менеджер	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Преподаватель профессиональных дисциплин (по отраслям), мастер производственного обучения». Преподаватель профессиональных дисциплин и мастер производственного обучения 1100 часов (60 часов стажировки),	13	13

	<p>квалификационной работы</p>			<p>ученое звание - отсутствует</p>		<p>2018 -2019 годы ОЧУВО «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного сервиса, профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, квалификация: преподаватель. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p>		
--	--------------------------------	--	--	------------------------------------	--	---	--	--

						<p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Администрирование отеля» 2019 год,</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торговой деятельностью» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p>		
		Белова Елена Юрьевна	на условиях договора ГПХ	должность - отсутствует	высшее специалитет	Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-	нет	14

			ученая степень – кандидат экономических наук	государственное и муниципальное управление	образовательной среде» 2020 год, , 16 ч Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»		
			ученое звание - доцент	менеджер			
	Аничкина Ольга Александровна	на условиях договора ГПХ	должность - отсутствует	высшее, специалитет	Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, , Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»	нет	28
			кандидат технических наук	технология и организация общественного питания			
			ученое звание - отсутствует	инженер технолог			

Директор МТКП

  
(подпись)

Е.Н. Махненко  
(И.О.Ф.)



