

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

Утверждено
на заседании Ученого совета
протокол № 11 от «23» июня 2020 г.
Первый проректор
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
Карасев П.А.
«24» июня 2020 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация
Менеджер

Форма обучения
очная

Москва 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	3
1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	5
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	5
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	6
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПСПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПСПО ППССЗ.....	7
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ	7
4.1. Календарный учебный график.....	7
4.2. Учебный план	8
4.3. Аннотации рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей), практик	8
4.4 Программы практик	70
4.5 Программа государственной итоговой аттестации выпускников.....	88
5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ88	
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ.....	88
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ	89
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПСПО ППССЗ.....	89
6. Характеристика социально-культурной среды структурного подразделения СПО, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников	90
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО ППССЗ	91
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	91
7.2 Итоговая государственная аттестация студентов-выпускников	92
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.....	
9. Приложение	109

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 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОП СПО 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), преддипломной практики и ГИА, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

1.1 Нормативные документы для разработки ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую базу разработки ОП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании 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);
- положения 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 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный 22.04.2014 г. № 384.

1.2 Общая характеристика ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2.1 Цель (миссия) ОП СПО ППССЗ

ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС СПО по 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 СПО 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 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В области обучения целью ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является подготовка техника-технолога к успешной работе в сфере технологии продукции на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров, создание условий для общими и профессиональными компетенциями, способствующими 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 ППССЗ

Срок освоения ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования на базе среднего общего образования составляет:

- на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев.

1.2.3 Трудоемкость ОП СПО ППССЗ

Трудоемкость освоения студентом данной ОП СПО ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования составляет:

Учебные циклы	Число недель или часов
Аудиторная нагрузка	81
Самостоятельная работа	
Учебная практика	28
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	6
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	31
ИТОГО	156

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП СПО ПССЗ

- Абитуриент должен представить один из документов государственного образца: аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном;
- высшем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания областью профессиональной деятельности выпускников является организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данной специальности входят предприятия общественного питания. Выпускники востребованы в предприятиях общественного питания: в ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных, кафетериях, кофейнях, буфетах, предприятиях быстрого обслуживания и др., независимо от их организационно – правовых форм.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- ВПД 6 Организация работы структурного подразделения;
- ВПД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности ППСЗ:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

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

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

В результате освоения ОП СПО ППССЗ выпускник специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен обладать следующими компетенциями представленными в Приложении 3.

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

В соответствии с указанными в разделе 1.1 нормативными документами содержание и организация образовательного процесса при реализации ОП СПО 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 ППССЗ включаются:

- краткая характеристика календарного учебного графика;
- краткое описание учебного плана;
- аннотации рабочих программ дисциплин (модулей);
- программа преддипломной практики;
- программа 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 ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

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 ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- 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);
- 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 практик;
- 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 ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает изучение следующих учебных циклов:

общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл- ОГСЭ;

математические и общий естественнонаучный учебный цикл– ЕН;

профессиональный цикл– П (ОП);

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОП СПО ППССЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций.

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 Приложениях 2.

4.3 Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)

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 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

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

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. 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.

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 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППСЗ:

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.

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 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО 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.

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 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре 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 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 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

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

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. 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.

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-бытовой стиль.

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.06 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Психология общения» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл и является вариативной.

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.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

взаимодействовать с партнером по общению, эффективно отстаивать свою точку зрения.

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

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

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

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Изучение психологических особенностей процесса общения

Тема 1.1 Ознакомление с общей характеристика процесса общения

Тема 1.2 Изучение психологических основ общения

Тема 1.3 Изучение основ делового общения

Тема 1.4 Анализ конфликтов в различных сферах человеческого взаимодействия

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 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО 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 и профильных 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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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 ППСЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере 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 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» 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 и профильных 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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающийся должен **знать/понимать**:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- -принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории

В результате изучения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающийся должен **уметь**:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1. Особенности взаимодействия общества и природы.

Тема 2. Природоресурсный потенциал, принципы и методы рационального природопользования.

Тема 3. Размещение производства и проблема отходов.

Тема 4. Мониторинг окружающей среды.

Раздел 2. Рациональное использование природных ресурсов и охрана окружающей среды

Тема 5. Охраняемые природные территории

Тема 6. Международные природные ресурсы

Аннотация учебной дисциплины ЕН.03 ХИМИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Химия» 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 и профильных 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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов.
- приемы безопасной работы в химической лаборатории

В результате изучения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающийся должен **уметь:**

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

Тематический план учебной дисциплины

Тема 1 Основные законы химии

Тема 2 Классификация реакций в органической и неорганической химии.

Тема 3 Основные понятия термодинамики
Тема 4 Понятие о самопроизвольных процессах. Энтропия.
Тема 5 Первый и второй закон термодинамики. Энергия Гиббса.
Тема 6 Механизм образования растворов и их классификация.
Тема 7 Вода как растворитель. Численное выражение состава раствора. pH. Диссоциация воды
Тема 8 Гидролиз органических и неорганических веществ. Смещения равновесия гидролиза.
Тема 9 Органические и неорганические вещества в производстве пищевых продуктов.
Тема 10 Пищевая аллергия. Химия пищеварения.

Аннотация учебной дисциплины ЕН.04 ИНФОРМАТИКА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО 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 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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» обучающийся должен **знать/понимать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

В результате изучения учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» обучающийся должен **уметь:**

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

Тематический план учебной дисциплины

1. Введение. Предмет микробиология
2. Характеристика бактерий
3. Характеристика вирусов
4. Характеристика грибов
5. Характеристика дрожжей
6. Обмен веществ у микроорганизмов

- 7.Химический состав микроорганизмов
- 8.Ферменты микроорганизмов
- 9.Питание микроорганизмов
- 10.Энергетический обмен микроорганизмов
- 11.Абиотические факторы среды
- 12.Биотические факторы среды и микроорганизмы
- 13.Понятие об инфекции
- 14.Заболевания, передающиеся пищевым путем
- 15.Пищевые инфекции
- 16.Пищевые отравления
- 17.Пищевые интоксикации
- 18.Антропогенные факторы
- 19.Микроорганизмы почвы
- 20.Микроорганизмы воды
- 21.Микроорганизмы воздуха
- 22.Микроорганизмы тела человека
- 23.Микроорганизмы пищевых продуктов
- 24.Микроорганизмы молока
- 25.Микроорганизмы мяса
- 26.Микроорганизмы овощей
- 27.Микроорганизмы алкогольных продуктов
- 28.Микроорганизмы кулинарных изделий
- 29.Микроорганизмы в консервах

Аннотация учебной дисциплины ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Физиология питания» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей

Тематический план учебной дисциплины

Физиология питания.

1. Введение. Предмет Физиология питания.
2. Белки. Строение, функции белков. Пищевая ценность белков
3. Жиры. Строение, переваривание жиров. Пищевая ценность жиров
4. Углеводы. Строение, классификация, свойства. Углеводы в пищевых продуктах.
5. Витамины. Витамины в пищевых продуктах.
6. Минеральные вещества.
7. Вода как источник жизни
8. Аппетит. Отсутствие аппетита
9. Пищевая ценность продуктов
10. Химическая переработка пищи
11. Пищевые добавки
12. Культура питания
13. Диеты как забота о внешнем виде и здоровье.
14. Болезни пищеварительной системы.
15. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания

Аннотация учебной дисциплины

ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» обучающийся должен **знать/понимать**:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате изучения учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» обучающийся должен **уметь**:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров

Тема 1.1 Введение

Тема 1.2.1 Зерно и продукты его переработки

Тема 1.2.2 Плодоовощные товары

Тема 1.2.3 Сахаристые продукты

Тема 1.2.4 Вкусовые товары

Тема 1.2.5 Молоко и молочные продукты

Тема 1.2.6 Мясо и мясные продукты

Тема 1.2.7 Рыба и морепродукты

Тема 1.2.8 Яйцо и яйцепродукты

Тема 1.2.9 Пищевые жиры и масла.

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

Раздел 3. Нормативная документация складского хозяйства

Раздел 4. Современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве. Методы контроля

Аннотация учебной дисциплины ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» составлена на основе федерального государственного

образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен **знать/понимать**:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- 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 «Информационные 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 том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Рабочее место специалиста и использование информационных технологий для решения профессиональных задач

Тема 1.1. Технические средства автоматизированных систем

Тема 1.2. Программное обеспечение профессиональной деятельности

Раздел 2. Информационная система и ее место в профессиональной деятельности

Тема 2.1. Работа с текстовым редактором WORD

Тема 2.2. Работа с электронной таблицей EXCEL. Автоматизация калькуляционных расчетов

Тема 2.3. Сканирование. Программа Adobe Photoshop

Тема 2.4. Программа распознавания текста Fine Reader

Тема 2.5. Программа создания презентаций (программа визуализации POWER POINT)

Тема 2.6. Работа с базами данных

Раздел 3. Компьютерные сети и их использование в профессиональной деятельности

Тема 3.1. Глобальная сеть INTERNET.

Аннотация учебной дисциплины ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний составных элементов деятельности в области стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия, приобретения умений их применять в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий;
- изучение целей, задач, принципов, объектов, субъектов, средств, методов и правовой базы стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- освоение умений работы с нормативными документами; перевода национальных внесистемных единиц в международные системные; проверки правильности оформления сертификатов и деклараций соответствия.

В результате изучения учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» обучающийся должен **знать/понимать:**

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате изучения учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» обучающийся должен **уметь:**

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основы стандартизации

- Тема 1.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования
- Тема 1.2. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации
- Тема 1.3. Принципы и методы стандартизации
- Тема 1.4. Средства стандартизации и технического регулирования
- Тема 1.5. Системы стандартизации
- Тема 1.6. Техническое регулирование

Раздел 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 обеспечения единства измерений (ГСИ)

Раздел 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 и пищевых продуктов
- Тема 3.3. Сертификация услуг общественного питания

Аннотация учебной дисциплины

ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

В результате изучения учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» обучающийся должен **уметь:**

- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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

Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 4.1. Административное право

Аннотация учебной дисциплины

ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППСЗ:

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обучающийся должен **знать/понимать:**

основные положения экономической теории;

- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

В результате изучения учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обучающийся должен **уметь**:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Понятие и организация маркетинга.

Тема 2. Маркетинговая среда фирмы

Тема 3. Спрос как объект маркетинга

Тема 4. Стратегический маркетинг

Тема 5. Товарный маркетинг

Тема 6. Ценовой маркетинг

Тема 7. Сбытовой маркетинг

Тема 8. Маркетинговые коммуникации

Тема 9. Маркетинговые исследования

Аннотация учебной дисциплины ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Охрана труда» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Охрана труда

Тема 1.1. Правовые и нормативные основы безопасности труда

Тема 1.2. Организационные основы безопасности труда.

Тема 1.3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 1.4 Защита работников от вредных и опасных производственных факторов.

Раздел 2. Основы энергосбережения

Тема 2.1. Энергия и ее роль в жизни общества. Энергосберегающая политика в Российской Федерации

Тема 2.2. Основные виды и способы получения, преобразования, использования энергии

Тема 2.3. Торгово-технологическое оборудование, обеспечивающее выработку, преобразование, использование энергии

Тема 2.4. Энергосбережение – основа функционирования и развития современной экономики

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 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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;
- 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 саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь 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 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение предприятий общественного питания» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла и является вариативной.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания» обучающийся должен **знать/понимать**:

- достижения научно- технического прогресса в общественном питании,
- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов,
- принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- принципы подбора современного оборудования.

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания» обучающийся должен **уметь**:

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Общие сведения о структуре машин и механизмов

Тема 1.1 Детали машин

Тема 1.2 Детали передач

Тема 1.3 Электроустановки

Раздел 2 Механическое оборудование

Тема 2.1 Классификация механического оборудования

Тема 2. 2 Универсальные приводы общего и специального назначения

Тема 2.3 Машины для обработки овощей

Тема 2.4 Машины и механизмы для нарезки и протирания овощей

Тема 2.5. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы

Тема 2.6. Машины и механизмы для обработки муки.

Тема 2.7. Машины, приготовления и раскатки теста.

Тема 2.8 Взбивальные машины и механизмы

Тема 2.9 Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.

Тема 2.10 Подъемно- транспортное оборудование

Тема 2.11 Весоизмерительное оборудование.

Тема 2.12. Контрольно- кассовые машины, значение и классификация.

Раздел 3. Тепловое оборудование

Тема 3.1. Основы теплотехники

Тема 3.2 Теплогенерирующие устройства

Тема 3.3. Общие сведения о тепловом оборудовании

Тема 3.4. Варочное оборудование

Тема 3.5. Жарочно- пекарское оборудование
Тема 3.6. Электрофритюрницы
Тема 3.7. Жарочные и пекарские шкафы.
Тема 3.8 Универсальное оборудование
Тема 3.9. Специализированные аппараты.
Тема 3.10 Многофункциональное оборудование, тепловые линии.
Тема 3.11 Многофункциональное оборудование: пароконвектомат
Тема 3.12 Водогрейное оборудование.
Тема 3.13 Оборудование для раздачи пищи.
Раздел 4 Холодильное оборудование
Тема 4.1 Основы холодильной техники.
Тема 4.2. Холодильные машины
Тема 4.3. Торгово-технологическое холодильное оборудование.

Аннотация учебной дисциплины ОП.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла и является вариативной.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области организации обслуживания, приобретение умений применять их в условиях, моделирующих профессиональную деятельность в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов с учетом передового отечественного и зарубежного опыта, а также формирование необходимых технику-технологу компетенции

Задачи освоения учебной дисциплины:

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- современные технологии обслуживания;
- порядок предоставления услуг в организациях общественного питания;
- формы, методы и средства обслуживания потребителей;
- выбор, оформление и использование необходимых информационных ресурсов;
- особенности обслуживания гостей на высшем уровне;
- современные европейские стандарты и технологии обслуживания в службе ROOM-SERVICE;
- особенности обслуживания иностранных туристов;
- требования к обслуживающему персоналу.

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

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания.

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

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки и обслуживания;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- выполнять различные виды сервировки и оформление столов;
- владеть техникой обслуживания потребителей в организациях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания; приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- регулировать конфликтные ситуации в торговом зале ресторана или бара;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания и повышения эффективности предлагаемых услуг предприятий питания гостиницы;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- осуществлять обслуживание различных видов банкетов и приемов, торжественных мероприятий;
- оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей;
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Введение. Общая характеристика процесса обслуживания

Тема 2. Характеристика торговых помещений

Тема 3. Столовые посуда, приборы, столовое белье

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 5. Этапы организации обслуживания.

Тема 6. Обслуживание потребителей в предприятиях общественного питания.

Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 8. Кейтиринг предприятий общественного питания

Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания

Аннотация учебной дисциплины ОП.12 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Контроль качества продукции» является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГО СПО по специальности: 19.02.10 "Технология продукции общественного питания".

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин вариативной части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного

питания». Предшествующими дисциплинами являются "Метрология и стандартизация», «Техническое оснащение предприятий, организация обслуживания».

Дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является приобретения студентами теоретических знаний в области контроля качества, формирования умений и навыков (компетенции) при отборе проб, методов контроля качества и оценки сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания;
- работать с нормативно – правовой базой;
- проводить идентификацию пищевой продукции и услуг,
- выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции;
- пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия в области контроля качества продукции;
- назначения, видов, средств, методов, нормативно –правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания
- понятия, виды и методы идентификации
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения

Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

Тема 2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции

Тема 3. Методы контроля качества.

Тема 4. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пищевой продукции

Тема 5. Правила отбора проб

Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.

Тема 7. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.

Тема 8. Идентификация и фальсификация услуг общественного

Аннотация учебной дисциплины

ОП.13 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла и является вариативной.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» обучающийся должен **знать/понимать:**

- товароведную классификацию продовольственных товаров;
- характеристики групп зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров, мяса и продуктов его переработки, молока и продуктов его переработки, рыбы и рыбных товаров, пищевых жиров, яиц;
- применять знания о видах товарных потерь, причинах возникновения, порядке списания, мерах предупреждения и сокращения;
- характеристику ассортимента продовольственных товаров (широта, полнота, глубина, устойчивость, гармоничность, степень обновления)

В результате изучения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» обучающийся должен **уметь:**

- овладение умениями и навыками определять товароведные характеристики продовольственного товара;
- обеспечить оптимальный режим хранения товаров с целью сохранения его качественных характеристик;
- идентифицировать товар с помощью маркировки разных видов и товарно-сопроводительных документов для предоставления потребителям достаточной и достоверной информации
- анализировать состояние необходимости в запасах продовольственных товаров на предприятиях общественного питания.

Тематический план учебной дисциплины

Тема 1.1 Введение. Состояние рынка продовольственных товаров

Тема 1.2. Оценка качества продовольственных товаров

Тема 1.3 Химический состав пищевых продуктов

Тема 1.4. Пищевая ценность продовольственных товаров

Раздел 2 Товароведение пищевых продуктов

Тема 2.1. Зерномучные товары

Тема 2.2. Плодоовощные товары

Тема 2.3. Вкусовые товары

Тема 2.4. Кондитерские товары

Тема 2.5. Пищевые жиры

Тема 2.6. Молочные товары

Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки

Тема 2.8 Мясные товары

Тема 2.9 Рыбные товары

Раздел 3 Анализ ассортимента предприятий общественного питания

Тема 3.1 Ассортимент предприятий общественного питания

Тема 3.2 Показатели ассортимента

Тема 3.3 Естественная убыль пищевых продуктов

Тема 3.4 Оптимальный заказ пищевых продуктов, для обеспечения технологических процессов на предприятиях общественного питания

Тема 3.5 Анализ ассортимента предприятий общественного питания

Тема 3.6 Анализ спроса на продукцию предприятий общественного питания

Тема 3.7 Диверсификация предприятий общественного питания

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация профессионального модуля

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
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.

Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1. Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья

Тема 1.2. Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд

Тема 1.3. Технология приготовления начинок для фарширования мяса

Тема 1.4. Способы минимизации отходов мяса

Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 2.1. Организация технологического процесса подготовки рыбы

Тема 2.2. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из рыбы

Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

Тема 3.1. Характеристика сырья, организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд.

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация профессионального модуля

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОССПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
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.

Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

Тема 1.1. Организовать и проводить приготовление канапе

Тема 1.2. Технология приготовления легких холодных закусок.

Тема 1.3. Технология приготовления сложных холодных закусок.

Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.

Тема 2.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы

Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса.

Тема 2.3. Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Раздел 3. Организация и приготовление сложных холодных соусов

Тема 3.1. Ассортимент и приготовления сложных холодных соусов

Тема 3.2. Способы оформления сложными холодными соусами

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация профессионального модуля

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
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.

Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организация приготовления сложных супов.

Тема 1.1. Технология приготовления пюреобразных супов.

Тема 1.2 Технология приготовления прозрачных супов

Тема 1.3. Технология приготовления национальных супов.

Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих соусов

Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих соусов.

Раздел 3. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Тема 3.1. Организация приготовления сложных блюд из овощей

Тема 3.2. Организация приготовления сложных блюд из грибов

Тема 3.3. Организация приготовления сложных блюд из сыра

Раздел 4. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Тема 4.1. Организация приготовления сложных блюд из рыбы

Тема 4.2. Организация приготовления сложных блюд из мяса

Тема 4.3. Организация приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация профессионального модуля

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
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.

Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема 1.1. Характеристика основных продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 1.2. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 1.3. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 1.4. Оценка качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Раздел 2. Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Тема 2.1. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов

Тема 2.2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий

Тема 2.3. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Тема 2.4. Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Раздел 3. Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.1. Характеристика основных продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.2. Правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.3. Приготовление и ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.4. Оценка качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий

Раздел 4. Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

Тема 4.1. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 4.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 4.3. Приготовление и ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 4.4. Оценка качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ
Аннотация профессионального модуля
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

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

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов:
- фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов:
- суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
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.

Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.1. Характеристика основных продуктов, отделочных полуфабрикатов и основных полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных десертов

Тема 1.2. Ассортимент и методы приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.3. Оборудование, используемое для приготовления сложных десертов

Тема 1.4. Технология приготовления сложных холодных десертов

Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.1. Ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация профессионального модуля

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

иметь практический опыт:

- структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

Результаты освоения профессионального модуля

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

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
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.

Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организация работы трудового коллектива

Тема 1.1. Особенности организации работы коллектива исполнителей

Тема 1.2. Функции и методы управления структурным подразделением

Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями

Тема 2.1. Планирование основных показателей производства

Тема 2.2. Планирование показателей, характеризующих расходы и доходы организации

Тема 2.3 Планирование выполнения работ исполнителями

Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Тема 3.1 Методы контроля результатов выполнения работ

Тема 3.2 Способы оценивания качества выполняемых работ

Раздел 4. Учетно-отчетная документация

Тема 4.1 Основы организации труда и заработной платы

Тема 4.2. Нормативно-правовые документы. Формы документов и порядок их составления

4.4 Программы практик

ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО предусматривает следующие виды практик:

- учебная;
- производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: производственная практика (по профилю специальности) и преддипломной практики.

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в рамках профессиональных модулей ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Индекс дисциплины, профессионального модуля по ФГОС СПО	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
Программы практики	
УП.07.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**
код, специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

форма обучения **очная**
на базе среднего общего образования

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ		стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ		3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ		7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ		10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)		12
5. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ		14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности и для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

Целью учебной практики является комплексное освоение студентами в профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы. В ходе освоения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовлению блюд из творога по заданию повара;
- приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовлению мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов. Основных холодных закусок, холодных мясных и рыбных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;

- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь в повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковка готовых блюд напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

уметь:

У.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического рабочего места, и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

У.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

У.3. Применять регламенты, стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

У.4. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

У.5. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

У.6. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

У.7. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

У.8. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

У.9. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

У.10. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной

У.11. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

знать:

3.1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

3.2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

3.3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

3.4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

3.5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

3.5. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в

приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

3.6. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

3.7. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

3.8. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья. Используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

3.9. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

3.10. Правила и технологии расчетов с потребителями;

3.11. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

1.3. Рекомендуемое количество часов учебной практики:

Всего часов - 76 час, в том числе:

учебной практики - 76 часов (4 недели);

консультации по практике - 4 часа.

1.4. Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в соответствии целью учебной практики.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

2.1 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала по учебной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания		6	
Тема 1.1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации и правила работы с основными нормативными документами	Содержание учебного материала Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделия	6	
Раздел 2. Организация подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции		12	
Тема 2.1. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей	Содержание учебного материала Способы обработки овощей. Способы нарезки овощей. Приготовление полуфабрикатов из овощей. Требование к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения и реализации.	6	
Тема 2.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика	Содержание учебного материала Характеристика сырья. Методы обработки и подготовки рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика для приготовления блюд. Способы разделки для всех видов тепловой обработки.	6	
Раздел 3. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции		48	
Тема 3.1 Приготовление супов	Содержание учебного материала Назначение супов. Классификация. Технологический процесс варки бульонов. Заправочные супы: щи, борщи, рассольники, солянки. Требования к качеству.	6	
Тема 3.2 Приготовление соусов	Содержание учебного материала Приготовление красного основного соуса. Приготовление белого соуса на мясном и рыбном бульонах, грибных, сметанных, молочных. Ассортимент соусов. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации.	6	
Тема 3.3 Приготовление горячих блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных овощей. Приготовление и отпуск блюд из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	

Тема 3.4 Приготовление горячих блюд из рыбы	Содержание учебного материала Приготовление и отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной рыбы. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы рыбы. Приготовление и отпуск блюд из морепродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	
Тема 3.5 Приготовление горячих блюд из мяса	Содержание учебного материала Приготовление и отпуск блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого мяса. Приготовление и отпуск блюд из субпродуктов. Ассортимент блюд из отварного мяса. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	
Тема 3.6 Приготовление горячих блюд из птицы	Содержание учебного материала Приготовление и отпуск блюд из отварной, тушеной, жареной, рубленой птицы. Приготовление и отпуск блюд из дичи. Ассортимент блюд. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	
Тема 3.7 Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление холодных блюд и закусок.	Содержание учебного материала Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок. Приготовление и отпуск гарниров и соусов к холодным блюдам. Ассортимент блюд. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	
Тема 3.8 Приготовление сладких блюд. Приготовление горячих и холодных напитков.	Содержание учебного материала Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд из натуральных фруктов, ягод, железированных блюд. Ассортимент блюд. Приготовление и отпуск холодных (молочных, фруктовых, ягодных) и горячих (кофе, какао, шоколад, напитков с вином) напитков. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	
Раздел 4. Технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста		6	
Тема 4.1. Характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала Характеристика сырья и его подготовка. Способы разрыхления теста. Виды теста и его использование. Приготовление дрожжевого теста безопарным и опарным способом. Приготовление фаршей и начинок для приготовления изделий из дрожжевого теста. Приготовление блинов и оладий.	6	
Консультации		4	
Всего:		76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится на базовых предприятиях с проведением тренинга операционных и поведенческих навыков под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля с привлечением специалистов от производства.

Реализация программы дисциплины требует наличия следующих помещений:

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Стол ученический (15);
Стул ученический (30);
Стол учительский (1);
Стул учительский (1);
Рабочая станция (1);
Монитор (1);
Мини-проектор (1);
Доска с магнитной поверхностью (1);
Плакатница (2);
Шкаф закрытый (2);
Тумба вкатная (1);
Плакаты;
Таблицы;
Учебная литература;
Нормативно-правовые документы;
Учебно-наглядные пособия;
Методические пособия.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
Операционная система Microsoft Windows 10

Учебный кондитерский цех № 107

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя (1).

Место для презентации готовой кулинарной продукции (1):

Обеденный стол (1);
Стулья (3);
Шкаф для столовой посуды (2).

Технические средства обучения (1):

Монитор (1);
Системный блок (1);
Проектор (1);
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1);
Крамер (1);

Экран (1).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные (2);
Конвекционная печь (1);
Микроволновая печь (1);
Подовая печь (для пиццы) (1);
Расстоечный шкаф (2);
Плита электрическая (2);
Шкаф холодильный (1);
Шкаф морозильный (1);
Шкаф шоковой заморозки (1);
Льдогенератор (2);
Пароконвектомат (1);
Фризёр (1);
Тестораскаточная машина (настольная) (1);
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2);
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);
Тестомесильная машина (настольная) (1);
Миксер (погружной) (1);
Миксер для коктейлей (2);
Кофемашина с капучинатором (1);
Ховали (оборудование для варки кофе на песке) (1);
Кофемолка (1);
Лампа для карамели (2);
Сифон (4);
Миски из нержавеющей стали (8);
Гастроёмкость из нержавеющей стали (8);
Кастрюли 1,5; 2 литра (10);
Сковорода (10);
Разделочные доски (10);
Подставка для разделочных досок (10);
Мерный стакан (8);
Миски полусферические (8);
Венчик (8);
Сито (8);
Лопатки (8);
Скрепки пластиковые (10);
Скрепки металлические (10);
Формы для тортов, пирогов (10);
Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8);
Формы силиконовые для штучных кексов (8);
Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8);
Нож пилка 300 мл (8);
Кондитерские мешки (10);
Насадки для кондитерских мешков (10);

Ножницы (8);
Резцы фигурные для теста, марципана (8);
Силиконовые коврики для выпечки (8);
Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8);
Вырубки для печенья, пряников (10);
Форма для конфет (10);
Формы для шоколадных фигур (8);
Скалки рифлёные (8);
Скалки (8);
Трафареты (8);
Перчатки для карамели (8);
Подставки для тортов, вращающие (8);
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8);
Силиконовые коврики для айсинга (8);
Кисти силиконовые (8);
Набор выемок (8);
Совки для сыпучих продуктов (8);
Подносы (8);
Подложки для тортов (8);
Ножи (15);
Корзина для мусора (4);
Мясорубка (1);
Куттер (1);
Процессор кухонный (1);
Слайсер (1);
Соковыжималки (для цитрусовых) (2);
Соковыжималка (универсальная) (1);
Пресс для пиццы (1);
Лампа для карамели (2);
Аппарат для темперирования шоколада (1);
Газовая горелка (для карамелизации) (3);
Термометр инфракрасный (1);
Термометр со щупом (2);
Овоскоп (1);
Диспенсер для подогрева тарелок (1);
Машина для вакуумной упаковки (1);
Стеллаж передвижной (6);
Производственный стол с моечной ванной (1);
Производственный стол с деревянным покрытием (4);
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (1);
Стол производственный (1);
Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1);
Моечная ванна двухсекционная (1);
Ванна моечная (2);
Стеллаж передвижной (2);
Учебно-наглядные пособия.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Учебный кулинарный цех № 110

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя (1).

Место для презентации готовой кулинарной продукции (1):

Обеденный стол (1);

Стулья (3);

Шкаф для столовой посуды (2).

Технические средства обучения (1):

Монитор (1);

Системный блок (1);

Проектор (1);

Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1);

Крамер (1);

Экран (1).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные (5);

Пароконвектомат (4);

Конвекционная печь (1);

Микроволновая печь (1);

Расстоечный шкаф (1);

Плита электрическая (5);

Фритюрница (1);

Электрогриль (1);

Шкаф холодильный (5);

Шкаф морозильный (1);

Шкаф шоковой заморозки (1);

Льдогенератор (1);

Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1);

Тестораскаточная машина (1);

Планетарный миксер (3);

Диспенсер для подогрева тарелок (2);

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (1);

Блендер (1);

Мясорубка (1);

Овощерезка (2);

Процессор кухонный (2);

Слайсер (1);

Куттер (1);

Миксер для коктейлей (2);

Соковыжималки (универсальная) (2);

Соковыжималка для цитрусовых (1);

Машина для вакуумной упаковки (1);

Кофемашина с капучинатором (1);
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) (1);
Кофемолка (1);
Газовая горелка (для карамелизации) (3);
Набор инструментов для карвинга (15);
Овоскоп (1);
Нитраттестер (1);
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);
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 (1);
Стол производственный с моечной ванной (5);
Стеллаж передвижной (5);
Моечная ванна двухсекционная (1);
Учебно-наглядные пособия.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Операционная система Microsoft Windows 10

Лаборатория метрологии и стандартизации № 312

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Стол ученический (4);
Стул ученический (8);
Стол учительский (1);
Стул учительский (1);
Тумба вкатная (1);
Монитор (1);
Системный блок (1);
Доска с магнитной поверхностью (1);
Измеритель шероховатости TR200(1);
Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2);

Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2 (1);
Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2 (1);
Штангенциркуль цифровой
ШЦЦ-I-150-0,01 (1);
Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01 (1);
Микрометр гладкий цифровой
МК Ц 50 (1);
Микрометр гладкий цифровой
МК Ц 25 (1);
Нутромер цифровой (1);
Оптиметр вертикальный ИКВ (2);
Плакаты;
Таблицы;
Нормативно-правовые документы;
Учебная литература;
Учебно-наглядные пособия;
Методические пособия.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Операционная система Microsoft Windows 10;
Компас – 3D;
Adobe Photoshoop CS 5;
Программное обеспечение «Антиплагиат»

База практики:

от 29.06.2018 до 29.06.2023 ПАО «ГК Космос»
от 17.01.2019 по 17.01.2024 ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н»
от 09.09.2016 до 09.12.2019 ООО «Ил ЭС Ко»
от 09.12.2019 до 09.12.2024 ООО «Ил ЭС Ко»
от 22.03.2017 до 22.03.2022 Индивидуальный предприниматель Гарсия Санс Ана Мария (Фонд «Волга»)
от 01.12.2017 до 01.12.2022 АО «УК» «Отель Менеджмент»
от 01.10.2018 до 01.10.2023 АО «Гастрономическая академия Романа Рожниковского»
от 18.09.2017 до 18.09.2022 ООО «Ресторан на Цветном»
от 12.01.2019 (на неограниченный срок) ПАО «Центр международной торговли» («Холлидей Инн Экспресс»)
от 12.01.2017 (на неограниченный срок) Федеральное государственное учреждение Оздоровительный комплекс «Клязьма» Управления делами Президента РФ
от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО Гостиница «Аврора-Люкс»
от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО Гостиница «Тверская»
от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО «Гранд-отель»
от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО «Моспромстрой Отель Менеджмент»
от 17.01.2017 до 17.01.2022 ООО «Старт Кэтеринг»
от 27.04.2017 до 27.04.2022 ООО «Алфавит»
от 22.02.2019 до 22.02.2024 ИП Трудич А.С. ресторан «Serbs»
от 01.02.2019 до 01.02.2024 ПАО «Газпром» «Дом приемов Богородское»
от 03.09.2018 до 03.09.2023 ООО «Праймарт»

от 10.04.2019 (на неограниченный срок) ООО «Лента»
от 09.09.2019 до 30.06.2024 ООО Ресторан «Садовое Кольцо»
от 14.10.2019 до 14.10.2024 АО «Гостиница Националь»
от 02.09.2019 по 30.06.2024 ООО «Максима Хотелс»
от 02.09.2019 до 30.06.2024 ООО «АРС»
от 24.04.2019 до 24.04.2024 ООО «Высота»

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основные источники:

- 1.1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова – М.: Издательство Юрайт, 2016. – 414 с. – Серия: Профессиональное образование
- 1.2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 400 с.
- 1.3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для студентов СПО / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112 с.

2. Дополнительные источники:

- 2.1 Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных заведений / Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2016. – 480 с.

3. Интернет-ресурсы:

- 3.1. Оформление пирогов // <http://yasnodar.ru/oformlenie>
- 3.2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778> (дата обращения: 16.11.2019).

4. ЭБС

- 4.1 <https://www.urait.ru>
- 4.2 <https://academia-library.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится руководителями практики от производства и учебного заведения

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Итоговой формой контроля является дифференцированный зачет.

Фонды оценочных средств (ФОС, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: - производить работы по подготовке рабочего места и технологического рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.	Текущий устный контроль (по темам) Проверка правильности ответов
Знать: - нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и	Наблюдение и оценка во время проведения учебной практики Краткую

органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья. Используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - правила и технологии расчетов с потребителями; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	информацию изложить в аттестационном листе
--	---

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

- **87 до 100** баллов выставляется студенту, если посещал все дни практики и составил соответствующий отчет по практике;
- **74 до 86** баллов выставляется студенту, если имеется 1 или 2 замечание во время прохождения практики;
- **61 до 73** баллов выставляется студенту, если имеется 2 и более замечаний по прохождению и по результатам собеседования;
- менее **61** баллов выставляется студенту, если не готов студент к обсуждению и пропускал практику на производстве.

5. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля;
- прохождение стажировки в торговых организациях не реже 1 раза в 3 года.

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 Московского технологического колледжа питания.

5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ

ОП СПО ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в полном объеме обеспечена комплектом учебно-методической документацией по всем дисциплинам: рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарным курсам, календарно-тематическими планами, методические рекомендации по выполнению практических работ, методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, фонд оценочных средств разработанных в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ОП СПО 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 2010, 2013, 2016 г. (Word, Excel, Power Point)
- обеспеченность ОП СПО 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 ППССЗ.

Внеаудиторная работа обучающиеся сопровождается методическими материалами и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

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.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по направлению подготовки 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» библиотечный фонд имеет более 3 наименований отечественных журналов: Кулинарный журнал «ХлебСоль», «Питание и общество», «Кондитерское производство», «Ресторатор».

Каждый обучающийся обеспечен 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 90 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 для оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями.

5.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ

Реализация ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года и получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации на условиях, определенных в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

За период с 2019-2000 годы 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 ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивают педагогические кадры, в количестве 25 человек, имеющие базовое образование. Из них: 25 человек - штатные преподаватели, 6 человек, работающие на условиях внутреннего совмещения. Имеют высшую категорию 7 человек, кандидат экономических наук-1 чел., имеют первую квалификационную категорию 9 человек, доля штатных преподавателей составляет 64 %.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОП СПО ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» приведен в Приложении 5.

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ

Московский технологический колледж питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий и лабораторных работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

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.

Реализация ОП СПО ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров и материально-техническим обеспечением, включая: 15 учебных кабинетов, 4 лаборатории, 2 цеха, 1 спортивный зал, открытый стадион широкого

профиля с элементами полосы препятствий, стрелковый тир, 1 библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды;
- обеспечение обучающихся очной форме обучения, общими учебными площадями в соответствии с нормативами.

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, Компас – 3D, Электронный справочник «Система Гарант», Справочная Правовая система «Консультант Плюс», Adobe Photoshoop CS 5, Программное обеспечение «Антиплагиат», 1С: Предприятие.

Перечень материально - технического обеспечения дисциплин ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» приведен в Приложении 4.

6. Характеристика социально-культурной среды Московского технологического колледжа питания СПО, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

В Московском технологическом колледже питания создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально- культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств, обучающихся по программам СПО.

Воспитательная работа в Колледже является неотъемлемой частью образовательного процесса и организована на основе Конституции РФ, Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», других нормативных правовых документов, Устава ФГБОУ ВО Российский экономический Университет им. Г.В.Плеханова, локальных нормативных актов, перспективных и календарных планов работы 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.

Формирование среды Колледжа направлено на развитие общих компетенций, самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в профессии, творчестве, спорте, науке и т.д.

В целях реализации компетентностного подхода в Колледже используются активные и интерактивные формы проведения занятий (открытые уроки, разбор конкретных производственных ситуаций, метод проектов, круглые столы, групповые дискуссии, уроки- конференции и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой (конкурс «АРТ-КЛАСС», Мастер-класс при приготовлении грузинских национальных изделий из теста, Мастер-класс «Итальянская кухня», Фестиваль «Воплощение в жизнь эпизода видеопроизведения», мастер - класс «Греческая оливка: тысяча и один способ

приготовления», участие студентов в Московском Worldskills Russia, мастер-класс «Новогодняя сладость» по приготовлению имбирного печенья и имбирных домиков, серия мастер-классов «Солнечный блин», мастер-класс в компании Комплекс-бар совместно с компанией MONIN, мастер-класс по приготовлению торта «Прага» и нежнейшего яблочного зефир, посещение международной специализированной выставки для хлебопекарного и кондитерского рынка, Мастер-класс по приготовлению десертов от ПАО «Космос», серия Мастер-классов по приготовлению булочки «Бриошь, конкурс профессионального мастерства «Светлая Седмица»), конкурс «Кухни народов мира». Большое внимание уделяется организации и проведению внеучебной общекультурной работы, психолого-консультационной и специальной профилактической работе, обеспечении социально-бытовых условий и др.

Воспитательная работа осуществляется совместными усилиями преподавателей, методического объединения кураторов учебных групп, 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.

В Колледже регулярно проводятся конкурсы стенных газет и плакатов, фотоконкурсы, олимпиады, конкурсы сочинений и профессионального мастерства. Победителям вручаются награды и грамоты.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО 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 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.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Освоение ОП СПО ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) и проводится в соответствии с программой ГИА.

Программа государственной итоговой аттестации прилагается.

Программа ГИА разрабатывается преподавателями и рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии после предварительного положительного заключения работодателей и утверждается директором колледжа

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

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

специальность 19.02.10 «Технология производства общественного питания»
(базовый уровень)

Москва 2020 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.Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:	
2.2.Содержание государственной итоговой аттестации.....	
Документы государственной итоговой аттестации	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГИА.....	
3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	
3.2.Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации	
3.3.Общие требования к организации и проведению ГИА	
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 «Об утверждении порядка проведения государственной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», 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. N 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 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа государственной итоговой аттестации является частью ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Итоговая аттестация, завершающая освоение ППССЗ, 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.

Одним видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» 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 курсантами 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.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Область применения Программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Вид деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Вид деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»;

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Вид деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»;

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Вид деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Вид деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»;

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Вид деятельности «Организация работы структурного подразделения»;

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

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).

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Вид – выпускная квалификационная работа.

Сроки – в соответствии с учебным планом ГИА проводится с 18 мая по 28 июня и включает:

- подготовку выпускной квалификационной работы с 18 мая по 14 июня;
- защиту выпускной квалификационной работы с 15 июня по 28 июня.

Тематика выпускных квалификационных работ

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Разработка нормативно-технологической документации для выпуска сочных с различными начинками в условиях небольших предприятий	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
2.	Разработка технических условий на производство формового хлеба в условиях малого предприятия	
3.	Разработка нормативной документации на производство мороженого из натуральных компонентов	
4.	Разработка технических условий и технических инструкций для выпуска ржано-пшеничного хлеба в условиях мини-пекарни	ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
5.	Разработка проекта ТУ и ТИ на производство мучных кондитерских изделий на малом предприятии	
6.	Разработка технических условий на производство мясных кулинарных изделий в тестовой оболочке	
7.	Разработка ТУ и ТИ на производство обогащенных макаронных изделий в условиях малого предприятия	ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
8.	Анализ деятельности предприятий ресторанного бизнеса города Москвы	
9.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента горячих блюд Средиземноморской кухни с учетом национальных традиций	ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных,
10.	Особенности организации технологического процесса приготовления и реализации сложных горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостей	

11.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента сложных горячих блюд из ягнятины	мучных кондитерских изделий;
12.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента сложных горячих блюд из домашней птицы	ПМ.05 Организация процесса приготовления и
13.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка национальных горячих блюд из рыбы в ресторане с Европейской кухней	приготовление сложных холодных и горячих десертов;
14.	Особенности организации технологического процесса приготовления и разработка ассортимента блюд Средиземноморской кухни из морепродуктов	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
15.	Организация производственного процесса приготовления и расширение ассортимента протертых супов с учетом национальных традиций кухонь народов мира	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
16.	Особенности организации технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента блюд из сыра	
17.	Организация производства и разработка ассортимента сложных горячих блюд из мяса диких животных	
18.	Организация производства и разработка ассортимента блюд из пернатой дичи с использованием инновационного оборудования	
19.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление овощных блюд Закавказья	
20.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих овощных блюд Средиземноморской кухни	
21.	Организация производства и разработка ассортимента блюд итальянской кухни	
22.	Организация производства и разработка ассортимента сложных холодных закусок из мяса и птицы	
23.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных горячих блюд в рыбном ресторане	
24.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных горячих блюд из мяса в ресторане авторской кухни	

25.	Организация технологического процесса приготовления праздничных пирогов с учетом современных тенденций	
26.	Разработка нормативной документации для приготовления многокомпонентного хлеба на закваске	
27.	Разработка ассортимента десертов на основе песочного и бисквитного теста с использованием современных технологий	
28.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента банкетных закусок с использованием мяса баранины	
29.	Организация технологического процесса и разработка ассортимента вегетарианских блюд с использованием современных технологий	
30.	Разработка ассортимента продукции и планировочное решение ресторана смешанной кухни	
31.	Разработка ассортимента маффинов на основе натурального сырья и современных смесей	
32.	Организация технологического процесса приготовления горячих блюд с использованием мяса яка	
33.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента блюд с учетом особенностей оволактовегетарианства	
34.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента кондитерских изделий из белково-воздушного полуфабриката	
35.	Разработка ассортимента и нормативно-технологической документации на суфле и муссы	
36.	Разработка ассортимента и нормативно-технологической документации на блюда из мяса русской кухни	
37.	Организация технологического процесса и разработка ассортимента мильфеев	
38.	Разработка ассортимента терринов, организация технологического процесса приготовления и составление нормативной документации	
39.	Организация технологического процесса и разработка ассортимента фламбированных блюд в ресторане	
40.	Организация технологического процесса и разработка нормативно-технологической	

	документации для блюд, подаваемых английским методом	
41.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента диетических блюд из мяса птицы	
42.	Разработка ассортимента и нормативно-технологической документации на блюда из мяса, приготовленного на открытом огне	
43.	Разработка нормативно-технологической документации на ассортимент блюд из птицы и дичи в русской кухне	
44.	Организация технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции из круп и бобовых	
45.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления	
46.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента кулинарной продукции в стиле фьюжн	
47.	Разработка нормативно-технологической документации и организация технологического процесса приготовления сложных вторых горячих блюд с использованием теста	
48.	Особенности технологического процесса приготовления и реализации пасты в ресторане с Итальянской кухней с учетом национальных традиций	
49.	Организация производственного процесса приготовления и расширение ассортимента горячих блюд из овощей, грибов и сыра в кухнях разных стран	
50.	Разработка технических условий для выпуска ароматизированных сухариков в условиях малого предприятия	

Перечень тем по выпускным квалификационным работам:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях предметной цикловой комиссии;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей.

Структура выпускной квалификационной работы:

- 1) введение
- 2) основная часть
 - теоретическая часть
 - практическая часть
- 3) заключение
- 4) список использованных источников
- 6) 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;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- 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 выпускной квалификационной 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.

Документы государственной итоговой аттестации

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА оформляется протоколом ГЭК и приказом курирующего проректора.

По окончании государственной итоговой аттестации ГЭК составляет ежегодный отчет о работе.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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.

Для защиты выпускной квалификационной работы 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.

Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

- Программа государственной итоговой аттестации
- Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы
- Периодические издания по специальности
- Обеспечение доступа к информационным, научным и методическим ресурсам сети Интернет

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.

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 Учебно-методическое управление в соответствии с установленными формами. Составы ГЭК и АК утверждается 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 данный учебный год 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.

**ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
Оценка выпускной квалификационной работы

критерии	показатели оценки «2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально 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, 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. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть 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 тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	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. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность 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 (более 3-х дней задержки).	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	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. 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, главы. 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. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и 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 тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

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 изменений 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-ЗА-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 Photoshoor 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 CAO 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 CAO 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

9. Приложение

Приложение 1	График учебного процесса
Приложение 2	Учебный план для реализующих ОП СПО ППССЗ 3 поколения
Приложение 3	Матрица соответствия компетенций (распределение компетенций)
Приложение 4	Перечень материально-технического обеспечения ОП СПО ППССЗ
Приложение 5	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОП СПО ППССЗ

«График учебного процесса»

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

☐ Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Промежуточная аттестация

= Каникулы

0 Учебная практика

8	Производственная практика (по профилю специальности)
---	--

☒	Производственная практика (преддипломная)
-------------------------------------	---

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III Государственная итоговая аттестация

* Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	подг.	подг.	подг.			подг.			
	подг.	час. обяз. уч. занятий	подг.	час. обяз. уч. занятий	подг.	час. обяз. уч. занятий													подг.	подг.		подг.	подг.	подг.
I	39	1404	17	612	22	792	2		2											11	52	25	1	
II	33	1188	14	504	19	684	2	1	1		2	2			4		4			11	52	25	1	
III	27	972	9	324	18	648	2	1	1					13	7	6				10	52	25	1	
IV	21	756	11	396	10	360	1		1					9	6	3	4		4	2	2	43	25	1
Всего	120	4320	51	1836	69	2484	7	2	5		2	2		26	13	13	4		4	4	34	199		

Приложение 3
«Матрица соответствия компетенций (распределение компетенций)»
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
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			
ОГСЭ.06	Психология общения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН	Математические и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2											
ЕН.04	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1

		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.11	Организация обслуживания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Приложение 4
Перечень материально-технического обеспечения ОП СПО ППССЗ
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
1	2	3
1.	ОГСЭ.01 Основы философии	Кабинет социально – экономических дисциплин № 302 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Компьютер в комплекте (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Плакатница (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Нормативно-правовые документы;

		Методические пособия. Программное обеспечение: 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»
		Кабинет социально – экономических дисциплин № 409 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
2.	ОГСЭ.02 История	Кабинет социально – экономических дисциплин № 302 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский (1);

	Стул учительский (1); Компьютер в комплекте (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Плакатница (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение: 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» Кабинет социально – экономических дисциплин № 409 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский (1); Стул учительский (1);
--	--

		Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
3.	ОГСЭ.03 Иностранный язык	Кабинет иностранного языка № 203 <i>(учебная аудитория для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Компьютерные кресла (14); Стул учительский (1); Стол учительский (1); Монитор (14); Системный блок (14); Монитор LCD Samsung (1); Компьютер Intel Dual-core Celeron J4005 (1); Комплект Logitech Desktop MK120 (1); Сетевой фильтр Pilot m-MAX 1,8м (4 розетки) (15); Наушники (15); Микрофон (15); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Тумба вкатная (1); Шкаф комбинированный (1); Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература;

	Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Компас – 3D; Adobe Photoshoop CS 5; Программное обеспечение «Антиплагиат» Учебная аудитория № 303 <i>(учебная аудитория для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский (1); Стол учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Тумба вкатная (1); Тумба (1); Плакаты; Таблицы; Портреты;
--	--

	Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10 Кабинет иностранного языка № 204 <i>(учебная аудитория для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (10); Стулья ученические (20); Стул учительский (1); Стол учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Проектор (1); Экран (1); Тумба вкатная (1); Шкафы (2); Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS
--	---

		Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
4.	ОГСЭ.04 Физическая культура	Учебная аудитория № 303 <i>(для проведения групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский (1); Стол учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Тумба вкатная (1); Тумба (1); Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10

		Спортивный зал № 11 <i>(для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</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); Беговая дорожка (6); Ковер борцовский (6); 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); 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); 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) Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий (Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских) <i>(для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Мобильная полоса препятствий беговая дорожка по кругу длина каждой 400 м - (6); барьеры; яма с водой для стиль-чеза (14 кв. м) - (1); сектор для прыжка в длину и тройного прыжка (длина разбега 60 м, яма с песком 21 кв. м) – (2); сектор для прыжка в высоту (250 кв. м) – (1); мат; стойка для прыжков в высоту; сектор для толкания ядра и метания диска (40 кв. м) – (1); секундомер, свисток.
5.	ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	Учебная аудитория № 301 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных)</i>

	консультаций) Стол ученический (18); Стул ученический (36); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Учебная аудитория № 303 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский (1); Стол учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Тумба вкатная (1); Тумба (1);
--	--

	Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
	Учебная аудитория № 131 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (13); Стул ученический (26); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
	Учебная аудитория № 424 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>

		консультаций) Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
		Учебная аудитория № 129 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (13); Стул ученический (26); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
		Кабинет социально – экономических дисциплин № 409 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического</i>

		<i>типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Кабинет социально – экономических дисциплин № 302 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Компьютер в комплекте (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Плакатница (1); Тумба вкатная (1);
--	--	---

		Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение: 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»
6.	ОГСЭ.06 Психология общения	Учебная аудитория № 301 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (18); Стул ученический (36); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Учебная аудитория № 303 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего</i>

	<i>контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский (1); Стол учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Тумба вкатная (1); Тумба (1); Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
	Учебная аудитория № 131 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных</i>

		консультаций) Стол ученический (13); Стул ученический (26); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
		Учебная аудитория № 424 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
		Учебная аудитория № 129 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего</i>

		<i>контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (13); Стул ученический (26); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
		Кабинет социально – экономических дисциплин № 409 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
		Кабинет социально – экономических дисциплин № 302

		<i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Компьютер в комплекте (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Плакатница (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение: 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»
7.	ЕН.01 Математика	Учебная аудитория № 301 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего</i>

	контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций) Стол ученический (18); Стул ученический (36); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
	Учебная аудитория № 303 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский (1); Стол учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Тумба вкатная (1);

		Тумба (1); Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
		Учебная аудитория № 131 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (13); Стул ученический (26); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
		Учебная аудитория № 424 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего</i>

		<i>контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
		Учебная аудитория № 129 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (13); Стул ученический (26); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
		Кабинет социально – экономических дисциплин № 409

	<i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
	Кабинет социально – экономических дисциплин № 302 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Компьютер в комплекте (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Плакатница (1);

		Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение: 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»
8.	ЕН.02 Экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования № 115 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (10); Стул ученический (20); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Системный блок (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Тумба вкатная (1); Шкаф (1); Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы;

		Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
9.	ЕН.03 Химия	Учебная аудитория № 303 <i>(для проведения занятий лекционного типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский (1); Стол учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Тумба вкатная (1); Тумба (1); Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Нормативно-правовые документы;

		Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
		Лаборатория химии № 301 <i>(для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол-парта (23); Стул ученический (46); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Проектор (1); Экран (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (3); Шкаф для документов (3); Аппарат для дистилляции воды (1); Набор ареометров (2); Баня комбинированная лабораторная (1); Весы технические с разновесами (1); Весы аналитические с разновесами (1); Весы электронные учебные до 2 кг (1); Гигрометр (1); Колориметр-нефелометр фотоэлектрический (1); Колонка адсорбционная (1); Магнитная мешалка (5); Нагреватель для пробирок (1);

	рН-метр милливольтметр (6); Печь тигельная (1); Спиртовка (10); Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями (1); Установка для титрования (3); Центрифуга демонстрационная (1); Шкаф сушильный (1); Электроплитка лабораторная (1); 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); Стаканы химические разной емкости (25); Стеклянные предметные (5); Стеклянные 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 (1); 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 (1); Карандаши по стеклу (5); Кристаллизатор (1); 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 (1); Химические реактивы (100); Нормативно-правовые документы; Методические пособия; Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
10.	ЕН.04 Информатика	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 308 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15);

		Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Компьютерный столик (10); Компьютерные кресла (10); Компьютер в комплекте (10); Системный блок (1); Монитор (1); Проектор (1); Акустические колонки (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (1); Шкафы (3); Плакаты; Таблицы; Портреты; Тумба вкатная (2); Учебно-наглядные пособия; Электронные пособия. Программное обеспечение: 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»; Компас – 3D
11.	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Учебная аудитория № 303 <i>(для проведения занятий лекционного типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20);

	Стулья ученические (40); Стул учительский (1); Стол учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Тумба вкатная (1); Тумба (1); Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6 <i>(для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский (1); Стул учительский (1);

		Системный блок (1); Монитор (1); Доска с магнитной поверхностью (1). Микроскоп (5); Микроскоп люминесцентный (1); Термостат (3); Сушильный шкаф (2); Водяная баня (1); Стерилизатор (2); Эксикатор (2); Дистиллятор (2); Электронные весы (5); Центрифуга (1); Газовые горелки (4); Дозатор (3); Пинцеты (10); Пипетки (10) Суховоздушный шкаф (1); Низкотемпературный термостат (1); Тумба вкатная (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
--	--	---

12.	ОП.02 Физиология питания	Учебная аудитория № 303 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский (1); Стол учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Тумба вкатная (1); Тумба (1); Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10 Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6
-----	--------------------------	--

		<i>(для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Системный блок (1); Монитор (1); Доска с магнитной поверхностью (1). Микроскоп (5); Микроскоп люминесцентный (1); Термостат (3); Сушильный шкаф (2); Водяная баня (1); Стерилизатор (2); Эксикатор (2); Дистиллятор (2); Электронные весы (5); Центрифуга (1); Газовые горелки (4); Дозатор (3); Пинцеты (10); Пипетки (10) Суховоздушный шкаф (1); Низкотемпературный термостат (1); Тумба вкатная (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия;
--	--	--

		Методические пособия. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
13.	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS

		Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10
14.	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 308 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Компьютерный столик (10); Компьютерные кресла (10); Компьютер в комплекте (10); Системный блок (1); Монитор (1); Проектор (1); Акустические колонки (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (1); Шкафы (3); Плакаты; Таблицы; Портреты; Тумба вкатная (2); Учебно-наглядные пособия; Электронные пособия. Программное обеспечение: 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»; Компас – 3D
15.	ОП.05 Метрология и стандартизация	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10

		Лаборатория метрологии и стандартизации № 312 <i>(для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Тумба вкатная (1); Монитор (1); Системный блок (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Измеритель шероховатости TR200(1); Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2); Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2 (1); Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2 (1); Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-I-150-0,01 (1); Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01 (1); Микрометр гладкий цифровой МК Ц 50 (1); Микрометр гладкий цифровой МК Ц 25 (1); Нутромер цифровой (1); Оптиметр вертикальный ИКВ (2); Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS
--	--	---

		Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Компас – 3D; Adobe Photoshoop CS 5; Программное обеспечение «Антиплагиат»
16.	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет социально – экономических дисциплин № 302 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Компьютер в комплекте (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Плакатница (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение: 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» Кабинет социально – экономических дисциплин № 409 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
17.	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет социально – экономических дисциплин № 302 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Компьютер в комплекте (1); Проектор (1);

	Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Плакатница (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение: 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» Кабинет социально – экономических дисциплин № 409 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты;
--	--

		Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
18.	ОП.08 Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда № 213 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (20); Стул ученический (40); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Системный блок (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Тумба (1) Стенды экспозиционные; Плакаты по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Таблицы по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Нормативно-правовые документы Защитные комплекты ОЗК (1); Противогазы (1); Приборы радиационной и химической разведки (1); Робот-тренажер (1); Медицинское имущество (1); Учебная литература Электронные пособия Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS

		Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
		Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда № 210 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (24); Стул ученический (48); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); 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 (1); Медицинское имущество (1); Печатные пособия по ОБЖ; Наглядные пособия по НВП; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия;

		Электронные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
19.	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда № 213 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (20); Стул ученический (40); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Системный блок (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Тумба (1) Стенды экспозиционные; Плакаты по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Таблицы по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Нормативно-правовые документы Защитные комплекты ОЗК (1); Противогазы (1); Приборы радиационной и химической разведки (1); Робот-тренажер (1); Медицинское имущество (1); Учебная литература Электронные пособия Программное обеспечение:

		Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10 Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда № 210 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (24); Стул ученический (48); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); 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 (1); Медицинское имущество (1); Печатные пособия по ОБЖ; Наглядные пособия по НВП; Учебная литература;
--	--	---

		Учебно-наглядные пособия; Электронные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
		Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы №11а <i>(для проведения занятий практического типа, текущего контроля, 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 (1); Экран (1)
20.	ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1);

		Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10
21.	ОП.11 Организация обслуживания	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1);

		Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10
		Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1).

		Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Расстоечный шкаф (1); Плита электрическая (5); Фритюрница (1); Электрогриль (1); Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Тестораскаточная машина (1); Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (1); Блендер (1); Мясорубка (1); Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер (1); Куттер (1); Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Кофемашина с капучинатором (1); Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15);
--	--	--

	Овоскоп (1); Нитраттестер (1); 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); 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 (1); Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная (1); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
	Учебный кондитерский цех № 107

		<i>(для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Подовая печь (для пиццы) (1); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный (1); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (2); Пароконвектомат (1); Фризер (1); Тестораскаточная машина (настольная) (1);
--	--	---

	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная) (1); Миксер (погружной) (1); Миксер для коктейлей (2); Кофемашина с капучинатором (1); Ховали (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Лампа для карамели (2); Сифон (4); Миски из нержавеющей стали (8); Гастроёмкость из нержавеющей стали (8); Кастрюли 1,5; 2 литра (10); Сковорода (10); Разделочные доски (10); Подставка для разделочных досок (10); Мерный стакан (8); Миски полусферические (8); Венчик (8); Сито (8); Лопатки (8); Скрепки пластиковые (10); Скрепки металлические (10); Формы для тортов, пирогов (10); Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8); Формы силиконовые для штучных кексов (8); Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8); Нож пилка 300 мл (8); Кондитерские мешки (10); Насадки для кондитерских мешков (10); Ножницы (8);
--	--

	Резцы фигурные для теста, марципана (8); Силиконовые коврики для выпечки (8); Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8); Вырубки для печенья, пряников (10); Форма для конфет (10); Формы для шоколадных фигур (8); Скалки рифлёные (8); Скалки (8); Трафареты (8); Перчатки для карамели (8); Подставки для тортов, вращающие (8); Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8); Силиконовые коврики для айсинга (8); Кисти силиконовые (8); Набор выемок (8); Совки для сыпучих продуктов (8); Подносы (8); Подложки для тортов (8); Ножи (15); Корзина для мусора (4); Мясорубка (1); Куттер (1); Процессор кухонный (1); Слайсер (1); Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная) (1); Пресс для пиццы (1); Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный (1); Термометр со щупом (2); Овоскоп (1);
--	---

		Диспенсер для подогрева тарелок (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной (1); Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (1); Стол производственный (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Моечная ванна двухсекционная (1); Ванна моечная (2); Стеллаж передвижной (2); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
22.	ОП.12 Контроль качества продукции	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2);

		Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10
		Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6 <i>(для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Системный блок (1); Монитор (1); Доска с магнитной поверхностью (1). Микроскоп (5); Микроскоп люминесцентный (1); Термостат (3); Сушильный шкаф (2); Водяная баня (1); Стерилизатор (2); Эксикатор (2); Дистиллятор (2); Электронные весы (5); Центрифуга (1);

		Газовые горелки (4); Дозатор (3); Пинцеты (10); Пипетки (10) Суховоздушный шкаф (1); Низкотемпературный термостат (1); Тумба вкатная (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
23.	ОП.13 Товароведение продовольственных товаров	Учебная аудитория № 303 <i>(для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский (1); Стол учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1);

	Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Тумба вкатная (1); Тумба (1); Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10 Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1);
--	--

	Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Расстоечный шкаф (1); Плита электрическая (5); Фритюрница (1); Электрогриль (1); Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Тестораскаточная машина (1); Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (1); Блендер (1); Мясорубка (1); Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер (1); Куттер (1); Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Кофемашина с капучинатором (1); Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) (1);
--	---

	Кофемолка (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп (1); Нитраттестер (1); 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); 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 (1); Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная (1); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
--	---

	Операционная система Microsoft Windows 10 Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Подовая печь (для пиццы) (1); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный (1); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (2); Пароконвектомат (1);
--	--

	Фризер (1); Тестораскаточная машина (настольная) (1); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная) (1); Миксер (погружной) (1); Миксер для коктейлей (2); Кофемашина с капучинатором (1); Ховали (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Лампа для карамели (2); Сифон (4); Миски из нержавеющей стали (8); Гастроёмкость из нержавеющей стали (8); Кастрюли 1,5; 2 литра (10); Сковорода (10); Разделочные доски (10); Подставка для разделочных досок (10); Мерный стакан (8); Миски полусферические (8); Венчик (8); Сито (8); Лопатки (8); Скрепки пластиковые (10); Скрепки металлические (10); Формы для тортов, пирогов (10); Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8); Формы силиконовые для штучных кексов (8); Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8); Нож пилка 300 мл (8); Кондитерские мешки (10);
--	---

	Насадки для кондитерских мешков (10); Ножницы (8); Резцы фигурные для теста, марципана (8); Силиконовые коврики для выпечки (8); Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8); Вырубки для печенья, пряников (10); Форма для конфет (10); Формы для шоколадных фигур (8); Скалки рифлёные (8); Скалки (8); Трафареты (8); Перчатки для карамели (8); Подставки для тортов, вращающиеся (8); Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8); Силиконовые коврики для айсинга (8); Кисти силиконовые (8); Набор выемок (8); Совки для сыпучих продуктов (8); Подносы (8); Подложки для тортов (8); Ножи (15); Корзина для мусора (4); Мясорубка (1); Куттер (1); Процессор кухонный (1); Слайсер (1); Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная) (1); Пресс для пиццы (1); Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный (1);
--	---

		Термометр со щупом (2); Овоскоп (1); Диспенсер для подогрева тарелок (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной (1); Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (1); Стол производственный (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Моечная ванна двухсекционная (1); Ванна моечная (2); Стеллаж передвижной (2); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
24.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1);

	Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10
	Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения занятий практического типа, лабораторных работ, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1).

		Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Расстоечный шкаф (1); Плита электрическая (5); Фритюрница (1); Электрогриль (1); Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Тестораскаточная машина (1); Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (1); Блендер (1); Мясорубка (1); Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер (1); Куттер (1); Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для citrusовых (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Кофемашина с капучинатором (1); Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15);
--	--	--

		Овоскоп (1); Нитраттестер (1); 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); 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 (1); Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная (1); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
25.		Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского

	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	производства № 205 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10 Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения занятий практического типа, лабораторных работ, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя (1).
--	---	--

		Место для презентации готовой кулинарной продукции (1); Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Расстоечный шкаф (1); Плита электрическая (5); Фритюрница (1); Электрогриль (1); Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Тестораскаточная машина (1); Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (1); Блендер (1); Мясорубка (1);
--	--	--

	Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер (1); Куттер (1); Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Кофемашина с капучинатором (1); Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп (1); Нитраттестер (1); 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); 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 (1); Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная (1); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
26.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, курсовых работ)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература;

	Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10 Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения занятий практического типа, лабораторных работ, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Расстоечный шкаф (1);
--	--

	Плита электрическая (5); Фритюрница (1); Электрогриль (1); Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Тестораскаточная машина (1); Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (1); Блендер (1); Мясорубка (1); Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер (1); Куттер (1); Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Кофемашина с капучинатором (1); Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп (1); Нитраттестер (1); 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 нержавеющая сталь (10); Сито (4); Шенуа (4); Половник (4); 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 (1); Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная (1); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
27.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15);

	МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10 Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения занятий практического типа, лабораторных работ, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2).
--	--	---

	Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Подовая печь (для пиццы) (1); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный (1); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (2); Пароконвектомат (1); Фризер (1); Тестораскаточная машина (настольная) (1); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная) (1); Миксер (погружной) (1); Миксер для коктейлей (2); Кофемашина с капучинатором (1); Ховали (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Лампа для карамели (2);
--	---

	Сифон (4); Миски из нержавеющей стали (8); Гастроёмкость из нержавеющей стали (8); Кастрюли 1,5; 2 литра (10); Сковорода (10); Разделочные доски (10); Подставка для разделочных досок (10); Мерный стакан (8); Миски полусферические (8); Венчик (8); Сито (8); Лопатки (8); Скрепки пластиковые (10); Скрепки металлические (10); Формы для тортов, пирогов (10); Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8); Формы силиконовые для штучных кексов (8); Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8); Нож пилка 300 мл (8); Кондитерские мешки (10); Насадки для кондитерских мешков (10); Ножницы (8); Резцы фигурные для теста, марципана (8); Силиконовые коврики для выпечки (8); Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8); Вырубки для печенья, пряников (10); Форма для конфет (10); Формы для шоколадных фигур (8); Скалки рифлёные (8); Скалки (8); Трафареты (8); Перчатки для карамели (8);
--	--

	Подставки для тортов, вращающие (8); Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8); Силиконовые коврики для айсинга (8); Кисти силиконовые (8); Набор выемок (8); Совки для сыпучих продуктов (8); Подносы (8); Подложки для тортов (8); Ножи (15); Корзина для мусора (4); Мясорубка (1); Куттер (1); Процессор кухонный (1); Слайсер (1); Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная) (1); Пресс для пиццы (1); Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный (1); Термометр со щупом (2); Овоскоп (1); Диспенсер для подогрева тарелок (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной (1); Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (1); Стол производственный (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Моечная ванна двухсекционная (1); Ванна моечная (2);
--	--

		Стеллаж передвижной (2); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
28.	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS

	Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10 Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения занятий практического типа, лабораторных работ, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Подовая печь (для пиццы) (1); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный (1); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1);
--	---

	Льдогенератор (2); Пароконвектомат (1); Фризер (1); Тестораскаточная машина (настольная) (1); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная) (1); Миксер (погружной) (1); Миксер для коктейлей (2); Кофемашина с капучинатором (1); Ховали (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Лампа для карамели (2); Сифон (4); Миски из нержавеющей стали (8); Гастроёмкость из нержавеющей стали (8); Кастрюли 1,5; 2 литра (10); Сковорода (10); Разделочные доски (10); Подставка для разделочных досок (10); Мерный стакан (8); Миски полусферические (8); Венчик (8); Сито (8); Лопатки (8); Скрепки пластиковые (10); Скрепки металлические (10); Формы для тортов, пирогов (10); Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8); Формы силиконовые для штучных кексов (8); Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8);
--	--

		Нож пилка 300 мл (8); Кондитерские мешки (10); Насадки для кондитерских мешков (10); Ножницы (8); Резцы фигурные для теста, марципана (8); Силиконовые коврики для выпечки (8); Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8); Вырубки для печенья, пряников (10); Форма для конфет (10); Формы для шоколадных фигур (8); Скалки рифлёные (8); Скалки (8); Трафареты (8); Перчатки для карамели (8); Подставки для тортов, вращающие (8); Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8); Силиконовые коврики для айсинга (8); Кисти силиконовые (8); Набор выемок (8); Совки для сыпучих продуктов (8); Подносы (8); Подложки для тортов (8); Ножи (15); Корзина для мусора (4); Мясорубка (1); Куттер (1); Процессор кухонный (1); Слайсер (1); Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная) (1); Пресс для пиццы (1); Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада (1);
--	--	---

		Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный (1); Термометр со щупом (2); Овоскоп (1); Диспенсер для подогрева тарелок (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной (1); Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (1); Стол производственный (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Моечная ванна двухсекционная (1); Ванна моечная (2); Стеллаж передвижной (2); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
29.	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, курсовых работ)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1);

	Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10 Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор (1); Крамер (1);
--	--

		Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Подовая печь (для пиццы) (1); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный (1); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (2); Пароконвектомат (1); Фризер (1); Тестораскаточная машина (настольная) (1); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная) (1); Миксер (погружной) (1); Миксер для коктейлей (2); Кофемашина с капучинатором (1); Ховали (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Лампа для карамели (2); Сифон (4); Миски из нержавеющей стали (8); Гастроёмкость из нержавеющей стали (8); Кастрюли 1,5; 2 литра (10); Сковорода (10); Разделочные доски (10);
--	--	---

	Подставка для разделочных досок (10); Мерный стакан (8); Миски полусферические (8); Венчик (8); Сито (8); Лопатки (8); Скрепки пластиковые (10); Скрепки металлические (10); Формы для тортов, пирогов (10); Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8); Формы силиконовые для штучных кексов (8); Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8); Нож пилка 300 мл (8); Кондитерские мешки (10); Насадки для кондитерских мешков (10); Ножницы (8); Резцы фигурные для теста, марципана (8); Силиконовые коврики для выпечки (8); Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8); Вырубки для печенья, пряников (10); Форма для конфет (10); Формы для шоколадных фигур (8); Скалки рифлёные (8); Скалки (8); Трафареты (8); Перчатки для карамели (8); Подставки для тортов, вращающие (8); Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8); Силиконовые коврики для айсинга (8); Кисти силиконовые (8); Набор выемок (8); Совки для сыпучих продуктов (8);
--	--

	Подносы (8); Подложки для тортов (8); Ножи (15); Корзина для мусора (4); Мясорубка (1); Куттер (1); Процессор кухонный (1); Слайсер (1); Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная) (1); Пресс для пиццы (1); Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный (1); Термометр со щупом (2); Овоскоп (1); Диспенсер для подогрева тарелок (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной (1); Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (1); Стол производственный (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Моечная ванна двухсекционная (1); Ванна моечная (2); Стеллаж передвижной (2); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
--	--

		Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Projektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Расстоечный шкаф (1); Плита электрическая (5); Фритюрница (1); Электрогриль (1); Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1);
--	--	---

	Тестораскаточная машина (1); Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (1); Блендер (1); Мясорубка (1); Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер (1); Куттер (1); Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Кофемашина с капучинатором (1); Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп (1); Нитраттестер (1); 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); 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 (1); Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная (1); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10 Лаборатория метрологии и стандартизации № 312 <i>(для проведения занятий практического типа, текущего контроля, промежуточной аттестации)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Тумба вкатная (1); Монитор (1); Системный блок (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Измеритель шероховатости TR200(1); Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2); Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2 (1); Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2 (1);
--	---

		Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-I-150-0,01 (1); Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01 (1); Микрометр гладкий цифровой МК Ц 50 (1); Микрометр гладкий цифровой МК Ц 25 (1); Нутромер цифровой (1); Оптиметр вертикальный ИКВ (2); Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Компас – 3D; Adobe Photoshoop CS 5; Программное обеспечение «Антиплагиат»
30.	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1);

	Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10
	Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор (1);

	Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Подовая печь (для пиццы) (1); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный (1); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (2); Пароконвектомат (1); Фризер (1); Тестораскаточная машина (настольная) (1); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная) (1); Миксер (погружной) (1); Миксер для коктейлей (2); Кофемашина с капучинатором (1); Ховали (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Лампа для карамели (2); Сифон (4); Миски из нержавеющей стали (8); Гастроёмкость из нержавеющей стали (8); Кастрюли 1,5; 2 литра (10); Сковорода (10);
--	--

	Разделочные доски (10); Подставка для разделочных досок (10); Мерный стакан (8); Миски полусферические (8); Венчик (8); Сито (8); Лопатки (8); Скрепки пластиковые (10); Скрепки металлические (10); Формы для тортов, пирогов (10); Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8); Формы силиконовые для штучных кексов (8); Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8); Нож пилка 300 мл (8); Кондитерские мешки (10); Насадки для кондитерских мешков (10); Ножницы (8); Резцы фигурные для теста, марципана (8); Силиконовые коврики для выпечки (8); Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8); Вырубки для печенья, пряников (10); Форма для конфет (10); Формы для шоколадных фигур (8); Скалки рифлёные (8); Скалки (8); Трафареты (8); Перчатки для карамели (8); Подставки для тортов, вращающие (8); Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8); Силиконовые коврики для айсинга (8); Кисти силиконовые (8); Набор выемок (8);
--	---

		Совки для сыпучих продуктов (8); Подносы (8); Подложки для тортов (8); Ножи (15); Корзина для мусора (4); Мясорубка (1); Куттер (1); Процессор кухонный (1); Слайсер (1); Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная) (1); Пресс для пиццы (1); Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный (1); Термометр со щупом (2); Овоскоп (1); Диспенсер для подогрева тарелок (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной (1); Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (1); Стол производственный (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Моечная ванна двухсекционная (1); Ванна моечная (2); Стеллаж передвижной (2); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
--	--	---

	Операционная система Microsoft Windows 10 Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Расстоечный шкаф (1); Плита электрическая (5); Фритюрница (1); Электрогриль (1); Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (1);
--	---

	Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Тестораскаточная машина (1); Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (1); Блендер (1); Мясорубка (1); Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер (1); Куттер (1); Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для citrusовых (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Кофемашина с капучинатором (1); Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп (1); Нитраттестер (1); 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); 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 (1); Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная (1); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
	Лаборатория метрологии и стандартизации № 312 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Тумба вкатная (1); Монитор (1); Системный блок (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Измеритель шероховатости TR200(1); Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2); Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2 (1);

	Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2 (1); Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-I-150-0,01 (1); Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01 (1); Микрометр гладкий цифровой МК Ц 50 (1); Микрометр гладкий цифровой МК Ц 25 (1); Нутромер цифровой (1); Оптиметр вертикальный ИКВ (2); Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Компас – 3D; Adobe Photoshoop CS 5; Программное обеспечение «Антиплагиат»
	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Системный блок (1); Монитор (1);

		Доска с магнитной поверхностью (1). Микроскоп (5); Микроскоп люминесцентный (1); Термостат (3); Сушильный шкаф (2); Водяная баня (1); Стерилизатор (2); Эксикатор (2); Дистиллятор (2); Электронные весы (5); Центрифуга (1); Газовые горелки (4); Дозатор (3); Пинцеты (10); Пипетки (10) Суховоздушный шкаф (1); Низкотемпературный термостат (1); Тумба вкатная (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
31.		от 29.06.2018 до 29.06.2023 ПАО «ГК Космос»

	ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	от 17.01.2019 по 17.01.2024 ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н» от 09.09.2016 до 09.12.2019 ООО «Ил ЭС Ко» от 09.12.2019 до 09.12.2024 ООО «Ил ЭС Ко» от 22.03.2017 до 22.03.2022 Индивидуальный предприниматель Гарсия Санс Ана Мария (Фонд «Волга») от 01.12.2017 до 01.12.2022 АО «УК» «Отель Менеджмент» от 01.10.2018 до 01.10.2023 АО «Гастрономическая академия Романа Рожниковского» от 18.09.2017 до 18.09.2022 ООО «Ресторан на Цветном» от 12.01.2019 (на не ограниченный срок) ПАО «Центр международной торговли» («Холлидей Инн Экспресс») от 12.01.2017 (на неограниченный срок) Федеральное государственное учреждение Оздоровительный комплекс «Клязьма» Управления делами Президента РФ от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО Гостиница «Аврора-Люкс» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО Гостиница «Тверская»
--	---	--

	от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО «Гранд-отель» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО «Моспромстрой Отель Менеджмент» от 17.01.2017 до 17.01.2022 ООО «Старт Кэтеринг» от 27.04.2017 до 27.04.2022 ООО «Алфавит» от 22.02.2019 до 22.02.2024 ИП Трудич А.С. ресторан «Serbs» от 01.02.2019 до 01.02.2024 ПАО «Газпром» «Дом приемов Богородское» от 03.09.2018 до 03.09.2023 ООО «Праймарт» от 10.04.2019 (на неограниченный срок) ООО «Лента» от 09.09.2019 до 30.06.2024 ООО Ресторан «Садовое Кольцо» от 14.10.2019 до 14.10 2024 АО «Гостиница Националь» от 02.09.2019 по 30.06.2024 ООО «Максима Хотелс» от 02.09.2019 до 30.06.2024 ООО «АРС» от 24.04.2019 до 24.04.2024 ООО «Высота»
	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205

		<i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10
		Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1);

	Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Расстоечный шкаф (1); Плита электрическая (5); Фритюрница (1); Электрогриль (1); Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Тестораскаточная машина (1); Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (1); Блендер (1); Мясорубка (1); Овощерезка (2); Процессор кухонный (2);
--	--

	Слайсер (1); Куттер (1); Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Кофемашина с капучинатором (1); Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп (1); Нитраттестер (1); 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); 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 (1); Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная (1); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
32.	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	от 29.06.2018 до 29.06.2023 ПАО «ГК Космос» от 17.01.2019 по 17.01.2024 ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н» от 09.09.2016 до 09.12.2019 ООО «Ил ЭС Ко» от 09.12.2019 до 09.12.2024 ООО «Ил ЭС Ко» от 22.03.2017 до 22.03.2022 Индивидуальный предприниматель Гарсия Санс Ана Мария (Фонд «Волга») от 01.12.2017 до 01.12.2022 АО «УК» «Отель Менеджмент» от 01.10.2018 до 01.10.2023 АО «Гастрономическая академия Романа Рожниковского» от 18.09.2017 до 18.09.2022 ООО «Ресторан на Цветном» от 12.01.2019 (на не ограниченный срок) ПАО «Центр международной торговли» («Холлидей Инн Экспресс»)

		от 12.01.2017 (на неограниченный срок) Федеральное государственное учреждение Оздоровительный комплекс «Клязьма» Управления делами Президента РФ от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО Гостиница «Аврора-Люкс» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО Гостиница «Тверская» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО «Гранд-отель» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО «Моспромстрой Отель Менеджмент» от 17.01.2017 до 17.01.2022 ООО «Старт Кэтеринг» от 27.04.2017 до 27.04.2022 ООО «Алфавит» от 22.02.2019 до 22.02.2024 ИП Трудич А.С. ресторан «Serbs» от 01.02.2019 до 01.02.2024 ПАО «Газпром» «Дом приемов Богородское» от 03.09.2018 до 03.09.2023 ООО «Праймарт» от 10.04.2019 (на неограниченный срок) ООО «Лента» от 09.09.2019 до 30.06.2024 ООО Ресторан «Садовое Кольцо»
--	--	--

		от 14.10.2019 до 14.10 2024 АО «Гостиница Националь» от 02.09.2019 по 30.06.2024 ООО «Максима Хотелс» от 02.09.2019 до 30.06.2024 ООО «АРС» от 24.04.2019 до 24.04.2024 ООО «Высота» Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение:
--	--	--

		Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10 Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Расстоечный шкаф (1); Плита электрическая (5); Фритюрница (1); Электрогриль (1); Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный (1);
--	--	---

	Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Тестораскаточная машина (1); Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (1); Блендер (1); Мясорубка (1); Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер (1); Куттер (1); Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для citrusовых (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Кофемашина с капучинатором (1); Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп (1); Нитраттестер (1); 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 нержавеющая сталь (10); Сито (4); Шенуа (4); Половник (4); 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 (1); Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная (1); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
33.	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	от 29.06.2018 до 29.06.2023 ПАО «ГК Космос» от 17.01.2019 по 17.01.2024 ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н» от 09.09.2016 до 09.12.2019 ООО «Ил ЭС Ко» от 09.12.2019 до 09.12.2024 ООО «Ил ЭС Ко» от 22.03.2017 до 22.03.2022 Индивидуальный предприниматель Гарсия Санс Ана Мария (Фонд «Волга»)

		от 01.12.2017 до 01.12.2022 АО «УК» «Отель Менеджмент» от 01.10.2018 до 01.10.2023 АО «Гастрономическая академия Романа Рожниковского» от 18.09.2017 до 18.09.2022 ООО «Ресторан на Цветном» от 12.01.2019 (на не ограниченный срок) ПАО «Центр международной торговли» («Холлидей Инн Экспресс») от 12.01.2017 (на неограниченный срок) Федеральное государственное учреждение Оздоровительный комплекс «Клязьма» Управления делами Президента РФ от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО Гостиница «Аврора-Люкс» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО Гостиница «Тверская» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО «Гранд-отель» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО «Моспромстрой Отель Менеджмент» от 17.01.2017 до 17.01.2022 ООО «Старт Кэтеринг» от 27.04.2017 до 27.04.2022 ООО «Алфавит» от 22.02.2019 до 22.02.2024 ИП Трудич А.С. ресторан «Serbs»
--	--	--

		от 01.02.2019 до 01.02.2024 ПАО «Газпром» «Дом приемов Богородское» от 03.09.2018 до 03.09.2023 ООО «Праймарт» от 10.04.2019 (на неограниченный срок) ООО «Лента» от 09.09.2019 до 30.06.2024 ООО Ресторан «Садовое Кольцо» от 14.10.2019 до 14.10 2024 АО «Гостиница Националь» от 02.09.2019 по 30.06.2024 ООО «Максима Хотелс» от 02.09.2019 до 30.06.2024 ООО «АРС» от 24.04.2019 до 24.04.2024 ООО «Высота»
		Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2);

		Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10 Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
--	--	--

	Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Расстоечный шкаф (1); Плита электрическая (5); Фритюрница (1); Электрогриль (1); Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Тестораскаточная машина (1); Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (1); Блендер (1); Мясорубка (1); Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер (1); Куттер (1); Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Кофемашина с капучинатором (1); Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп (1);
--	--

		Нитраттестер (1); 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); 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 (1); Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная (1); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
34.		от 29.06.2018 до 29.06.2023 ПАО «ГК Космос»

	ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	от 17.01.2019 по 17.01.2024 ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н» от 09.09.2016 до 09.12.2019 ООО «Ил ЭС Ко» от 09.12.2019 до 09.12.2024 ООО «Ил ЭС Ко» от 22.03.2017 до 22.03.2022 Индивидуальный предприниматель Гарсия Санс Ана Мария (Фонд «Волга») от 01.12.2017 до 01.12.2022 АО «УК» «Отель Менеджмент» от 01.10.2018 до 01.10.2023 АО «Гастрономическая академия Романа Рожниковского» от 18.09.2017 до 18.09.2022 ООО «Ресторан на Цветном» от 12.01.2019 (на не ограниченный срок) ПАО «Центр международной торговли» («Холлидей Инн Экспресс») от 12.01.2017 (на неограниченный срок) Федеральное государственное учреждение Оздоровительный комплекс «Клязьма» Управления делами Президента РФ от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО Гостиница «Аврора-Люкс» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО Гостиница «Тверская» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО «Гранд-отель»
--	---	--

	от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО «Моспромстрой Отель Менеджмент» от 17.01.2017 до 17.01.2022 ООО «Старт Кэтеринг» от 27.04.2017 до 27.04.2022 ООО «Алфавит» от 22.02.2019 до 22.02.2024 ИП Трудич А.С. ресторан «Serbs» от 01.02.2019 до 01.02.2024 ПАО «Газпром» «Дом приемов Богородское» от 03.09.2018 до 03.09.2023 ООО «Праймарт» от 10.04.2019 (на неограниченный срок) ООО «Лента» от 09.09.2019 до 30.06.2024 ООО Ресторан «Садовое Кольцо» от 14.10.2019 до 14.10 2024 АО «Гостиница Националь» от 02.09.2019 по 30.06.2024 ООО «Максима Хотелс» от 02.09.2019 до 30.06.2024 ООО «АРС» от 24.04.2019 до 24.04.2024 ООО «Высота»
	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15);

	Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10 Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2).
--	---

	Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Подовая печь (для пиццы) (1); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный (1); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (2); Пароконвектомат (1); Фризер (1); Тестораскаточная машина (настольная) (1); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная) (1); Миксер (погружной) (1); Миксер для коктейлей (2); Кофемашина с капучинатором (1); Ховали (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Лампа для карамели (2);
--	---

	Сифон (4); Миски из нержавеющей стали (8); Гастроёмкость из нержавеющей стали (8); Кастрюли 1,5; 2 литра (10); Сковорода (10); Разделочные доски (10); Подставка для разделочных досок (10); Мерный стакан (8); Миски полусферические (8); Венчик (8); Сито (8); Лопатки (8); Скрепки пластиковые (10); Скрепки металлические (10); Формы для тортов, пирогов (10); Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8); Формы силиконовые для штучных кексов (8); Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8); Нож пилка 300 мл (8); Кондитерские мешки (10); Насадки для кондитерских мешков (10); Ножницы (8); Резцы фигурные для теста, марципана (8); Силиконовые коврики для выпечки (8); Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8); Вырубки для печенья, пряников (10); Форма для конфет (10); Формы для шоколадных фигур (8); Скалки рифлёные (8); Скалки (8); Трафареты (8); Перчатки для карамели (8);
--	--

	Подставки для тортов, вращающиеся (8); Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8); Силиконовые коврики для айсинга (8); Кисти силиконовые (8); Набор выемок (8); Совки для сыпучих продуктов (8); Подносы (8); Подложки для тортов (8); Ножи (15); Корзина для мусора (4); Мясорубка (1); Куттер (1); Процессор кухонный (1); Слайсер (1); Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная) (1); Пресс для пиццы (1); Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный (1); Термометр со щупом (2); Овоскоп (1); Диспенсер для подогрева тарелок (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной (1); Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (1); Стол производственный (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Моечная ванна двухсекционная (1); Ванна моечная (2);
--	--

		Стеллаж передвижной (2); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
35.	ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	от 29.06.2018 до 29.06.2023 ПАО «ГК Космос» от 17.01.2019 по 17.01.2024 ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н» от 09.09.2016 до 09.12.2019 ООО «Ил ЭС Ко» от 09.12.2019 до 09.12.2024 ООО «Ил ЭС Ко» от 22.03.2017 до 22.03.2022 Индивидуальный предприниматель Гарсия Санс Ана Мария (Фонд «Волга») от 01.12.2017 до 01.12.2022 АО «УК» «Отель Менеджмент» от 01.10.2018 до 01.10.2023 АО «Гастрономическая академия Романа Рожниковского» от 18.09.2017 до 18.09.2022 ООО «Ресторан на Цветном» от 12.01.2019 (на не ограниченный срок) ПАО «Центр международной торговли» («Холлидей Инн Экспресс») от 12.01.2017 (на неограниченный срок) Федеральное государственное учреждение Оздоровительный комплекс «Клязьма» Управления делами Президента РФ

		от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО Гостиница «Аврора-Люкс» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО Гостиница «Тверская» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО «Гранд-отель» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО «Моспромстрой Отель Менеджмент» от 17.01.2017 до 17.01.2022 ООО «Старт Кэтеринг» от 27.04.2017 до 27.04.2022 ООО «Алфавит» от 22.02.2019 до 22.02.2024 ИП Трудич А.С. ресторан «Serbs» от 01.02.2019 до 01.02.2024 ПАО «Газпром» «Дом приемов Богородское» от 03.09.2018 до 03.09.2023 ООО «Праймарт» от 10.04.2019 (на неограниченный срок) ООО «Лента» от 09.09.2019 до 30.06.2024 ООО Ресторан «Садовое Кольцо» от 14.10.2019 до 14.10 2024 АО «Гостиница Националь» от 02.09.2019 по 30.06.2024 ООО «Максима Хотелс» от 02.09.2019 до 30.06.2024 ООО «АРС» от 24.04.2019 до 24.04.2024 ООО «Высота»
--	--	---

	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10 Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя (1).
--	---

		Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Подовая печь (для пиццы) (1); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный (1); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (2); Пароконвектомат (1); Фризер (1); Тестораскаточная машина (настольная) (1); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная) (1); Миксер (погружной) (1);
--	--	---

	Миксер для коктейлей (2); Кофемашина с капучинатором (1); Ховали (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Лампа для карамели (2); Сифон (4); Миски из нержавеющей стали (8); Гастроёмкость из нержавеющей стали (8); Кастрюли 1,5; 2 литра (10); Сковорода (10); Разделочные доски (10); Подставка для разделочных досок (10); Мерный стакан (8); Миски полусферические (8); Венчик (8); Сито (8); Лопатки (8); Скрепки пластиковые (10); Скрепки металлические (10); Формы для тортов, пирогов (10); Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8); Формы силиконовые для штучных кексов (8); Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8); Нож пилка 300 мл (8); Кондитерские мешки (10); Насадки для кондитерских мешков (10); Ножницы (8); Резцы фигурные для теста, марципана (8); Силиконовые коврики для выпечки (8); Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8); Вырубки для печенья, пряников (10); Форма для конфет (10);
--	---

	Формы для шоколадных фигур (8); Скалки рифлёные (8); Скалки (8); Трафареты (8); Перчатки для карамели (8); Подставки для тортов, вращающие (8); Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8); Силиконовые коврики для айсинга (8); Кисти силиконовые (8); Набор выемок (8); Совки для сыпучих продуктов (8); Подносы (8); Подложки для тортов (8); Ножи (15); Корзина для мусора (4); Мясорубка (1); Куттер (1); Процессор кухонный (1); Слайсер (1); Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная) (1); Пресс для пиццы (1); Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный (1); Термометр со щупом (2); Овоскоп (1); Диспенсер для подогрева тарелок (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной (1); Производственный стол с деревянным покрытием (4);
--	---

		Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (1); Стол производственный (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Моечная ванна двухсекционная (1); Ванна моечная (2); Стеллаж передвижной (2); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
36.	ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)	от 29.06.2018 до 29.06.2023 ПАО «ГК Космос» от 17.01.2019 по 17.01.2024 ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н» от 09.09.2016 до 09.12.2019 ООО «Ил ЭС Ко» от 09.12.2019 до 09.12.2024 ООО «Ил ЭС Ко» от 22.03.2017 до 22.03.2022 Индивидуальный предприниматель Гарсия Санс Ана Мария (Фонд «Волга») от 01.12.2017 до 01.12.2022 АО «УК» «Отель Менеджмент» от 01.10.2018 до 01.10.2023 АО «Гастрономическая академия Романа Рожниковского» от 18.09.2017 до 18.09.2022 ООО «Ресторан на Цветном»

	от 12.01.2019 (на не ограниченный срок) ПАО «Центр международной торговли» («Холлидей Инн Экспресс») от 12.01.2017 (на неограниченный срок) Федеральное государственное учреждение Оздоровительный комплекс «Клязьма» Управления делами Президента РФ от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО Гостиница «Аврора-Люкс» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО Гостиница «Тверская» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО «Гранд-отель» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО «Моспромстрой Отель Менеджмент» от 17.01.2017 до 17.01.2022 ООО «Старт Кэтеринг» от 27.04.2017 до 27.04.2022 ООО «Алфавит» от 22.02.2019 до 22.02.2024 ИП Трудич А.С. ресторан «Serbs» от 01.02.2019 до 01.02.2024 ПАО «Газпром» «Дом приемов Богородское» от 03.09.2018 до 03.09.2023 ООО «Праймарт» от 10.04.2019 (на неограниченный срок) ООО «Лента» от 09.09.2019 до 30.06.2024 ООО Ресторан «Садовое Кольцо» от 14.10.2019 до 14.10 2024 АО «Гостиница Националь»
--	--

		от 02.09.2019 по 30.06.2024 ООО «Максима Хотелс» от 02.09.2019 до 30.06.2024 ООО «АРС» от 24.04.2019 до 24.04.2024 ООО «Высота» Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
--	--	---

	Операционная система Microsoft Windows 10 Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Подовая печь (для пиццы) (1); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный (1); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (2); Пароконвектомат (1);
--	--

	Фризер (1); Тестораскаточная машина (настольная) (1); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная) (1); Миксер (погружной) (1); Миксер для коктейлей (2); Кофемашина с капучинатором (1); Ховали (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Лампа для карамели (2); Сифон (4); Миски из нержавеющей стали (8); Гастроёмкость из нержавеющей стали (8); Кастрюли 1,5; 2 литра (10); Сковорода (10); Разделочные доски (10); Подставка для разделочных досок (10); Мерный стакан (8); Миски полусферические (8); Венчик (8); Сито (8); Лопатки (8); Скрепки пластиковые (10); Скрепки металлические (10); Формы для тортов, пирогов (10); Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8); Формы силиконовые для штучных кексов (8); Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8); Нож пилка 300 мл (8); Кондитерские мешки (10);
--	---

	Насадки для кондитерских мешков (10); Ножницы (8); Резцы фигурные для теста, марципана (8); Силиконовые коврики для выпечки (8); Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8); Вырубки для печенья, пряников (10); Форма для конфет (10); Формы для шоколадных фигур (8); Скалки рифлёные (8); Скалки (8); Трафареты (8); Перчатки для карамели (8); Подставки для тортов, вращающиеся (8); Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8); Силиконовые коврики для айсинга (8); Кисти силиконовые (8); Набор выемок (8); Совки для сыпучих продуктов (8); Подносы (8); Подложки для тортов (8); Ножи (15); Корзина для мусора (4); Мясорубка (1); Куттер (1); Процессор кухонный (1); Слайсер (1); Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная) (1); Пресс для пиццы (1); Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный (1);
--	---

	Термометр со щупом (2); Овоскоп (1); Диспенсер для подогрева тарелок (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной (1); Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (1); Стол производственный (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Моечная ванна двухсекционная (1); Ванна моечная (2); Стеллаж передвижной (2); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
	Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1);

		Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Расстоечный шкаф (1); Плита электрическая (5); Фритюрница (1); Электрогриль (1); Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Тестораскаточная машина (1); Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (1); Блендер (1); Мясорубка (1); Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер (1); Куттер (1); Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Кофемашина с капучинатором (1);
--	--	--

	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп (1); Нитраттестер (1); 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); 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 (1); Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная (1); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS
--	--

	Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
	Лаборатория метрологии и стандартизации № 312 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Тумба вкатная (1); Монитор (1); Системный блок (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Измеритель шероховатости TR200(1); Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2); Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2 (1); Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2 (1); Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-I-150-0,01 (1); Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01 (1); Микрометр гладкий цифровой МК Ц 50 (1); Микрометр гладкий цифровой МК Ц 25 (1); Нутромер цифровой (1); Оптиметр вертикальный ИКВ (2); Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.

	Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Компас – 3D; Adobe Photoshoop CS 5; Программное обеспечение «Антиплагиат» Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Системный блок (1); Монитор (1); Доска с магнитной поверхностью (1). Микроскоп (5); Микроскоп люминесцентный (1); Термостат (3); Сушильный шкаф (2); Водяная баня (1); Стерилизатор (2); Эксикатор (2); Дистиллятор (2); Электронные весы (5); Центрифуга (1); Газовые горелки (4); Дозатор (3); Пинцеты (10); Пипетки (10) Суховоздушный шкаф (1);
--	---

		Низкотемпературный термостат (1); Тумба вкатная (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
37.	ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)	от 29.06.2018 до 29.06.2023 ПАО «ГК Космос» от 17.01.2019 по 17.01.2024 ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н» от 09.09.2016 до 09.12.2019 ООО «Ил ЭС Ко» от 09.12.2019 до 09.12.2024 ООО «Ил ЭС Ко» от 22.03.2017 до 22.03.2022 Индивидуальный предприниматель Гарсия Санс Ана Мария (Фонд «Волга») от 01.12.2017 до 01.12.2022 АО «УК» «Отель Менеджмент» от 01.10.2018 до 01.10.2023 АО «Гастрономическая академия Романа Рожниковского»

	от 18.09.2017 до 18.09.2022 ООО «Ресторан на Цветном» от 12.01.2019 (на не ограниченный срок) ПАО «Центр международной торговли» («Холлидей Инн Экспресс») от 12.01.2017 (на неограниченный срок) Федеральное государственное учреждение Оздоровительный комплекс «Клязьма» Управления делами Президента РФ от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО Гостиница «Аврора-Люкс» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО Гостиница «Тверская» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО «Гранд-отель» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО «Моспромстрой Отель Менеджмент» от 17.01.2017 до 17.01.2022 ООО «Старт Кэтеринг» от 27.04.2017 до 27.04.2022 ООО «Алфавит» от 22.02.2019 до 22.02.2024 ИП Трудич А.С. ресторан «Serbs» от 01.02.2019 до 01.02.2024 ПАО «Газпром» «Дом приемов Богородское» от 03.09.2018 до 03.09.2023 ООО «Праймарт»
--	--

		от 10.04.2019 (на неограниченный срок) ООО «Лента» от 09.09.2019 до 30.06.2024 ООО Ресторан «Садовое Кольцо» от 14.10.2019 до 14.10 2024 АО «Гостиница Националь» от 02.09.2019 по 30.06.2024 ООО «Максима Хотелс» от 02.09.2019 до 30.06.2024 ООО «АРС» от 24.04.2019 до 24.04.2024 ООО «Высота»
		Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература;

	Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10 Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Подовая печь (для пиццы) (1);
--	--

	Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный (1); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (2); Пароконвектомат (1); Фризер (1); Тестораскаточная машина (настольная) (1); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная) (1); Миксер (погружной) (1); Миксер для коктейлей (2); Кофемашина с капучинатором (1); Ховали (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Лампа для карамели (2); Сифон (4); Миски из нержавеющей стали (8); Гастроёмкость из нержавеющей стали (8); Кастрюли 1,5; 2 литра (10); Сковорода (10); Разделочные доски (10); Подставка для разделочных досок (10); Мерный стакан (8); Миски полусферические (8); Венчик (8); Сито (8); Лопатки (8); Скрепки пластиковые (10); Скрепки металлические (10);
--	---

	Формы для тортов, пирогов (10); Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8); Формы силиконовые для штучных кексов (8); Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8); Нож пилка 300 мл (8); Кондитерские мешки (10); Насадки для кондитерских мешков (10); Ножницы (8); Резцы фигурные для теста, марципана (8); Силиконовые коврики для выпечки (8); Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8); Вырубки для печенья, пряников (10); Форма для конфет (10); Формы для шоколадных фигур (8); Скалки рифлёные (8); Скалки (8); Трафареты (8); Перчатки для карамели (8); Подставки для тортов, вращающие (8); Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8); Силиконовые коврики для айсинга (8); Кисти силиконовые (8); Набор выемок (8); Совки для сыпучих продуктов (8); Подносы (8); Подложки для тортов (8); Ножи (15); Корзина для мусора (4); Мясорубка (1); Куттер (1); Процессор кухонный (1); Слайсер (1);
--	--

	Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная) (1); Пресс для пиццы (1); Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный (1); Термометр со щупом (2); Овоскоп (1); Диспенсер для подогрева тарелок (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной (1); Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (1); Стол производственный (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Моечная ванна двухсекционная (1); Ванна моечная (2); Стеллаж передвижной (2); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
	Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1):

	Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Расстоечный шкаф (1); Плита электрическая (5); Фритюрница (1); Электрогриль (1); Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Тестораскаточная машина (1); Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (1); Блендер (1); Мясорубка (1); Овощерезка (2);
--	--

	Процессор кухонный (2); Слайсер (1); Куттер (1); Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Кофемашина с капучинатором (1); Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп (1); Нитраттестер (1); 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); 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 (1); Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная (1); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10 Лаборатория метрологии и стандартизации № 312 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Тумба вкатная (1); Монитор (1); Системный блок (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Измеритель шероховатости TR200(1); Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2); Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2 (1); Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2 (1); Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-I-150-0,01 (1); Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01 (1); Микрометр гладкий цифровой МК Ц 50 (1); Микрометр гладкий цифровой
--	--

		МК Ц 25 (1); Нутромер цифровой (1); Оптиметр вертикальный ИКВ (2); Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Компас – 3D; Adobe Photoshoop CS 5; Программное обеспечение «Антиплагиат»
38.	УП 07.01 Учебная практика	от 29.06.2018 до 29.06.2023 ПАО «ГК Космос» от 17.01.2019 по 17.01.2024 ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н» от 09.09.2016 до 09.12.2019 ООО «Ил ЭС Ко» от 09.12.2019 до 09.12.2024 ООО «Ил ЭС Ко» от 22.03.2017 до 22.03.2022 Индивидуальный предприниматель Гарсия Санс Ана Мария (Фонд «Волга») от 01.12.2017 до 01.12.2022 АО «УК» «Отель Менеджмент» от 01.10.2018 до 01.10.2023 АО «Гастрономическая академия Романа Рожниковского»

		от 18.09.2017 до 18.09.2022 ООО «Ресторан на Цветном» от 12.01.2019 (на не ограниченный срок) ПАО «Центр международной торговли» («Холлидей Инн Экспресс») от 12.01.2017 (на неограниченный срок) Федеральное государственное учреждение Оздоровительный комплекс «Клязьма» Управления делами Президента РФ от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО Гостиница «Аврора-Люкс» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО Гостиница «Тверская» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО «Гранд-отель» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО «Моспромстрой Отель Менеджмент» от 17.01.2017 до 17.01.2022 ООО «Старт Кэтеринг» от 27.04.2017 до 27.04.2022 ООО «Алфавит» от 22.02.2019 до 22.02.2024 ИП Трудич А.С. ресторан «Serbs» от 01.02.2019 до 01.02.2024 ПАО «Газпром» «Дом приемов Богородское» от 03.09.2018 до 03.09.2023 ООО «Праймарт» от 10.04.2019 (на неограниченный срок) ООО «Лента»
--	--	--

		от 09.09.2019 до 30.06.2024 ООО Ресторан «Садовое Кольцо» от 14.10.2019 до 14.10 2024 АО «Гостиница Националь» от 02.09.2019 по 30.06.2024 ООО «Максима Хотелс» от 02.09.2019 до 30.06.2024 ООО «АРС» от 24.04.2019 до 24.04.2024 ООО «Высота» Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
--	--	--

	Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10 Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Подовая печь (для пиццы) (1); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный (1);
--	--

	Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (2); Пароконвектомат (1); Фризер (1); Тестораскаточная машина (настольная) (1); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная) (1); Миксер (погружной) (1); Миксер для коктейлей (2); Кофемашина с капучинатором (1); Ховали (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Лампа для карамели (2); Сифон (4); Миски из нержавеющей стали (8); Гастроёмкость из нержавеющей стали (8); Кастрюли 1,5; 2 литра (10); Сковорода (10); Разделочные доски (10); Подставка для разделочных досок (10); Мерный стакан (8); Миски полусферические (8); Венчик (8); Сито (8); Лопатки (8); Скрепки пластиковые (10); Скрепки металлические (10); Формы для тортов, пирогов (10); Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8);
--	---

	Формы силиконовые для штучных кексов (8); Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8); Нож пилка 300 мл (8); Кондитерские мешки (10); Насадки для кондитерских мешков (10); Ножницы (8); Резцы фигурные для теста, марципана (8); Силиконовые коврики для выпечки (8); Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8); Вырубки для печенья, пряников (10); Форма для конфет (10); Формы для шоколадных фигур (8); Скалки рифлёные (8); Скалки (8); Трафареты (8); Перчатки для карамели (8); Подставки для тортов, вращающие (8); Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8); Силиконовые коврики для айсинга (8); Кисти силиконовые (8); Набор выемок (8); Совки для сыпучих продуктов (8); Подносы (8); Подложки для тортов (8); Ножи (15); Корзина для мусора (4); Мясорубка (1); Куттер (1); Процессор кухонный (1); Слайсер (1); Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная) (1); Пресс для пиццы (1);
--	---

	Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный (1); Термометр со щупом (2); Овоскоп (1); Диспенсер для подогрева тарелок (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной (1); Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (1); Стол производственный (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Моечная ванна двухсекционная (1); Ванна моечная (2); Стеллаж передвижной (2); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
	Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2).

	Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Расстоечный шкаф (1); Плита электрическая (5); Фритюрница (1); Электрогриль (1); Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Тестораскаточная машина (1); Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (1); Блендер (1); Мясорубка (1); Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер (1); Куттер (1); Миксер для коктейлей (2);
--	--

	Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Кофемашина с капучинатором (1); Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп (1); Нитраттестер (1); 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); 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 (1); Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5);
--	--

	Моечная ванна двухсекционная (1); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10 Лаборатория метрологии и стандартизации № 312 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Тумба вкатная (1); Монитор (1); Системный блок (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Измеритель шероховатости TR200(1); Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2); Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2 (1); Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2 (1); Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-I-150-0,01 (1); Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01 (1); Микрометр гладкий цифровой МК Ц 50 (1); Микрометр гладкий цифровой МК Ц 25 (1); Нутромер цифровой (1); Оптиметр вертикальный ИКВ (2); Плакаты; Таблицы;
--	--

		Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Компас – 3D; Adobe Photoshoop CS 5; Программное обеспечение «Антиплагиат»
39.	Производственная практика (преддипломная)	от 29.06.2018 до 29.06.2023 ПАО «ГК Космос» от 17.01.2019 по 17.01.2024 ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н» от 09.09.2016 до 09.12.2019 ООО «Ил ЭС Ко» от 09.12.2019 до 09.12.2024 ООО «Ил ЭС Ко» от 22.03.2017 до 22.03.2022 Индивидуальный предприниматель Гарсия Санс Ана Мария (Фонд «Волга») от 01.12.2017 до 01.12.2022 АО «УК» «Отель Менеджмент» от 01.10.2018 до 01.10.2023 АО «Гастрономическая академия Романа Рожниковского» от 18.09.2017 до 18.09.2022 ООО «Ресторан на Цветном»

	от 12.01.2019 (на не ограниченный срок) ПАО «Центр международной торговли» («Холлидей Инн Экспресс») от 12.01.2017 (на неограниченный срок) Федеральное государственное учреждение Оздоровительный комплекс «Клязьма» Управления делами Президента РФ от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО Гостиница «Аврора-Люкс» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО Гостиница «Тверская» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ЗАО «Гранд-отель» от 10.02.2015 (на неограниченный срок) ООО «Моспромстрой Отель Менеджмент» от 17.01.2017 до 17.01.2022 ООО «Старт Кэтеринг» от 27.04.2017 до 27.04.2022 ООО «Алфавит» от 22.02.2019 до 22.02.2024 ИП Трудич А.С. ресторан «Serbs» от 01.02.2019 до 01.02.2024 ПАО «Газпром» «Дом приемов Богородское» от 03.09.2018 до 03.09.2023 ООО «Праймарт» от 10.04.2019 (на неограниченный срок) ООО «Лента» от 09.09.2019 до 30.06.2024 ООО Ресторан «Садовое Кольцо»
--	--

		от 14.10.2019 до 14.10 2024 АО «Гостиница Националь» от 02.09.2019 по 30.06.2024 ООО «Максима Хотелс» от 02.09.2019 до 30.06.2024 ООО «АРС» от 24.04.2019 до 24.04.2024 ООО «Высота» Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS
--	--	---

	Power Point, MS Access) Операционная система Microsoft Windows 10 Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1); Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Подовая печь (для пиццы) (1); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный (1); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (2);
--	--

	Пароконвектомат (1); Фризер (1); Тестораскаточная машина (настольная) (1); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная) (1); Миксер (погружной) (1); Миксер для коктейлей (2); Кофемашина с капучинатором (1); Ховали (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Лампа для карамели (2); Сифон (4); Миски из нержавеющей стали (8); Гастроёмкость из нержавеющей стали (8); Кастрюли 1,5; 2 литра (10); Сковорода (10); Разделочные доски (10); Подставка для разделочных досок (10); Мерный стакан (8); Миски полусферические (8); Венчик (8); Сито (8); Лопатки (8); Скрепки пластиковые (10); Скрепки металлические (10); Формы для тортов, пирогов (10); Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8); Формы силиконовые для штучных кексов (8); Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8); Нож пилка 300 мл (8);
--	---

	Кондитерские мешки (10); Насадки для кондитерских мешков (10); Ножницы (8); Резцы фигурные для теста, марципана (8); Силиконовые коврики для выпечки (8); Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8); Вырубки для печенья, пряников (10); Форма для конфет (10); Формы для шоколадных фигур (8); Скалки рифлёные (8); Скалки (8); Трафареты (8); Перчатки для карамели (8); Подставки для тортов, вращающие (8); Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8); Силиконовые коврики для айсинга (8); Кисти силиконовые (8); Набор выемок (8); Совки для сыпучих продуктов (8); Подносы (8); Подложки для тортов (8); Ножи (15); Корзина для мусора (4); Мясорубка (1); Куттер (1); Процессор кухонный (1); Слайсер (1); Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная) (1); Пресс для пиццы (1); Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3);
--	--

	Термометр инфракрасный (1); Термометр со щупом (2); Овоскоп (1); Диспенсер для подогрева тарелок (1); Машина для вакуумной упаковки (1); Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной (1); Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (1); Стол производственный (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Моечная ванна двухсекционная (1); Ванна моечная (2); Стеллаж передвижной (2); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
	Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя (1). Место для презентации готовой кулинарной продукции (1): Обеденный стол (1); Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения (1): Монитор (1); Системный блок (1);

	Проектор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor (1); Крамер (1); Экран (1). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь (1); Микроволновая печь (1); Расстоечный шкаф (1); Плита электрическая (5); Фритюрница (1); Электрогриль (1); Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Льдогенератор (1); Стол холодильный с охлаждаемой горкой (1); Тестораскаточная машина (1); Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (1); Блендер (1); Мясорубка (1); Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер (1); Куттер (1); Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых (1); Машина для вакуумной упаковки (1);
--	--

	Кофемашина с капучинатором (1); Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) (1); Кофемолка (1); Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп (1); Нитраттестер (1); 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); 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 (1); Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная (1); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение:
--	--

		Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10 Лаборатория метрологии и стандартизации № 312 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Тумба вкатная (1); Монитор (1); Системный блок (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Измеритель шероховатости TR200(1); Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2); Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2 (1); Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2 (1); Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-I-150-0,01 (1); Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01 (1); Микрометр гладкий цифровой МК Ц 50 (1); Микрометр гладкий цифровой МК Ц 25 (1); Нутромер цифровой (1); Оптиметр вертикальный ИКВ (2); Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия;
--	--	--

	Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Компас – 3D; Adobe Photoshoop CS 5; Программное обеспечение «Антиплагиат» Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Системный блок (1); Монитор (1); Доска с магнитной поверхностью (1). Микроскоп (5); Микроскоп люминесцентный (1); Термостат (3); Сушильный шкаф (2); Водяная баня (1); Стерилизатор (2); Эксикатор (2); Дистиллятор (2); Электронные весы (5); Центрифуга (1); Газовые горелки (4); Дозатор (3); Пинцеты (10); Пипетки (10)
--	---

		Суховоздушный шкаф (1); Низкотемпературный термостат (1); Тумба вкатная (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
40.	Государственная итоговая аттестация Подготовка выпускной квалификационной работы Защита выпускной квалификационной работы	Учебная аудитория № 303 <i>(для проведения защиты выпускной квалификационной работы)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский (1); Стол учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Трибуна (1); Шкафы (3); Тумба вкатная (1); Тумба (1); Плакаты;

		Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10
41.	Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР	Учебная аудитория (для проведения групповых и индивидуальных консультаций) № 117 Стол ученический (8); Стул ученический (16); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Системный блок (1); Монитор (1); Мини-проектор (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Тумба вкатная (1); Шкаф (1); Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10

		Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
		Учебная аудитория (для проведения групповых и индивидуальных консультаций) № 132 Стол ученический (13); Стул ученический (26); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Доска (1); Тумба вкатная (1); Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.
		Учебная аудитория (для проведения групповых и индивидуальных консультаций) № 123 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 Операционная система Microsoft Windows 10 Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
		Учебная аудитория (для проведения групповых и индивидуальных консультаций) № 304 Стол ученический (6); Стул ученический (12); 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 Операционная система Microsoft Windows 10 Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
42.	Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных	Помещение для самостоятельной работы обучающихся №117а Стол ученический (5); Стул ученический (10);

	учебным планом, включая подготовку к защите ВКР	Стол учительский (1); Стул учительский (1); Столик компьютерный (4); Кресла компьютерные (4); Системный блок (5); Монитор (5); Доска с магнитной поверхностью (1); Шкаф (2); Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Программное обеспечение «Антиплагиат» Помещение для самостоятельной работы обучающихся №118 Стол ученический (5); Стул ученический (10); Столик компьютерный (5); Кресла компьютерные (5); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Системный блок (5); Монитор (5); Доска с магнитной поверхностью (1); Тумба вкатная (1); Шкаф (1);
--	--	---

		Учебная литература; Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Программное обеспечение «Антиплагиат»
43.		Актuый зал №311 Компьютерный столик (1); Компьютерное кресло (1); Кресла (51); Трибуна (1); Монитор (1); Рабочая станция (1); Проектор (1); Экран (1); Распределительный усилитель крамер (1); Микшерующий усилитель мощности (1); Микшер (2); Аудиомикшер (1); Акустические колонки (2); Барабанная установка (1); Синтезатор (1); Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor (1); Крепеж потолочный для видеопроектора (1). Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10;

		Компас – 3D Adobe Photoshoop CS 5 Программное обеспечение «Антиплагиат»
44.	Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет №212 Стол ученический (2); Стул ученический (4); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Компьютерный столик (4); Компьютерные кресла (4); Монитор (5); Системный блок (1); Рабочая станция (4); Стеллаж 2-х секционный (3); Стеллаж 3-х секционный (16); Стеллаж 5-х секционный (1); Шкаф (1); Шкаф комбинированный (1); Шкаф комбинированный двухдверный (1); Шкаф закрытый (1); Шкаф для документов (1); Учебно-наглядные пособия; Учебная, справочная, художественная литература. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Программное обеспечение «Антиплагиат»

Приложение 5

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПСПО ППСЗ
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
1.	ОГСЭ.01	Основы философии	Глюзицкая Галина Анатольев на (штатный преподават ель)	Усть- Каменогорский педагогический институт, квалификация «Учитель истории, обществоведения, методист по воспитательной работе», специальность «История с дополнительной специальностью педагогика», 1983-1988 г.г. Диплом о профессионально й переподготовке ПП № 613060,	История с дополнительной специальностью педагогика, квалификация учитель истории, обществоведени я, методист по воспитательной работе.	Высшая категория	24 года	ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (ФИРО) «Технологии инклюзивного образования в условиях введения ФГОС для обучающихся с ОВЗ» (72 часа), рег. № 136/12 Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г.	4 года

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
				окончила Государственную академию профессионально й переподготовки и повышения квалификации руководящих работников и специалистов инвестиционной сферы (ГАСИС), программа и квалификация «Социология и психология», 2003-2004 г.				Программа повышения квалификации «Оказание первой медицинской помощи (с применением ДОТ)» 20.06-26.06 2019 16 часов Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 27 мая 2020 года по 12 октября 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Педагогика и методика преподавания философии». В объеме 1100 академических часов	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								Квалификация: «Преподаватель философии». 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
2.	ОГСЭ.02	История	Глюзицкая Галина Анатолевна (штатный преподаватель)	1) Усть-Каменогорский педагогический институт, квалификация «Учитель истории, обществоведения, методист по воспитательной работе», специальность «История с дополнительной специальностью педагогика», 1983-1988 г.г. 2) Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 613060, окончила Государственную академию профессионально	История с дополнительной специальностью педагогика, квалификация учитель истории, обществоведения, методист по воспитательной работе.	Высшая категория	23 года	ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (ФИРО) «Технологии инклюзивного образования в условиях введения ФГОС для обучающихся с ОВЗ» (72 часа), рег. № 136/12 Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Оказание первой	3 года

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
				й переподготовки и повышения квалификации руководящих работников и специалистов инвестиционной сферы (ГАСИС), программа и квалификация «Социология и психология», 2003-2004 г.				медицинской помощи (с применением ДОТ)» 20.06-26.06 2019 16 часов Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 27 мая 2020 года по 12 октября 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Педагогика и методика преподавания философии». В объеме 1100 академических часов Квалификация: «Преподаватель философии». 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								«Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
3.	ОГСЭ.03	Иностранный язык	Галеева Дильбар Хайруллев на (штатный преподаватель)	Московский институт открытого образования с 2001г по 2003г	квалификация: учитель английского языка	Первая категория	41 лет	2015 г., Аттестация педагогического работника среднего профессионального образования в целях подтверждения	17 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
				специальность: «Английский язык»; Диплом ПП № 567776				соответствия занимаемой должности. Московский институт открытого образования. Диплом о профессиональной переподготовке по программе: «английский язык». Квалификация: Учитель английского языка Регистрационный номер 514/327 Курсы повышения квалификации в ФИПКип, г. Москва по теме: «Преподавание предмета Английский язык в современных	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								условиях реализации ФГОС С 25 марта по 24 апреля 2019 года (72ч.) Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г.	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г.	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
			Бочкарева Татьяна Геннадьевна (штатный сотрудник)	РЭУ им. Г.В. Плеханова	сп. Экономика, кв. экономист	Первая категория	15-19 лет	Свидетельство о прохождении обучения и получении знаний и навыков «Коммуникативные методики преподавания иностраннных языков», 2016. Удостоверение о повышении квалификации «Преподавание дисциплин образовательной области «Филология» (специализация: английский язык), 2015.	8-12 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Всероссийский научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии» (ООО «ВНОЦ СОтех») «Проектирование и методики реализации образовательного процесса по предмету «Английский язык в организациях среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС СПО» 28.06-11.07 2018 72 часа Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 27 февраля по 11 марта 2019 Институт международного права	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категорий	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								и экономики имени А.С. Грибоедова Профессиональная переподготовка: «учитель иностранного (английского) языка, преподаватель иностранного (английского) языка» 1100 часов 29 марта 2019г.	
4.	ОГСЭ.04	Физическая культура	Саарян Григорий Михайлович (внутренний совместитель)	Краснодарский государственный институт физической культуры	Специальность-физическая культура, квалификация-учитель физической культуры	Соответствие занимаемой должности	40 лет	2016 г., РЭУ им В.Г. Плеханова «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 2016 г. Сертификат всероссийского семинара-совещания «Актуальные вопросы развития физической культуры и	40 лет

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								студенческого спорта» РЭУ им. Г.В. Плеханова Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								«Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Управление	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
5.	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	Давыдова Галина Борисовна (внутренний совместитель)	Магнитогорский государственный педагогический институт	кв. учитель русского и литературы, сп. учитель русского языка и литературы	Первая категория	36 лет	Основной курс обучения работе с системой КонсультантПлюс, сертификат №17-5968. 2017 г. Дополнительная профессиональная программа «Современные информационные технологии и системы в образовательной и научной деятельности» 72 часа, удостоверение № 771801035009 2017 г.	6 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Всероссийский научно-образовательный центр. «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ СОТеХ» Диплом о профессиональной переподготовке по программе: «Педагогическая деятельности в сфере дополнительного образования». Квалификация: педагог дополнительного образования. В объеме 520 академических часов. Период обучения с 29.06 2018 года по 29.12.2018 года.	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Диплом №482408310152 Регистрационный номер 25/30212 2018 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 9-18/1762 2018 г. Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Диплом о профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика преподавания	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								профессиональной этики и эстетики». В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель профессиональной этики и эстетики». Период обучения с 21 ноября 2018 года по 24 апреля 2019 года. Диплом КР №006898 Регистрационный номер Д0910.24.04/19 Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г.	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								инновационных подходов к обучению», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, ФГБОУ	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Диплом о профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика преподавания организации обслуживания и маркетинговой деятельности в организациях общественного питания». В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). 2020 г.	
6.	ОГСЭ.06	Психология	Олимпиаева	ГОУ ВПО	«Экономика и	Первая	11 лет		16 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
		общения	Любовь Николаевн а (внутренни й совместите ль)	«Московский государственный университет технологии и управления»	управление на предприятии (по отраслям)» Экономист- менеджер	категория		2017 год ФГБОУ ВПО РЭУ им. Г.В.Плеханова «Подготовка кадрового резерва на замещение руководящих должностей» 2017 г. РЭУ им. Г.В. Плеханова «Менеджмент: организация управления вузом» РЭУ им. Г.В. Плеханова, программа повышения квалификации «Совершенствование. педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 2016 г	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Удостоверение, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова, «Подготовка кадрового резерва на замещение руководящих должностей» (36 часов) научно- образовательной центр. «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ СОТеХ» Диплом о профессиональной переподготовке по программе: «Педагогическая деятельности в сфере дополнительного образования».	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Квалификация: педагог дополнительного образования. В объеме 520 академических часов. Период обучения с 29.06 2018 года по 29.12.2018 года. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования Современная научно- техническая академия обучение с 21 ноября 2018 года по 24 мая 2019 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика преподавания психологии общения» в объеме 1100 часов Диплом о профессиональной переподготовки по программе: «теория	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								и методика преподавания психологии общения» В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель психологии общения» Период обучения с 21 ноября 2018года по 24 апреля 2019 года. Диплом КР №006897 Регистрационный номер Д0909.24.04/19 Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном Университете», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
7.	ЕН.01	Математика	Зерюкаева Любовь Васильевна (штатный преподават ель)	МГУ имени М.В. Ломоносова	Специальность- математика, Квалификаци я-учитель математики	Соответс твие занимаем ой должност и	24 года	2015 г., Аттестация педагогического работника среднего профессионального образования в целях подтверждения соответствия занимаемой должности. 05.2016 г. РЭУ им. Г.В. Плеханова, программа	18 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ»,	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
8.	ЕН.02	Экологические основы природопользования	Воронина Тамила Чингизовна (внутренний совместитель)	Казанский государственный университет им. В.И. Ульянова- Ленина, Московская академия государственного и муниципального управления	Специальность- агрохимия и почвоведение, квалификация- почвовед, Программа- Реклама и связь с общественностью, квалификация- менеджер по рекламе и PR	Первая категория	18 лет	Московская академия государственного и муниципального управления РАГС при президенте РФ Программа профессиональной переподготовки по программе «Реклама и связь с общественностью» С 13 ноября 2006 г по 12 октября 2007 г.	7 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Диплом № 211128 564 часа Квалификация: «Менеджер по рекламе и PR» Курс повышения квалификации по направлению «Оснащение профессиональным техническим оборудованием предприятий общественного питания». 2016 г. 2017 «Современные информационные технологии и системы в образовательной и научной деятельности» Профессиональная переподготовка ООО	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								«Столичный учебный центр» о программе: «Учитель химии: Преподавание химии в образовательной организации» ПП №0005348 600 академических часов 2018 год. ГАОУ ВО г. Москвы «Московский городской педагогический университет» Программа магистратуры по направлению подготовки 44.04.01 Педагогическое Образование Программа повышения	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
9.	ЕН.03	Химия	Махиненко Елена Николаевн а (внутренни й совместите ль)	Московский государственный заочный педагогический институт	Специальность- химия.	Высшая категория	25 лет	«Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения СПО» в объеме 36 часов, регистрационный номер 46\592, удостоверение 771800956180 2016 г. «Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания» в объеме 72 часа, регистрационный номер 01479, удостоверение 502403817010 2016 г. Повышение квалификации по профессиональной программе «Менеджмент:	6 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								организация управления вузом» ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова С 21 февраля 2017 г. по 14 апреля 2017 г. Охрана труда, удостоверение 9-18/1762 2018 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования Современная научно- техническая академия обучение по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика преподавания информатики и информационных	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								технологий» в объеме 1100 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Противодействие коррупции», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г.	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Программа повышения квалификации «Противодействие коррупции», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Диплом о профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика преподавания продаж гостиничного продукта и бронирования гостиничных услуг».	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). 2020 г.	
			Галиева Татьяна Олеговна (штатный преподават ель)	Московская Медицинская академия им. И.М.Сеченова	Специальность- медико- профилактическ ое дело Квалификация- врач эпидемиолог- гигиенист	Первая категория	13 лет	«Повышение педагогического мастерства» в РЭУ им. Г.В. Плеханова «Формирование естественно -научной картины мира для старшеклассников в соответствии с требованиями ФГОС». Всерегionalный научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ» «СОТех». Диплом о профессиональной переподготовки по	5 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								программе: «Педагогика и методика преподавания предметов: «Физика Астрономия» в образовательной организации». в объеме 520 академических часов (100 часов стажировки) Период обучения с 10.09.2018 г. По 12.03.2019г. Квалификация: «Учитель физики». Диплом 482408687500 Регистрационный номер 25/35311 Свидетельство о прохождении курса подготовки по программе Подготовка организаторов в	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								аудитории и вне аудитории пункта проведения экзамена государственной итоговой аттестации по образовательным программам основного общего образования в 2019 г. 21.05.2018 г. Московский центр качества образования Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Диплом о профессиональной переподготовке по программе: «Педагогика и методика преподавания естествознания».	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								В объеме 520 часов (150 часов стажировки). Квалификация: «Педагог естествознания». Диплом КР №369595 Регистрационный номер Д2072.27.09/19 Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 23 апреля 2020 года по 20 июля 2020 года по курсу профессиональной	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								переподготовки по программе: «Педагогика и методика преподавания химии и биологии». В объеме 520 академических часов (150 часов стажировки). Квалификация: «Педагог химии и биологии». Справка №874 от 30 апреля 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
10.	ЕН.04	Информатика	Михеева Елена Викторовна (штатный преподаватель)	Московский институт электронной техники (МИЭТ)	«Полупроводники и диэлектрики» Инженер электронной техники	Высшая категория «Почетный работник среднего профессионального образования РФ» 2001 г., Заслуженный учитель РФ_2009 г	32 год	Аттестация педагогического работника среднего профессионального образования в целях подтверждения соответствия занимаемой должности 2015 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов 2019 г. Проходит обучение в	22 года

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								ООО «Наука» с 3 апреля по 5 октября 2019 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации в объеме 1100 часов Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» профессиональная переподготовка по программе: «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								в профессиональной деятельности в образовательной организации». В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации». Период обучения с 03 апреля 2019 года по 19 августа 2019 года. Диплом КР №363744 Регистрационный номер Д1744.19.08/19 Программа повышения квалификации «Работа в электронной	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								информационно-образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
11.	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Галиева Татьяна Олеговна (штатный преподаватель)	Московская Медицинская академия им. И.М.Сеченова	Специальность- медико- профилактическое дело Квалификация- врач эпидемиолог- гигиенист	Первая категория	13 лет	«Повышение педагогического мастерства» в РЭУ им. Г.В. Плеханова «Формирование естественно -научной картины мира для старшеклассников в соответствии с	5 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								требованиями ФГОС». Всерегionalный научно- образовательный центр «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ» «СОТех». Диплом о профессиональной переподготовки по программе: «Педагогика и методика преподавания предметов: «Физика Астрономия» в образовательной организации». в объеме 520 академических часов (100 часов стажировки)	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Период обучения с 10.09.2018 г. По 12.03.2019г. Квалификация: «Учитель физики». Диплом 482408687500 Регистрационный номер 25/35311 Свидетельство о прохождении курса подготовки по программе Подготовка организаторов в аудитории и вне аудитории пункта проведения экзамена государственной итоговой аттестации по образовательным программам основного общего образования в 2019 г. 21.05.2018 г. Московский центр качества образования	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Диплом о профессиональной переподготовке по программе: «Педагогика и методика преподавания естествознания». В объеме 520 часов (150 часов стажировки). Квалификация: «Педагог естествознания». Диплом КР №369595 Регистрационный номер Д2072.27.09/19 Программа повышения квалификации «Охрана труда»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 23 апреля 2020 года по 20 июля 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Педагогика и методика преподавания химии и биологии». В объеме 520 академических часов (150 часов стажировки). Квалификация: «Педагог химии и биологии».	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								Справка №874 от 30 апреля 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								2020 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
12.	ОП.02	Физиология питания	Каратаева Канайым Кубатбеков на (штатный	Фрунзенский политехнический институт	специальность «Технология продукции общественного питания»,	к.т.н. -	23 года	Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 04 марта 2020 года по	6 месяцев

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
			преподаватель)		квалификация инженер-технолог			23 июля 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий». В объеме 550 ч (150 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель». Справка №876 от 30 апреля 2020 г. Программа повышения квалификации	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								«Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда»,	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
13.	ОП.03	Организация хранения и	Сидорова Надежда	Сибирский университет	Специальность: Товароведение и	-	13 лет	ГУ ДПО «Институт развития образования	3 года

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
		контроль запасов и сырья	Сергеевна (штатный преподаватель)	потребительской кооперации г. Новосибирск Забайкальский институт предпринимательства Сибирской коммерческой академии потребительской кооперации	экспертиза товаров. Квалификация: товаровед- эксперт по Специальности: технология продуктов общественного питания Квалификация: техник-технолог			Забайкальского края» Программа профессиональной переподготовка «Олигофрено педагогика» 2018 г. 252 часа Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 29 апреля 2020 года по 14 сентября 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика преподавания товароведения продовольственных и непродовольственных товаров и организация	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								хранения и контроль запасов и сырья». В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель». Справка №879 от 30 апреля 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								«Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
14.	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Елена Викторовна (штатный преподаватель)	Московский институт электронной техники (МИЭТ)	«Полупроводники и диэлектрики» Инженер электронной техники	Высшая категория «Почетный работник среднего профессионального образования РФ» 2001 г., Заслужен	33 год	Аттестация педагогического работника среднего профессионального образования в целях подтверждения соответствия занимаемой должности 2015 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда»	23 год

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
						ный учитель РФ_2009 г		16 часов 2019 г. Проходит обучение в ООО «Наука» с 3 апреля по 5 октября 2019 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации в объеме 1100 часов Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» профессиональная переподготовка по программе:	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								«Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации». В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации». Период обучения с 03 апреля 2019 года по 19 августа 2019 года. Диплом КР №363744 Регистрационный номер Д1744.19.08/19	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г.	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
15.	ОП.05	Метрология и стандартизация	Степанова Татьяна Александровна	ФГБОУ ВО Московский	Специальность – педагогика, квалификация –	Высшая категория	12 лет	ГБОУ ВО Академия социального управления (АСОУ)	4 года

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
			(штатный преподаватель)	государственный университет технологий и управления им. К.Г.Разумовского	преподаватель педагогики			Диплом о профессиональной переподготовке по программе: «Содержание и методика преподавания учебных дисциплин в профессиональном образовании». В объеме 612 академических часов. Диплом ПП-II № 002629 - 2015 г.	
				ФГОУ СПО Московский государственный открытый колледж	Квалификация-кондитер первого разряда Специальность – Строительство и эксплуатация зданий и сооружений Квалификация – мастер производственного обучения; техник			Прошла обучение в обществе с ограниченной ответственностью «Наука» июня 2020 году по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								преподавания Метрологии, стандартизации и сертификации» Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г.	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 22 июня 2020 года 19 октября 2020 по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика преподава ния профессионального модуля организации и ведения технологических	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								процессов приготовления горячих блюд и кулинарных изделий» В объеме 550 академических часов (150 часов стажировки). Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								«Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
16.	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Иванова Елена Анатольевна (штатный преподаватель)	Московский государственный открытый педагогический университет имени М.А.Шолохова	квалификация-юрист по специальности юриспруденция	-	11 лет	ФГБОУ ВО Российский государственный социальный университет Профессиональная переподготовка по программе «Менеджер по управлению персоналом» с 25.05.2019 г. По 30.11.2016 г Диплом № 772400000352 Обучение в обществе с ограниченной ответственностью «Наука»	4 года

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								«Теория и методика преподавания документационного и правового обеспечения профессиональной деятельности» Квалификация «Преподаватель по документационному и правовому обеспечению профессиональной деятельности» Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 12 марта 2020 года по 11 сентября 2020 года по курсу профессиональной переподготовке по программе: «теория и методика преподавания	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								документационного и правового обеспечения профессиональной деятельности. В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель по документационному и правовому обеспечению профессиональной деятельности». Справка № 881 от «30» апреля 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде»	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном Университете», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
17.	ОП.07	Основы экономики,	Летникова Надежда	МГПИ им. Ленина	«Факультет русского языка и	Высшая категория	40 лет	2015 Аттестация педагогического	40 лет

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категорий	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
		менеджмент а и маркетинга	Борисовна (штатный преподаватель)	квалификация учителя русского языка и литературы; Академия профессиональной психологии Российской Академии наук, 1994, МИПК Центр подготовки менеджеров при РЭУ им Г.В. Плеханова 1995 специальности. The Open University Международный центр дистанционного обучения «Link» МБА The Professional Diploma in management 1998	литературы» Учитель русского языка и литературы по специальности: практическая психология, консультирование психокоррекция, квалификация: психолог «Предпринимательство», квалификация специалиста в области менеджмента квалификация: управленческое консультирование	Кандидат экономических наук, аспирантура РЭУ имени Г.В. Плеханова Заслуженный учитель РФ, Нагрудный знак «Почетный работник СПО РФ»		работника среднего профессионального образования в целях подтверждения соответствия занимаемой должности ООО «Столичный учебный центр» Диплом о профессиональной переподготовке по программе: «Начальник отдела маркетинга и продаж туристского агентства: Маркетинга в туризме». В объеме 600 академических часов (28 часов стажировка). Период обучения с 03 апреля 2018 г. По 10 июля 2018 г.	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
				Course centricity: The effective maneger 1996,managing customer and client Relatoins 1996, managing Development and change1997, Accountig for manegers 1998, manager resources for market 1998. Академия Народного Хозяйства при Правительстве РФ 2006	е(новый вид профессиональн ой деятельности)»			Диплом ПП №0004703 Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Международный центр дистанционного обучения. Пройден дистанционный курс: «Управление гостинично- ресторанным бизнесом» 2019 г. Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МЦДО»	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Диплом о профессиональной переподготовки по программе: «Управление гостинично-ресторанным бизнесом». В объеме 1600 академических часов (300 часов стажировки). Период обучения с 27 марта 2019 года по 12 марта 2020 года. Диплом АА-190842 Регистрационный номер 018544 Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде»	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
18.	ОП.08	Охрана труда	Сидоренко Нина Юрьевна (штатный преподаватель)	1) Московский инженерно – строительный институт Квалификация: инженер 1982-1988гг. 2)Диплом «Учитель года- 2004»	квалификация – инженер Профессиональная переподготовка. Преподаватель специальных дисциплин.	-	40 лет	Повышении квалификации 500400033420 № СЦК-015 от 23.09.2017 от 18.09 2017 по 23.09.2017 по дополнительной профессиональной программе «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Специалист по организации и	6 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								предоставлению туристских услуг с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Туризм». Диплом о профессиональной переподготовке. Присвоена квалификация «Педагог» в объеме 520 часов с 09.07.2018 по 08.01.2019 482408310206 Регистрационный номер 25/31222 дата выдачи 08.01.2019 Программа профессиональной переподготовки Всероссийский научно -	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								образовательный центр «Современные образовательные технологии» ВНОЦ «СОТЕХ» Диплом о профессиональной переподготовке по программе: «Педагогическая деятельность в сфере дополнительного образования» Квалификация: педагог дополнительного образования 520 ч. 2018 г. Диплом 482408310206 № 25/31222 Современная научно - технологическая академия АНО ДПО «СНТА» № 6783.	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								Присвоена квалификация «Педагог». Профессиональная переподготовка по курсу: «Педагогика и методика преподавания гостиничного бизнеса в объеме 1100 ч с 27.01 2019 по 30 июля 2019. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Планируется программа повышения квалификации «Работа в электронной образовательной среде (с применением ДОТ)» 19.06-25.06 2019 16 часов Программа повышения квалификации	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								«Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе»	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
19.	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Снопов Анатолий Васильевич (штатный преподаватель)	Профессиональная переподготовка Московский областной государственный институт физической культуры с 1985 г. по 1990 г. специальность: «Физическая культура и спорт»; квалификация: преподаватель- тренер по классической борьбе Диплом ТВ № 412901 МОГИФК	«Физическая культура и спорт» Тренер С присвоением квалификации: «Педагог ОБЖ и БЖД»	Соответствие занимаемой должности	29 лет	2015 г., Аттестация педагогического работника среднего профессионального образования в целях подтверждения соответствия занимаемой должности. Федеральный институт повышения квалификации и переподготовки в АНО ДПО «ФИПКиП» По программе дополнительного профессионального образования «Педагогическое	23 года

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
				Общество с ограниченной ответственностью «Наука» с 24 марта 2019 года по 24 июня 2019 года прошел по курсу профессионально й переподготовки по программе: «педагогика и методика преподавания ОБЖ и БЖД».				образование: преподаватель- организатор основ безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) в СПО присвоена квалификация: Преподаватель- организатор основ безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) ДИПЛОМ о профессиональной переподготовке 77240651287 Москва 26 февраля 2018 г. РЭУ им. Г.В. Плеханова, программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 05.2016 г. Прошел обучение в обществе с ограниченной ответственностью «Наука» с 24 марта 2019 года по 24 июня 2019 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «педагогика и методика преподавания ОБЖ и БЖД». С присвоением квалификации: «Педагог ОБЖ и БЖД» 550 часов	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								Современная научно-технологическая академия «Наука» Диплом о профессиональной переподготовки по программе: «Педагогика и методика преподавания ОБЖ». Квалификация: «Педагог ОБЖ». В объеме 520 академических часов (100 часов стажировки). Диплом КР № 000059 Регистрационный номер Д0048.27.06/19 Программа повышения квалификации «Охрана труда»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению»,	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
20.	ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	Степанова Татьяна Александровна (штатный преподаватель)	ФГБОУ ВО Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г.Разумовского ФГОУ СПО Московский государственный открытый колледж	Специальность – педагогика, квалификация – преподаватель педагогики Квалификация-кондитер первого разряда Специальность – Строительство и эксплуатация зданий и сооружений Квалификация – мастер производственного обучения; техник	Высшая категория	10 лет	ГБОУ ВО Академия социального управления (АСОУ) Диплом о профессиональной переподготовке по программе: «Содержание и методика преподавания учебных дисциплин в профессиональном образовании». В объеме 612 академических часов. Диплом ПП-II № 002629 - 2015 г. Прошла обучение в обществе с ограниченной ответственностью «Наука» июня 2020 году по курсу профессиональной	2 года

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								переподготовки по программе: «Теория и методика преподавания Метрологии, стандартизации и сертификации» Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда»,	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 22 июня 2020 года 19 октября 2020 по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика преподава	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								ния профессионального модуля организации и ведения технологических процессов приготовления горя чих блюд и кулинарных изделий» В объеме 550 академических часов (150 часов стажировки). Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
21.	ОП.11	Организаци я обслуживан ия	Анашкина Наталья Александр овна (внутренни й совместите ль)	РОСНОУ Среднее профессионально е образование, специальность - Организация обслуживания в общественном питании, квалификация- менеджер Высшее, специальность - Менеджмент организации,	Специальность- Менеджмент организации, Квалификация- менеджер	Первая категория	15 лет	ГБПОУ города Москвы «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно», Свидетельство о профессии рабочего, должности «Бармен 4 разряда», С 28 марта 2017 г. по 16 мая 2017 г. ГБПОУ города	13 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
				квалификация-менеджер				Москвы «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно», «Специи в коктейлях: от аперетивов до any time drink» 2018 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								образования в ВУЗе», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 23 марта 2020 года по 25 сентября 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Педагогика и методика преподавания организации обслуживания в организациях общественного питания» В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки).	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								Квалификация: «Преподаватель по организации обслуживания в организациях общественного питания» Справка № 884 от 06 мая 2020 года Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки).	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Квалификация: «Преподаватель по организации обслуживания в организациях общественного питания» Справка № 884 от 06 мая 2020 года Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном Университете», 16 часов, ФГБОУ ВО	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
22.	ОП.12	Контроль качества продукции	Линькова Надежда Иридиевна (штатный преподаватель)	Московский институт народного хозяйства им. Г.В. Плеханова,	специальность «Технология и организация общественного питания», квалификация- технолог	Высшая категория Награжден на дипломом «За достижен	38 лет	Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт современного академического образования»	30 лет

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
						ия» за многолетний безупречный труд, признания особых заслуг и достижений по подготовке высококвалифицированных специалистов (Приказ РГТЭУ от 04 апреля 2014 №85),		АНО ВО «МИСАО» Диплом о профессиональной переподготовки по программе: «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС». В объеме 620 академических часов (150 часов стажировки). Квалификация: «Педагог». Период обучения с 07 февраля 2018 г. По 14 июня 2018 г. Диплом 772406977199 Регистрационный номер ПСР-1295АНО Всероссийский образовательный портал «Завуч»	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Курс: «Практико – ориентированная обучающая среда, как условие повышения качества образования» 70 часов Сертификат: ДО № 1874-269474 от 03.02 2018 Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
23.	ОП.13	Товароведение продовольственных товаров	Сидорова Надежда Сергеевна (штатный преподаватель)	Сибирский университет потребительской кооперации г. Новосибирск Забайкальский институт предпринимательства Сибирской коммерческой	Специальность: Товароведение и экспертиза товаров. Квалификация: товаровед- эксперт по Специальности: технология продуктов общественного питания	-	13 лет	ГУ ДПО «Институт развития образования Забайкальского края» Программа профессиональной переподготовка «Олигофрено педагогика» 2018 г. 252 часа Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 29 апреля 2020 года	3 года

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
				академии потребительской кооперации	Квалификация: техник-технолог			по 14 сентября 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика преподавания товароведения продовольственных и непродовольственны х товаров и организация хранения и контроль запасов и сырья». В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель». Справка №879 от 30 апреля 2020 г. Программа повышения квалификации	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								«Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
	<i>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>								
24.	<i>МДК.01.01</i>	Технология приготовлен ия полуфабрик атов для сложной кулинарной продукции	Линькова Надежда Иридиевна (штатный преподават ель)	Московский институт народного хозяйства им. Г.В. Плеханова,	специальность «Технология и организация общественного питания», квалификация- технолог	Высшая категория Награжде на дипломо м «За достижен ия» за многолет ний безупреч ный труд, признани е особых заслуг и достижен ий по подготов ке высококв алифицир ованных	37 лет	Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт современного академического образования» АНО ВО «МИСАО» Диплом о профессиональной переподготовки по программе: «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС». В объеме 620 академических часов (150 часов стажировки).	29 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
						специали стов (Приказ РГТЭУ от 04 апреля 2014 №85),		Квалификация: «Педагог». Период обучения с 07 февраля 2018 г. По 14 июня 2018 г. Диплом 772406977199 Регистрационный номер ПСР-1295АНО Всероссийский образовательный портал «Завуч» Курс: «Практико – ориентированная обучающая среда, как условие повышения качества образования» 70 часов Сертификат: ДО № 1874-269474 от 03.02 2018 Программа повышения квалификации «Особенности	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
			Смыков Максим Сергеевич	ГОУ СПО «Томский торговый	Специальность: Технология ПОП	Соответствие занимаем	13 лет	Программа повышения	4 года

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
			(штатный преподаватель)	экономический техникум” (2008-2011 гг.) НИ Томский государственный университет (2011-2016 гг.)	Квалификация: Технолог Направление подготовки: 38.03.01 Экономика Квалификация: Бакалавр	ой должности		квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа переподготовка «Теория и методика преподавания Управление структурным	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								подразделением организации» 2020 г. 1100 часов АНО ДПО «СНТА» Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 28 апреля 2020 года по 13 сентября 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика Управления структурным подразделением организации». В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель»	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								Справка № 875 от 30 апреля 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
25.	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	Смыков Максим Сергеевич (штатный преподаватель)	ГОУ СПО “Томский торгово- экономический техникум” (2008- 2011 гг.) НИ Томский государственный университет (2011-2016 гг.)	Специальность: Технология ПОП Квалификация: Технолог Направление подготовки: 38.03.01 Экономика Квалификация: Бакалавр	Соответствие занимаемой должности	12 лет	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе»,	4 года

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа переподготовка «Теория и методика преподавания Управление структурным подразделением организации» 2020 г. 1100 часов АНО ДПО «СНТА» Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 28 апреля 2020 года по 13 сентября 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Управления структурным подразделением организации». В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель» Справка № 875 от 30 апреля 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
<i>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>									
26.	<i>МДК.02.01</i>	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Линькова Надежда Иридиевна (штатный преподаватель)	Московский институт народного хозяйства им. Г.В. Плеханова,	специальность «Технология и организация общественного питания», квалификация-	Высшая категория Награждена	37 лет	Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт	29 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
					технолог	дипломо м «За достижен ия» за многолет ний безупреч ный труд, признани е особых заслуг и достижен ий по подготов ке высококв алифицир ованных специали стов (Приказ РГТЭУ от 04 апреля 2014 №85),		современного академического образования» АНО ВО «МИСАО» Диплом о профессиональной переподготовки по программе: «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС». В объеме 620 академических часов (150 часов стажировки). Квалификация: «Педагог». Период обучения с 07 февраля 2018 г. По 14 июня 2018 г. Диплом 772406977199 Регистрационный номер ПСР-1295АНО	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Всероссийский образовательный портал «Завуч» Курс: «Практико – ориентированная обучающая среда, как условие повышения качества образования» 70 часов Сертификат: ДО № 1874-269474 от 03.02 2018 Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г.	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи»,	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
			Смыков Максим Сергеевич (штатный преподаватель)	ГОУ СПО “Томский торгово- экономический техникум” (2008- 2011 гг.) НИ Томский государственный университет	Специальность: Технология ПОП Квалификация: Технолог Направление подготовки: 38.03.01 Экономика Квалификация: Бакалавр	Соответствие занимаемой должности	12 лет	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения	4 года

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
				(2011-2016 гг.)	.			квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа переподготовка «Теория и методика преподавания Управление структурным подразделением организации» 2020 г. 1100 часов АНО ДПО «СНТА» Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 28 апреля 2020 года	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								по 13 сентября 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика Управления структурным подразделением организации». В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель» Справка № 875 от 30 апреля 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде»	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
27.	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	Светличная Светлана Ниоклаевна	ГККП "Жамбыльский политехнический колледж"	Специальность: технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства, Квалификация: техник-технолог	-	-	Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 06 по 13 марта 2019 Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной образовательной	-

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								среде (с применением ДОТ)» 2020 г. 16 часов Программа повышения квалификации «Оказание первой медицинской помощи (с применением ДОТ)» 2020 г. 16 часов Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
	<i>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>								
28.	<i>МДК.03.01</i>	Технология приготовлен ия сложной горячей кулинарной продукции	Линькова Надежда Иридиевна (штатный преподават ель)	Московский институт народного хозяйства им. Г.В. Плеханова,	специальность «Технология и организация общественного питания», квалификация- технолог	Высшая категория Награжде на дипломо м «За достижен ия» за многолет ний безупреч ный труд, признани е особых заслуг и достижен ий по подготов ке высококв алифицир ованных специали	38 лет	Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт современного академического образования» АНО ВО «МИСАО» Диплом о профессиональной переподготовки по программе: «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС». В объеме 620 академических часов (150 часов стажировки). Квалификация: «Педагог».	30 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
						стов (Приказ РГТЭУ от 04 апреля 2014 №85),		Период обучения с 07 февраля 2018 г. По 14 июня 2018 г. Диплом 772406977199 Регистрационный номер ПСР-1295АНО Всероссийский образовательный портал «Завуч» Курс: «Практико – ориентированная обучающая среда, как условие повышения качества образования» 70 часов Сертификат: ДО № 1874-269474 от 03.02 2018 Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								16 часов Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
			Смыков Максим Сергеевич (штатный преподаватель)	ГОУ СПО “Томский торгово- экономический техникум” (2008-	Специальность: Технология ПОП Квалификация: Технолог	Соответствие занимаемой должности	13 лет	Программа повышения квалификации «Охрана труда»,	5 года

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
			ель)	2011 гг.) НИ Томский государственный университет (2011-2016 гг.)	Направление подготовки: 38.03.01 Экономика Квалификация: Бакалавр	и		16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа переподготовка «Теория и методика преподавания Управление структурным подразделением организации» 2020 г. 1100 часов	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								АНО ДПО «СНТА» Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 28 апреля 2020 года по 13 сентября 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика Управления структурным подразделением организации». В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель» Справка № 875 от 30 апреля 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
29.	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	Смыков Максим Сергеевич (штатный преподаватель)	ГОУ СПО «Томский торгово-экономический техникум» (2008-2011 гг.) НИ Томский государственный университет (2011-2016 гг.)	Специальность: Технология ПОП Квалификация: Технолог Направление подготовки: 38.03.01 Экономика Квалификация: Бакалавр	Соответствие занимаемой должности	13 лет	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г.	5 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Программа переподготовка «Теория и методика преподавания Управление структурным подразделением организации» 2020 г. 1100 часов АНО ДПО «СНТА» Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 28 апреля 2020 года по 13 сентября 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика Управления структурным подразделением организации».	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель» Справка № 875 от 30 апреля 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								
30.	МДК.04.01	Технология приготовлен ия сложных хлебобулоч ных, мучных кондитерски х изделий	Каратаева Канайым Кубатбеков на (штатный преподават ель)	Фрунзенский политехнический институт	специальность «Технология продукции общественного питания», квалификация ин женер- технолог	к.т.н. -	23 года	Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 04 марта 2020 года по 23 июля 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика	6 месяцев

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий». В объеме 550 ч (150 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель». Справка №876 от 30 апреля 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
			Фомиченко Виктория Геннадьевна (штатный преподаватель)	Московская государственная технологическая академия	Инженер по специальности «технологиях хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	-	-	Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 12 мая 2020 года по 12 октября 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория	5 месяцев

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								и методика преподавания организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции»»». В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель». 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								2020 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном Университете», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
31.	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	Смыков Максим Сергеевич (штатный преподаватель)	ГОУ СПО “Томский торгово-экономический техникум” (2008-2011 гг.) НИ Томский государственный университет (2011-2016 гг.)	Специальность: Технология ПОП Квалификация: Технолог Направление подготовки: 38.03.01 Экономика Квалификация: Бакалавр .	Соответствие занимаемой должности	13 лет	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа переподготовка «Теория и методика преподавания Управление	5 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								структурным подразделением организации» 2020 г. 1100 часов АНО ДПО «СНТА» Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 28 апреля 2020 года по 13 сентября 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика Управления структурным подразделением организации». В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель»	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								Справка № 875 от 30 апреля 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов									
32.	МДК.05.01	Технология приготовлен ия сложных холодных и горячих десертов	Каратаева Канайым Кубатбеков на (штатный преподават ель)	Фрунзенский политехнический институт	специальность «Технология продукции общественного питания», квалификацияин женер- технолог	к.т.н. -	23 года	Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 04 марта 2020 года по 23 июля 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов	6 месяцев

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий». В объеме 550 ч (150 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель». Справка №876 от 30 апреля 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
			Фомиченко Виктория Геннадьевн а (штатный преподават ель)	Московская государственная технологическая академия	Инженер по специальности «технологиях хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	-	-	Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 12 мая 2020 года по 12 октября 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика преподавания организации процесса	5 месяцев

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции»»». В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель». 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								«Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективное	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								тьюторство в современном Университете», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
33.	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	Фомиченко Виктория Геннадьевна (штатный преподаватель)	Московская государственная технологическая академия	Инженер по специальности «технологиях хлеба, кондитерских и макаронных	-	-	Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 12 мая 2020 года по 12 октября 2020 года по	5 месяцев

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
			ель)		изделий»			курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика преподавания организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции»». В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель». 2020 г. Программа повышения квалификации	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								«Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном Университете», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, ФГБОУ	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
<i>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</i>									
34.	<i>МДК.06.01</i>	Управление структурны м подразделен ием организации	Смыков Максим Сергеевич (штатный преподават ель)	ГОУ СПО “Томский торгово- экономический техникум” (2008- 2011 гг.) НИ Томский государственный университет (2011-2016 гг.)	Специальность: Технология ПОП Квалификация: Технолог Направление подготовки: 38.03.01 Экономика Квалификация: Бакалавр	Соответс твие занимаем ой должност и	13 лет	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г.	5 лет

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Программа переподготовка «Теория и методика преподавания Управление структурным подразделением организации» 2020 г. 1100 часов АНО ДПО «СНТА» Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 28 апреля 2020 года по 13 сентября 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика Управления структурным подразделением организации».	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель» Справка № 875 от 30 апреля 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи»,	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
35.	ПП.06.01	Производст венная практика (по профилю специальнос ти)	Смыков Максим Сергеевич (штатный преподават ель)	ГОУ СПО “Томский торгово- экономический техникум” (2008- 2011 гг.) НИ Томский государственный университет	Специальность: Технология ПОП Квалификация: Технолог Направление подготовки: 38.03.01 Экономика Квалификация: Бакалавр	Соответс твие занимаем ой должност и	14 лет	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения	6 года

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
				(2011-2016 гг.)	.			квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа переподготовка «Теория и методика преподавания Управление структурным подразделением организации» 2020 г. 1100 часов АНО ДПО «СНТА» Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 28 апреля 2020 года	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								по 13 сентября 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика Управления структурным подразделением организации». В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель» Справка № 875 от 30 апреля 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде»	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
	<i>ПМ.07</i> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих								

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
36.	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	Фомиченко Виктория Геннадьевна (штатный преподаватель)	Московская государственная технологическая академия	Инженер по специальности «технологиях хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	-	-	Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 12 мая 2020 года по 12 октября 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика преподавания организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции»». В объеме 1100 академических часов (300 часов стажировки).	5 месяцев

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								Квалификация: «Преподаватель». 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе»,	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								«Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном Университете», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения	

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	
37.	УП.07.01	Учебная практика	Каратаева Канайым Кубатбеков на (штатный преподаватель)	Фрунзенский политехнический институт	специальность «Технология продукции общественного питания», квалификация инженер-технолог	к.т.н. -	23 года	Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» обучение с 04 марта 2020 года по 23 июля 2020 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов»	6 месяцев

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категории	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
								приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий». В объеме 550 ч (150 часов стажировки). Квалификация: «Преподаватель». Справка №876 от 30 апреля 2020 г. Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 2020 г. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 16 часов Программа повышения	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2019 г. Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова	

№ п/п	Индекс	Дисципли на	ФИО преподава теля	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категори й	Педагог ический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения	Наличие опыта деятельн ости в соответст вующей професси ональной сфере
								2020 г. Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 г.	

