

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 № 13 от «25» июня 2019 г.

Директор по учебно-методической работе

П.А. Карасев

2019 года



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

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация

Техник-технолог

2019 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	3
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	4
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	4
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	4
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	4
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	4
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП СПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОП СПО ППССЗ	6
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ.....	6
4.1. Календарный учебный график	6
4.2. Учебный план.....	8
4.3. Аннотации рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей), практик	8
4.4 Программы практик.....	60
4.5 Программа государственной итоговой аттестации выпускников.....	78
5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ.....	78
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ	78
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ.....	79
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного..... процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ	79
6. Характеристика социально-культурной среды структурного подразделения СПО, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников	80
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО ППССЗ.....	81
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	81
7.2 Итоговая государственная аттестация студентов-выпускников	81
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.....	102
9. Приложения	105

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);
- положение о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 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 производства общественного питания

1.2.1 Цель (миссия) ОП СПО ППССЗ

ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология производства 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 производства общественного питания является формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС специальности, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования;

- формирование общеучебных (общих) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС 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 производства общественного питания.

1.2.2 Срок освоения ОП СПО ППССЗ

Срок освоения ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания при очной форме получения образования:

- 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 производства 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	5
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	23
ИТОГО	147

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

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:

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 ОП СПО ППССЗ:

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.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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 ПССЗ:

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 ПССЗ:

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. Шопинг. 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 ПССЗ:

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 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 ПШСЗ:

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 1.2Изучение психологических основ общения

Тема 1.3 Изучение основ делового общения

Тема 1.4Анализ 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 ППССЗ;
- 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 ПШССЗ:

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. рН. 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 ПССЗ:

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 ПССЗ:

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 ПССЗ:

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к 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 ПССЗ:

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 ПССЗ:

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 ШССЗ:

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 ПСССЗ:

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

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 поросячьей 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:

КО Д	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

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 соответствии 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 личного 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 соответствию 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 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 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, щербета, 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 соответстви 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:

КО Д	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 составлении

**Аннотация профессионального модуля
ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

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):

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен приобрести:

Обобщенные трудовые

А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия

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

Необходимые умения

Производить работы по подготовке 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 и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Необходимые знания

Нормативные 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 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

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия

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 блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара

Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

Приготовление блюд из яиц по заданию повара

Приготовление блюд из творога по заданию повара

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара

Приготовление мучных блюд, выпечных 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 рыбных и мясных 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, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара

Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара

Помощь 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

Необходимые умения

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 оплаты
Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

Необходимые знания

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

Правила пользования сборниками рецептов 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

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**

2019 г.

СОГЛАСОВАНА:

Предметно-цикловой комиссией
«Технология продукции и
техническая эксплуатация
оборудования в общественном
питании»

Протокол №1
от «30» августа 2019 года

Разработана на основе федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности: 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания» среднего
профессионального образования

Председатель ПЦК



Смыков М.С.

Заместитель директора по учебной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА:

Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

Подпись

Инициалы Фамилия

Составители (авторы): Каратаева К.К. преподаватель МТКП, РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент:



СОГЛАСОВАНО
работодателя

Мерников А.А.



Представитель

интересов предприятия (организации), должность



Подпись Инициалы Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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, учебной 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 рецептов 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, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка студента	Количество часов
Включая:	
обязательная аудиторная учебной нагрузка	-
Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов	-
учебная практика	72
производственная практика	-
консультации	4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Содержание учебной практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 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 рецептов 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. Требования 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	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	6	

макаронных изделий	к качеству. Условия и сроки реализации.		
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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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.

Базы практики:

№ 43 от 22.03.2018 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария

№29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента»

№3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»

№49 от 27.04.2018г. с ООО «АЛФАВИТ»

№22 от 12.09.2018г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»

№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»

№26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ»

№15 от 17.10.2018г. с ООО «Старт Кэтеринг»

№167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»

№168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»

№169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»

№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»

№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»

№178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

Реализация 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;

Стул учительский;

Рабочая станция;

Монитор;

Мини-проектор;

Доска с магнитной поверхностью;

Плакатница (2);

Шкаф закрытый (2);

Тумба вкатная;

Учебная литература;

Нормативно-правовые документы;

Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);

Методические пособия.

Программное обеспечение:

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

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

Операционная система Microsoft Windows 10

Учебный кулинарный цех № 110

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции:

Обеденный стол;

Стулья (3);

Шкаф для столовой посуды (2).

Технические средства обучения:

Монитор;

Системный блок;

Проектор;

Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;

Крамер;

Экран.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные (5);

Пароконвектомат (4);

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая (5);

Фритюрница;

Электрогриль;

Шкаф холодильный (5);

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер (3);

Диспенсер для подогрева тарелок (2);

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Блендер;

Мясорубка;

Овощерезка (2);

Процессор кухонный (2);

Слайсер;

Куттер;

Миксер для коктейлей (2);

Соковыжималки (универсальная) (2);

Соковыжималка для цитрусовых;

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации) (3);

Набор инструментов для карвинга (15);

Овоскоп;

Нитраттестер;

Лампа для карамели (3);

Аппарат для темперирования шоколада (2);

Сифон (2);
Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20);
Сковорода (10);
Гриль сковорода (5);
Подставка для разделочных досок (8);
Мерный стакан (10);
Венчик (4);
Миски нержавеющей сталь (10);
Сито (4);
Шенуа (4);
Половник (4);
Шумовка (4);
Щипцы кулинарные универсальные (8);
Щипцы кулинарные для пасты (8);
Насадки для кондитерских мешков (8);
Корзина для мусора (4);
Набор для выемок (8);
Лопатки металлические силиконовые (8);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной (5);
Стеллаж передвижной (5);
Моечная ванна двухсекционная;
Учебно-наглядные пособия.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Операционная система Microsoft Windows 10

Лаборатория метрологии и стандартизации № 312

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Стол ученический (4);
Стул ученический (8);
Стол учительский;
Стул учительский;
Тумба вкатная;
Монитор;
Системный блок;
Доска с магнитной поверхностью;
Измеритель шероховатости TR200;
Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2);
Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2;
Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2;
Штангенциркуль цифровой
ШЦЦ-I-150-0,01;
Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01;
Микрометр гладкий цифровой
МК Ц 50;
Микрометр гладкий цифровой

МК Ц 25;
Нутромер цифровой;
Оптиметр вертикальный ИКВ (2);
Нормативно-правовые документы;
Учебная литература;
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть

Интернет №212

Стол ученический (2);
Стул ученический (4);
Стол учительский;
Стул учительский;
Компьютерный столик (4);
Компьютерные кресла (4);
Монитор (5);
Системный блок;
Рабочая станция (4)
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Стеллаж 2-х секционный (3);
Стеллаж 3-х секционный (16);
Стеллаж 5-х секционный;
Шкаф;
Шкаф комбинированный;
Шкаф комбинированный двухдверный;
Шкаф закрытый;
Шкаф для документов;
Учебная литература;
Учебная, справочная, художественная литература.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Poi MS Access);
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Операционная система Microsoft Windows 10;

Компьютерный класс № 117а

Стол ученический (5);
Стул ученический (10);
Стол учительский;
Стул учительский;
Столик компьютерный (4);
Кресла компьютерные (4);

Системный блок (5);
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Монитор (5);
Доска с магнитной поверхностью;
Шкаф (2);
Учебная литература;
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
1С: Предприятие

Компьютерный класс №118

Стол ученический (5);
Стул ученический (10);
Столик компьютерный (5);
Кресла компьютерные (5);
Стол учительский;
Стул учительский;
Рабочая станция;
Монитор;
Системный блок (5);
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Монитор (5);
Доска с магнитной поверхностью;
Тумба вкатная;
Шкаф;
Учебная литература;
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
1С: Предприятие

Актовый зал №311

Компьютерный столик;
Компьютерное кресло;
Кресла (51);
Трибуна;
Монитор;

Рабочая станция;
 Проектор;
 Экран;
 Распределительный усилитель крамер;
 Микшерующий усилитель мощности;
 Микшер (2);
 Аудиомикшер;
 Акустические колонки (2);
 Барабанная установка;
 Синтезатор;
 Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;
 Крепеж потолочный для видеопроектора.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
 Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
 Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
 Операционная система Microsoft Windows 10

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов,

дополнительной литературы

Код	Наименование литературы
1. ОСНОВНАЯ	
1.1 Электронные издания	
1.1.1	Кульнева Н.Г. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/446658
1.1.2	Организация работы поварского цеха //http://www.eda
1.1.3	Оформление блюд // http://yasnodar.ru/oformlenie
2.ЭБС	
2.2.1.	ЮРАЙТ [Электронный ресурс]: Электронная библиотека / ООО «Электронное издательство Юрайт». – [М.] : Юрайт, 2020. – Режим доступа https://www.urait.ru/ , ограниченный
2.2.2.	Академия [Электронный ресурс]: Электронная библиотека / ООО «Издательский центр Академия». – [М.] : Академия, 2020. – Режим доступа: https://www.academia-moscow.ru/ , ограниченный

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Московский технологический колледж питания, реализующее подготовку по учебной практики, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

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

Фонды оценочных средств (ФОС, 74КОС) 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
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Текущий устный контроль (по темам) Проверка правильности ответов Предоставление отчета о практике Дифференцированный зачет</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; 	<p>Наблюдение и оценка во время проведения учебной практики Предоставление отчета о практике Дифференцированный зачет в 3 семестре</p>

<ul style="list-style-type: none">- 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, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	
--	--

Рецензия
на рабочую программу учебной практики профессионального модуля
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих

Предложенная на рецензирование программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и профессиональному стандарту по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа содержит следующие структурные элементы:

Титульный лист;

Паспорт программы учебной практики;

Структуру и содержание обучения по практике;

Условия реализации практики;

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

Максимальная нагрузка составляет 76 часов, в том числе 72 часа – учебной практики, 4 часа - консультации по практике.

В паспорте программы практики указаны область применения программы, цели и задачи учебной практики.

В разделе «Структура и содержание обучения по учебной практике» приводятся виды и объемы работ, основные темы заданий на практику и требования по выполнению этих заданий.

В разделе «Условия реализации практики» перечислены требования к материально-техническому и информационному обеспечению дисциплины. Раздел включает в себя: рекомендуемую литературу и средства обучения – указывается основная и дополнительная учебная литература, учебные и справочные пособия, учебно-методическая литература, перечень рекомендуемых средств обучения, включая аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные.

Раздел «Контроль и оценка результатов освоения практики» включает показатели результатов обучения, показатели и критерии их оценки, а также формы и методы контроля.

В программе отражена практическая направленность практики, а также сформированность у обучающихся профессиональных знаний и умений первоначального практического опыта.

Данная программа одобрена и рекомендована для обучения в среднем профессиональном учебном заведении по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент: Зем. дир



Ильинский А.А.

4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной (преддипломной) практики, государственной итоговой аттестации разработаны и рассмотрены на методическом совете 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 2018-2019 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 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» и других нормативных правовых документов, Устава ФГБОУ ВО Российский экономический Университет, локальных нормативных актов, перспективных и календарных планов работ Колледжа.

Эта деятельность ориентирована на создание воспитательного пространства в целях обеспечения социально-культурного и профессионального самоопределения обучающихся.

Особенностью построения воспитательной работы в Колледже является создание системы, позволяющей обучающимся органично и продуктивно развиваться в гуманистической атмосфере образовательной организации, коллектива профессионалов и единомышленников.

Главной целью воспитательной работы является подготовка конкурентоспособного специалиста среднего профессионального звена, обладающего компетенциями и качествами, востребованными на столичном рынке труда, способного решать амбициозные задачи, способствующие развитию экономики страны.

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 изготовлению 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 изготовлению 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.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов

подготовки.

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

Программа государственной итоговой аттестации прилагается.
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 продукции общественного питания»
(базовый уровень)

Москва 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 85

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
86

1.1. Область применения Программы государственной итоговой аттестации
86

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации, включая типовой фонд оценочных средств

2.3. Документы государственной итоговой аттестации

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

3.2. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Оценка выпускной квалификационной работы

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968, изменениями, внесенными в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. 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 студента 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 ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Итоговая аттестация, завершающая освоение ОП СПО 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.

Формой государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является выпускная квалификационная работа (ВКР).

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1 Область применения Программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью ОП СПО ППССЗ в соответствии с ФГОС 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) и общих компетенций (ОК):

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

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.

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

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.

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.

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.

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 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.

1.3 Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

Общий объем ГИА – 216 часов, (6 недель), в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы – 144 часа (4 недели),
- защита выпускной квалификационной работы – 72 часа (2 недели).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Форма – выпускная квалификационная работа

Сроки проведения - в соответствии с графиком проведения итоговой аттестации.

2.2 Содержание государственной итоговой аттестации, включая типовой фонд оценочных средств

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента сложных горячих блюд из ягнятины	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
2	организация процесса приготовления и расширение ассортимента диетических блюд из мяса птицы	
3	особенности организации технологического процесса приготовления и реализации пасты в ресторане с Итальянской кухней с учетом национальных традиций	
4	разработка технических условий и технических инструкций для выпуска ржано-пшеничного хлеба в условиях мини-пекарни	
5	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента горячих блюд Средиземноморской кухни с учетом национальных традиций	
6	особенности организации технологического процесса приготовления и реализации сложных горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостей	
7	разработка ассортимента и нормативно-технологической документации на блюда из мяса, приготовленного на открытом огне	
8	организация технологического процесса и разработка ассортимента вегетарианских блюд с использованием современных технологий	
9	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента горячих блюд Средиземноморской кухни с учетом национальных традиций	
10	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента блюд с учетом особенностей оволактовегетарианства	
1	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента банкетных закусок с использованием мяса баранины	ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
2	разработка технических условий на производство мясных кулинарных изделий в тестовой оболочке	
3	особенности организации технологического процесса приготовления и разработка ассортимента блюд Средиземноморской кухни из морепродуктов	
4	особенности организации технологического процесса	

	приготовления, приготовление и разработка ассортимента блюд из сыра	
5	вершенствование организации процесса приготовления и приготовление овощных блюд Закавказья	
6	организация производства и разработка ассортимента сложных холодных закусок из мяса и птицы	
1	организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка национальных горячих блюд из рыбы в ресторане с Европейской кухней	ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
2	организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента сложных горячих блюд из домашней птицы	
3	организация производственного процесса приготовления и расширение ассортимента протертых супов с учетом национальных традиций кухонь народов мира	
4	организация технологического процесса приготовления горячих блюд с использованием мяса яка	
5	организация производства и разработка ассортимента сложных горячих блюд из мяса диких животных	
6	организация производства и разработка ассортимента блюд из пернатой дичи с использованием инновационного оборудования	
7	работка ассортимента и нормативно-технологической документации на блюда из мяса русской кухни	
8	вершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих овощных блюд Средиземноморской кухни	
9	организация производства и разработка ассортимента блюд итальянской кухни	
10	работка нормативно-технологической документации на ассортимент блюд из птицы и дичи в русской кухне	
11	вершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных горячих блюд в рыбном ресторане	
12	вершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных горячих блюд из мяса в ресторане авторской кухни	
13	организация производственного процесса приготовления и расширение ассортимента горячих блюд из овощей, грибов и сыра в кухнях разных стран	
1	организация технологического процесса приготовления праздничных пирогов с учетом современных тенденций	ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
2	работка нормативной документации для приготовления многокомпонентного хлеба на закваске	
3	работка нормативно-технологической документации и организация технологического процесса приготовления сложных вторых горячих блюд с использованием теста	
4	работка технических условий на производство мясных кулинарных изделий в тестовой оболочке	
5	работка ассортимента маффинов на основе натурального сырья и современных смесей	

6	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента кондитерских изделий из белково-воздушного полуфабриката		
7	организация технологического процесса и разработка ассортимента мильфеев		
8	зработка ассортимента терринов, организация технологического процесса приготовления и составление нормативной документации		
9	зработка проекта ТУ и ТИ на производство мучных кондитерских изделий на малом предприятии		
10	зработка нормативно-технологической документации для выпуска сочней с различными начинками в условиях небольших предприятий		
11	зработка технических условий и технических инструкций для выпуска ржано-пшеничного хлеба в условиях мини-пекарни		
12	зработка проекта ТУ и ТИ на производство мучных кондитерских изделий на малом предприятии		
13	зработка ТУ и ТИ на производство обогащенных макаронных изделий в условиях малого предприятия		
1	зработка ассортимента десертов на основе песочного и бисквитного теста с использованием современных технологий		ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
2	зработка ассортимента и нормативно-технологической документации на суфле и муссы		
3	зработка нормативной документации на производство мороженого из натуральных компонентов		
4	организация технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции из круп и бобовых		
5	зработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления		
1	зработка технических условий для выпуска ароматизированных сухариков в условиях малого предприятия	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	
2	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента кулинарной продукции в стиле фьюжн		
3	организация технологического процесса и разработка ассортимента фламбированных блюд в ресторане		
4	организация технологического процесса и разработка нормативно-технологической документации для блюд, подаваемых английским методом		
5	зработка ТУ и ТИ на производство обогащенных макаронных изделий в условиях малого предприятия		
6	анализ деятельности предприятий ресторанного бизнеса города Москвы		
7	зработка нормативно-технологической документации для выпуска сочней с различными начинками в условиях небольших предприятий		
8	зработка ассортимента продукции и планировочное		

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и направлена на формирование компетенций указанных модулей.

Перечень тем по выпускным квалификационным работам:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях 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
- б) приложения

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над **теоретической частью** определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Работа над практической частью должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- 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.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При выполнении выпускной квалификационной работы реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации, оборудованного следующим образом:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

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.

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть
Интернет №212**

Стол ученический (2);

Стул ученический (4);

Стол учительский;

Стул учительский;

Компьютерный столик (4);

Компьютерные кресла (4);

Монитор (5);

Системный блок;

Рабочая станция (4)

подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;

Стеллаж 2-х секционный (3);

Стеллаж 3-х секционный (16);

Стеллаж 5-х секционный;

Шкаф;

Шкаф комбинированный;

Шкаф комбинированный двухдверный;

Шкаф закрытый;

Шкаф для документов;

Учебная литература;

Учебная, справочная, художественная литература.

Программное обеспечение:

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

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr. Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

Операционная система Microsoft Windows 10;

Компьютерный класс № 117а

Стол ученический (5);

Стул ученический (10);

Стол учительский;

Стул учительский;

Столик компьютерный (4);

Кресла компьютерные (4);

Системный блок (5);

подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;

Монитор (5);

Доска с магнитной поверхностью;

Шкаф (2);

Учебная литература;

Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);

Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;

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

Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr. Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
1С: Предприятие

Компьютерный класс №118

Стол ученический (5);
Стул ученический (10);
Столик компьютерный (5);
Кресла компьютерные (5);
Стол учительский;
Стул учительский;
Рабочая станция;
Монитор;
Системный блок (5);
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Монитор (5);
Доска с магнитной поверхностью;
Тумба вкатная;
Шкаф;
Учебная литература;
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr. Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
1С: Предприятие

3.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

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

3.3 Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержденном Приказом Минобрнауки РФ № 968 от 16 августа 2013 г.)
2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад автора ВКР (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации или других наглядных материалов, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы автора ВКР. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы,

а также рецензента.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за следующую ВКР:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы дипломант показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую ВКР:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;
- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

4. При подготовке к ГИА студентам оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными распорядительным документом. Во время подготовки студенту может быть предоставлен доступ в Интернет.

5. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

3.4 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) и апелляционной комиссией (АК). Заявка по кандидатурам председателей ГЭК, а также по составам ГЭК и АК подается в Учебно-методическое управление в соответствии с установленными формами. Составы ГЭК и АК утверждаются приказом курирующего проректора.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Кандидатура председателя ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования и науки РФ на основании решения Ученого совета Университета. Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в Университете и структурных подразделениях СПО, из числа:

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

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Численный состав ГЭК составляет 6 человек, включая председателя, заместителя председателя, трех членов комиссии и секретаря комиссии.

АК состоит из председателя, не менее 5 членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в 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.

**4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
4.1 Оценка выпускной квалификационной работы**

критерии	показатели оценки «2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Содержание работы более или менее точно отражает основные аспекты изучаемой темы.	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и цели работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны между собой.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием.	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты. Антиплагиат меньше 50%.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в содержании, путается в изложении материала. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления работы, неверно оформлены ссылки.	Представленная ВКР не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Используемые источники	Автор совсем не ориентируется в материале, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в материале, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в материале, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 15. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в материале, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

Рецензия
на рабочую программу «Государственная итоговая аттестация
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Московского технологического колледжа питания
РЭУ им. Г.В. Плеханова

Представленная рабочая программа «Государственная итоговая аттестация» предназначена для подготовки специалистов среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Составлена в соответствии с ФГОС СПО, учебным планом и профессиональным стандартом.

Максимальная нагрузка – 216 часов. Рабочая программа Государственной итоговой аттестации (далее ГИА) соответствует нормативным и методическим требованиям, предъявляемым к программам ГИА.

Программа состоит из пояснительной записки, включающих цели ГИА, объем и формы проведения государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В программе итоговой аттестации разработана тематика выпускных квалификационных работ, отвечающих следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

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


Содержание рабочей программы позволяет проверить и оценить как уровень теоретической подготовки обучающихся, так и наличие у них практических навыков.

Рабочая программа составлена на высоком профессиональном уровне, отвечает требованиям подготовки специалиста среднего специального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

СОГЛАСОВАНА:
Представитель работодателя

ООО "Ур-Тех" директор

Инициалы Фамилия



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 № 100-3А-ВН/19 от 15. 07.2019.
 - Срок договора 15.07.2019 -14.07.2020;
 - Операционная система Microsoft Windows 10 Договор № 1-АЭФ-ВН/19 от 11.03.2019
 - Компас – 3D № 15-АЭФ-ВН/19 от 8.07.2019 бессрочная;
 - 1С: Предприятие Подписка ИТС ПРОФ ВУЗ от 17.05.19 бессрочная;
 - пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Договор № 1-АЭФ-ВН/19 от 11.03.2019;
 - Adobe Photoshoop CS 5 Лицензия №769527 от 06.07.10 бессрочная
 - ABBY FineReader 12 Лицензионный сертификат №197140 от 30.12.16;
 - Dr. Web Desktop Security Suite Комплексная защита Договор № ЛД/20-ЕП-ВН/19 от 28.03.2019;
 - Электронный справочник «Система Гарант» Договор № 13 А/ 261 / 16 от 18 октября 2016 бессрочная.
 - заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по САО Главного управления МЧС России по г. Москве №3 от 09.12.2016 (125445, г. Москва, ул. Смольная 36);
 - заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по САО Главного управления МЧС России по г. Москве №3 от 03.12.2016 (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43);
 - санитарно-эпидемиологическое заключение №77.07.16.000. М.001540.03.20 от 20.03.2020 г. (125445, г. Москва, ул. Смольная 36);
 - санитарно-эпидемиологическое заключение №77.01.16.000. М.001510.03.20 от 19.03.2020 г. (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43);
 - свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77- 13/015/2006-933 от 15.12.2006, (125445, г. Москва, ул. Смольная 36); кадастровый номер 77:09:00010104413
 - свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77- 12/031/2011-436 от 29.09.2011 (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43). кадастровый номер 77:01:0006013:1034

профессиональные базы данных:

- База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/ Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
- Справочная правовая система «Консультант Плюс» База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/;
- MS Access.
- ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

9. Приложение

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

«Учебный план для реализующих ОП СПО ППС3 3 поколения»

Индик	Наименование элемента, результатов, деятельности, профессиональная компетенция, ПСД, проект	Знание	Умение	Действие	Устойчивость	Мотивация	1.3. МЭСД												1.4. МЭСД												Итого	Объем часов	Зач. часть
							1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	9 семестр	10 семестр	11 семестр	12 семестр	13 семестр	14 семестр	15 семестр	16 семестр	17 семестр	18 семестр									
Итого часов (в т.ч. обязательных в период обучения по специальности)																		204	204	204													
ОП	Общеразвивающие мероприятия																																
ИЗ	начальные общие образования																																
+																																	
ОО	Основное общее образование																																
+																																	
ОД	Основное (полное) общее образование																																
+																																	
ОС	Среднее образование																																
+																																	
ПС	Профессиональные дисциплины																																
+																																	
ПД	Профессиональные ДД																																
+																																	
ПТ	Профессиональные мероприятия																		10%	10%													
ОГС	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный курс																		204	108													
ОГС.01	Система философия																		4														
ОГС.02	История																		4														
ОГС.03	Иностранный язык																		4														
ОГС.04	Учебно-методический курс																		4														
ОГС.05	Искусство и культура речи																		4														
ОГС.06	Первоначальные сведения																		4														
+																																	
ЭК	Навыки в области и общей естественнонаучной сферы																		204	81													
ЭК.01	Математика																		4														
ЭК.02	Элементарные основы программирования																		4														
ЭК.03	Физика																		4														
ЭК.04	Астрономия																		4														
+																																	
П	Профессиональные учебные курсы																		204	1113													
ОП	Общеразвивающие дисциплины																																
ОП.01	Математика, информатика и логика в профессиональной сфере																		4														
ОП.02	Эксплуатация станков																		4														
ОП.03	Организация рабочего места и контроль качества в работе																		4														
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности																		4														
ОП.05	Непрерывное образование в профессиональной деятельности																		4														
ОП.06	Применение системы профессиональной деятельности																		4														
ОП.07	Система качества, менеджмент в профессиональной деятельности																		4														
ОП.08	Система охраны труда																		4														
ОП.09	Система безопасности жизнедеятельности																		4														
ОП.10	Техническое обслуживание промышленной инфраструктуры																		4														
ОП.11	Организация обслуживания																		4														
ОП.12	Контроль качества продукции																		4														
ОП.13	Товарознавание профессиональных товаров																		4														
+																																	
ПК	Профессиональные курсы																		204	1113													
ПК.01	Организация процесса приготовления и приготовления полуфабриката для сложной кулинарной продукции																		4														
ПК.01.01	Техническое приготовление полуфабриката для сложной кулинарной продукции																		4														
Итого																		4															
Итого																		4															
ИТ	Профессиональные курсы (по профилю специальности)																		4														
ИТ.01.36	Выпуск по профессиональному направлению																		4														
Итого																		4															
ИТ.02	Организация процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции																		4														
ИТ.02.01	Техническое приготовление сложной кулинарной продукции																		4														
Итого																		4															
ИТ.03	Профессиональные курсы (по профилю специальности)																		4														
ИТ.03.01	Выпуск по профессиональному направлению																		4														
Итого																		4															
ИТ.04	Организация процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции																		4														
ИТ.04.01	Техническое приготовление сложной кулинарной продукции																		4														
Итого																		4															

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

НО	Начальное общее образование													
ОО	Основное общее образование													
БД	Базовые дисциплины													
ПД	Профильные дисциплины													
ПОО	Предлагаемые ОО													
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	Математический 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
		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.12	Контроль качества продукции	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.13	Товароведение продовольственных товаров	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						
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	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
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	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
ПП.01.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПП.02.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
ПП.03.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
ПП.04.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПП.05.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПП.06.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих												
<i>УП.07.01</i>	<i>Учебная практика</i>												
<i>ПП.07.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>												
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)												
	Государственная итоговая аттестация												
	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>												
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>												

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

N п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения
1	2	3
1.	Основы философии	Кабинет социально – экономических дисциплин № 302 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Плакатница; Тумба вкатная; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы;

		<p>Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Кабинет социально – экономических дисциплин № 409 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p>
2.	История	<p>Кабинет социально – экономических дисциплин № 302 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна;</p>

		<p>Шкафы (3); Плакатница; Тумба вкатная; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Кабинет социально – экономических дисциплин № 409 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p>
3.	Иностранный язык	<p>Кабинет иностранного языка № 203 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Компьютерный столик (12); Компьютерные кресла (12); Стул учительский; Стол учительский; Монитор (13); Системный блок (13);</p>

		<p>Монитор LCD Samsung; Компьютер Intel Dual-core Celeron J4005; Комплект Logitech Desktop MK120; Сетевой фильтр Pilot m-MAX 1,8м (4 розетки) (13); Экран; Проектор; Наушники (13); Микрофон (13); Акустические колонки; Лингафонное оборудование на 13 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Шкаф комбинированный; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Учебный кабинет № 303 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор;</p>

		<p>Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Кабинет иностранного языка № 204 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (8); Стулья ученические (16); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Доска с магнитной поверхностью; Проектор; Экран; Акустические колонки;</p>

		<p>Микрофон; Тумба вкатная; Шкафы (2); Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
4.	Физическая культура	<p>Учебный кабинет № 303 <i>(для проведения групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения,</p>

		<p>инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Спортивный зал № 11 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i> Стенка гимнастическая (6); Перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической (6); Гимнастические скамейки (10); Гимнастические снаряды (4) (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков); Тренажеры для занятий атлетической гимнастикой (6); Маты гимнастические (10); Канат (8); Шест для лазания (8); Канат для перетягивания (8); Стойки для прыжков в высоту (6); Перекладина для прыжков в высоту (6); Зона приземления для прыжков в высоту (6); Беговая дорожка (6); Ковер борцовский (6); Татами (5); Скакалки (35); Палки гимнастические (8); Мячи набивные (10); Мячи для метания (10); Гантели (разные) (6); Гири 16, 24, 32 кг (6); Секундомеры (6); Весы напольные (4); Ростомер (6);</p>
--	--	---

		<p>Динамометры, приборы для измерения давления (6); Кольца баскетбольные (6); Щиты баскетбольные (6); Рамы для выноса баскетбольного щита (6); Стойки баскетбольные (6); Защита для баскетбольного щита и стоек (6); Сетки баскетбольные (6); Мячи баскетбольные (10); Стойки волейбольные (6); Защита для волейбольных стоек (6); Сетка волейбольная (6); Антенны волейбольные с карманами (2); Волейбольные мячи (10); Ворота для мини-футбола (4); Сетки для ворот мини-футбольных (4); Гасители для ворот мини-футбольных (4); Мячи для мини-футбола (4)</p>
		<p>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i> Мобильная полоса препятствий; Яма с водой для стилия-чеза (14 кв. м); Сектор для прыжка в длину и тройного прыжка (длина разбега 60 м, яма с песком 21 кв. м) (2); Брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка; Сектор для прыжка в высоту (250 кв. м); Стойки для прыжков в высоту (3); Сектор для толкания ядра и метания диска (40 кв. м); Упор для ног (4); Упор для метания ядра (4); Ядра (8); Указатели дальности метания на 25,30,35,40,45,50,55 (2); Беговая дорожка по кругу длина каждой 400 м (6); Барьеры для бега (3); Стартовые флажки (8);</p>

		<p>Стартовый пистолет (2); Флажки красные и белые (6); Палочки эстафетные (4); Гранаты Учебные Ф-1 (10); Ворота футбольные (2); Сетки для футбольных ворот (2); Мячи футбольные (8); Сетка для переноса мячей (2); Колодки стартовые (4); Нагрудные номер (20); Тумба «Старт-Финиш»; Тумба «Поворот»; Рулетка металлическая (2); Мерный шнур (4); Маты (6); Секундомер (6); Свисток (2).</p>
		<p>Раздевалки №1, 27 Шкафчики, скамейки</p>
5.	Русский язык и культура речи	<p>Учебный кабинет № 303 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон;</p>

		<p>Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кабинет № 129 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (30); Персональный компьютер преподавателя с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Стационарная доска; Проектор; Экран Программное обеспечение: Операционная система Windows 10; Microsoft Office Professional Plus: 2019 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox.</p>
--	--	--

		<p>Кабинет социально – экономических дисциплин № 409 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <hr/> <p>Кабинет социально – экономических дисциплин № 302 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Плакатница; Тумба вкатная; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение:</p>
--	--	---

		<p>Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
6.	Психология общения	<p>Учебный кабинет № 303 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;</p>

		<p>Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кабинет № 129 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (30); Персональный компьютер преподавателя с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Стационарная доска; Проектор; Экран</p> <p>Программное обеспечение: Операционная система Windows 10; Microsoft Office Professional Plus: 2019 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox.</p> <hr/> <p>Кабинет социально – экономических дисциплин № 409 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <hr/> <p>Кабинет социально – экономических дисциплин № 302 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p>
--	--	--

		<p>Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Плакатница; Тумба вкатная; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
7.	Математика	<p>Учебный кабинет № 301 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (18); Стул ученический (36); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература;</p>

		<p>Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <hr/> <p>Учебный кабинет № 303 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кабинет № 424</p>
--	--	--

		<p><i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <hr/> <p>Кабинет социально – экономических дисциплин № 302 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Плакатница; Тумба вкатная; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS</p>
--	--	--

		<p>Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
8.	<p>Экологические основы природопользования</p>	<p>Кабинет экологических основ природопользования № 115 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (10); Стул ученический (20); Стол учительский; Стул учительский; Системный блок; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкаф; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
9.	<p>Химия</p>	<p>Учебный кабинет № 303 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский;</p>

		<p>Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Лаборатория химии № 301 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол-парта (23); Стул ученический (46); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран;</p>
--	--	--

		<p>Акустические колонки; Микрофон; Печатные и экранно-звуковые средства обучения; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (3); Шкаф для документов (3); Натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и учебного эксперимента; Аппарат для дистилляции воды; Набор ареометров (2); Баня комбинированная лабораторная; Весы технические с разновесами; Весы аналитические с разновесами; Весы электронные учебные до 2 кг; Гигрометр; Колориметр-нефелометр фотоэлектрический; Колонка адсорбционная; Магнитная мешалка (5); Нагреватель для пробирок; рН-метр милливольтметр (6); Печь тигельная; Спиртовка (10); Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями; Установка для титрования (3); Центрифуга демонстрационная; Шкаф сушильный; Электроплитка лабораторная; Посуда: Бюксы (5); Бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл (5); Воронка лабораторная (5); Колба коническая разной емкости (5); Колба мерная разной емкости (5);</p>
--	--	---

		<p> Кружки фарфоровые (3); Палочки стеклянные (5); Пипетка глазная (5); Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью (5); Пипетка с делениями разной вместимостью (5); Пробирки (50); Стаканы химические разной емкости (25); Стеклянные предметные (5); Стекла предметные с углублением для капельного анализа (5); Ступка и пестик (5); Тигли фарфоровые (5); Цилиндры мерные (5); Чашка выпарительная (5). Вспомогательные материалы: Банка с притертой пробкой; Бумага фильтровальная (5); Вата гигроскопическая (5); Груша резиновая для микробюреток и пипеток (5); Держатель для пробирок (5); Ерши для мойки колб и пробирок (3); Капсуляторка; Карандаши по стеклу (5); Кристаллизатор; Ножницы (3); Палочки графитовые (5); Трубки резиновые соединительные (5); Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (5); Штатив физический с 3 лапками (5); Штатив для пробирок (5); Щипцы тигельные (3); Фильтры беззольные (3); Трубки стеклянные (5); Трубки хлоркальциевые (5); Стекла часовые (3); Эксикатор; </p>
--	--	---

		<p>Химические реактивы (100); Вспомогательное оборудование и инструкции; Нормативно-правовые документы; Методические пособия; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
10.	Информатика	<p>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 308 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (7); Стул ученический (14); Стол учительский; Стул учительский; Компьютерный столик (13); Компьютерные кресла (13); Компьютер в комплекте (12); Рабочая станция с CD ROM (DVD ROM); Монитор; Рабочее место педагога с модемом; Одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет; Проектор; Экран; Периферийное оборудование и оргтехника: Принтер на рабочем месте педагога; Сканер на рабочем месте педагога; Копировальный аппарат; Гарнитура; Веб-камера; Цифровой фотоаппарат.</p>

		<p>Печатные и экранно-звуковые средства обучения; Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование; Вспомогательное оборудование; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкаф; Расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW); Комплект плакатов информатика (5); Стенд как устроен компьютер; Стенд все о компьютерной технике; Модели: «Устройство персонального компьютера», «Преобразование информации в компьютере», «Информационные сети и передача информации», «Модели основных устройств ИКТ»; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Электронные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
11.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>Учебный кабинет № 303 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор;</p>

		<p>Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Лаборатория химии № 301 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол-парта (23); Стул ученический (46); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Акустические колонки; Микрофон; Печатные и экранно-звуковые средства обучения;</p>

		<p> Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (3); Шкаф для документов (3); Натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента; Аппарат для дистилляции воды; Набор ареометров (2); Баня комбинированная лабораторная; Весы технические с разновесами; Весы аналитические с разновесами; Весы электронные учебные до 2 кг; Гигрометр; Колориметр-нефелометр фотоэлектрический; Колонка адсорбционная; Магнитная мешалка (5); Нагреватель для пробирок; рН-метр милливольтметр (6); Печь тигельная; Спиртовка (10); Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями; Установка для титрования (3); Центрифуга демонстрационная; Шкаф сушильный; Электроплитка лабораторная; Посуда: Бюксы (5); Бюретка прямая с краном или оливой емкостью 10 мл, 25 мл (5); Воронка лабораторная (5); Колба коническая разной емкости (5); Колба мерная разной емкости (5); Кружки фарфоровые (3); Палочки стеклянные (5); Пипетка глазная (5); </p>
--	--	--

		<p> Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью (5); Пипетка с делениями разной вместимостью (5); Пробирки (50); Стаканы химические разной емкости (25); Стекла предметные (5); Стекла предметные с углублением для капельного анализа (5); Ступка и пестик (5); Тигли фарфоровые (5); Цилиндры мерные (5); Чашка выпарительная (5). Вспомогательные материалы: Банка с притертой пробкой; Бумага фильтровальная (5); Вата гигроскопическая (5); Груша резиновая для микробюреток и пипеток (5); Держатель для пробирок (5); Ерши для мойки колб и пробирок (3); Капсуляторка; Карандаши по стеклу (5); Кристаллизатор; Ножницы (3); Палочки графитовые (5); Трубки резиновые соединительные (5); Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (5); Штатив физический с 3 лапками (5); Штатив для пробирок (5); Щипцы тигельные (3); Фильтры беззольные (3); Трубки стеклянные (5); Трубки хлоркальциевые (5); Стекла часовые (3); Эксикатор; Химические реактивы (100); Вспомогательное оборудование и инструкции; Нормативно-правовые документы; </p>
--	--	--

		<p>Методические пособия; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский; Стул учительский; Системный блок; Монитор; Доска с магнитной поверхностью. Микроскоп (5); Микроскоп люминесцентный; Термостат (3); Сушильный шкаф (2); Водяная баня; Стерилизатор (2); Эксикатор (2); Дистиллятор (2); Электронные весы (5); Центрифуга; Газовые горелки (4); Дозатор (3); Пинцеты (10); Пипетки (10) Суховоздушный шкаф; Низкотемпературный термостат; Тумба вкатная;</p>
--	--	---

		<p>Доска с магнитной поверхностью; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
12.	Физиология питания	<p>Учебный кабинет № 303 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;</p>

		<p>Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский; Стул учительский; Системный блок; Монитор; Доска с магнитной поверхностью. Микроскоп (5); Микроскоп люминесцентный; Термостат (3); Сушильный шкаф (2); Водяная баня; Стерилизатор (2); Эксикатор (2); Дистиллятор (2); Электронные весы (5); Центрифуга; Газовые горелки (4); Дозатор (3); Пинцеты (10); Пипетки (10) Суховоздушный шкаф; Низкотемпературный термостат; Тумба вкатная; Доска с магнитной поверхностью; Нормативно-правовые документы;</p>
--	--	---

		<p>Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
13.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
14.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 308 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации,</i></p>

		<p><i>групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (7); Стул ученический (14); Стол учительский; Стул учительский; Компьютерный столик (13); Компьютерные кресла (13); Компьютер в комплекте (12); Рабочая станция с CD ROM (DVD ROM); Монитор; Рабочее место педагога с модемом; Одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет; Проектор; Экран; Периферийное оборудование и оргтехника: Принтер на рабочем месте педагога; Сканер на рабочем месте педагога; Копировальный аппарат; Гарнитура; Веб-камера; Цифровой фотоаппарат. Печатные и экранно-звуковые средства обучения; Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование; Вспомогательное оборудование; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкаф; Расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW); Комплект плакатов информатика (5); Стенд как устроен компьютер; Стенд все о компьютерной технике; Модели: «Устройство персонального компьютера», «Преобразование информации в компьютере», «Информационные сети и передача информации», «Модели основных устройств ИКТ»;</p>
--	--	---

		<p>Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;</p> <p>Учебная литература;</p> <p>Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);</p> <p>Электронные пособия.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);</p> <p>Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;</p> <p>Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;</p> <p>Операционная система Microsoft Windows 10</p>
15.	Метрология и стандартизация	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15);</p> <p>Стул ученический (30);</p> <p>Стол учительский;</p> <p>Стул учительский;</p> <p>Рабочая станция;</p> <p>Монитор;</p> <p>Мини-проектор;</p> <p>Доска с магнитной поверхностью;</p> <p>Плакатница (2);</p> <p>Шкаф закрытый (2);</p> <p>Тумба вкатная;</p> <p>Учебная литература;</p> <p>Нормативно-правовые документы;</p> <p>Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);</p> <p>Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);</p> <p>Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;</p> <p>Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;</p> <p>Операционная система Microsoft Windows 10</p>

		<p>Лаборатория метрологии и стандартизации № 312 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский; Стул учительский; Тумба вкатная; Монитор; Системный блок; Доска с магнитной поверхностью; Измеритель шероховатости TR200; Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2); Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2; Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2; Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-I-150-0,01; Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01; Микрометр гладкий цифровой МК Ц 50; Микрометр гладкий цифровой МК Ц 25; Нутромер цифровой; Оптиметр вертикальный ИКВ (2); Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
16.	Правовые основы профессиональной	<p>Кабинет социально – экономических дисциплин № 302 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых</i></p>

	<p>деятельности</p>	<p><i>и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Плакатница; Тумба вкатная; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Кабинет социально – экономических дисциплин № 409 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная;</p>
--	---------------------	--

		<p>Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p>
17.	<p>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p>	<p>Кабинет социально – экономических дисциплин № 302 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Плакатница; Тумба вкатная; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Кабинет социально – экономических дисциплин № 409 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p>

		<p>Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p>
18.	Охрана труда	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда №213 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (20); Стул ученический (40); Стол учительский; Стул учительский; Системный блок; Монитор; Мини-проектор; Экран; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Тумба; Стенды экспозиционные; Плакаты по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Таблицы по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Нормативно-правовые документы; Защитные комплекты ОЗК; Противогазы; Приборы радиационной и химической разведки; Робот-тренажер; Медицинское имущество;</p>

		<p>Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Электронные пособия Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
19.	Безопасность жизнедеятельности	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда №213 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (20); Стул ученический (40); Стол учительский; Стул учительский; Системный блок; Монитор; Мини-проектор; Экран; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Тумба; Стенды экспозиционные; Плакаты по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Таблицы по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Нормативно-правовые документы; Защитные комплекты ОЗК; Противогазы; Приборы радиационной и химической разведки; Робот-тренажер; Медицинское имущество; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);</p>

		<p>Учебная литература; Электронные пособия Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда №210 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (24); Стул ученический (48); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Экран; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Шкафы Pronto КДП-92 (4) Тумба (2); Шкаф комбинированный (2); Столик компьютерный (2); Стенды экспозиционные; Плакаты по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Таблицы по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Нормативно-правовые документы; Защитные комплекты ОЗК (5); Противогазы (5); Приборы радиационной и химической разведки (2); Робот-тренажер;</p>
--	--	---

		<p> Робот-тренажер типа «Гоша» для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления; Тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде; Имитаторы ранений и поражений; Образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО); Средств индивидуальной защиты (СИЗ): Противогаз ГП-7; Респиратор Р-2; Защитный костюм Л-1; Общевойсковой защитный костюм; Общевойсковой прибор химической разведки Компас-азимут; Дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности); Медицинское имущество; Образцы средств первой медицинской помощи: Индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; Жгут кровоостанавливающий; Аптечка индивидуальная АИ-2; Комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; Сумка санитарная; Носилки плащевые; Образцы средств пожаротушения (СП); Макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия; Макеты местности, зданий и муляжи; Макет автомата Калашникова; Электронный стрелковый тренажер; Учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения Комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Печатные пособия по ОБЖ; Наглядные пособия по НВП; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); </p>
--	--	--

		<p>Учебная литература; Электронные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Стрелковый тир (электронный) №11а <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i> Комплект обучающегося тира: Интерактивный тир профессионал (3); КСУ PRO TARGET CONSTRUCTOR (army version) ARMY + GTO (3); USB Камера-детектор PSS BASIC CAM (3); Лазерная винтовка PSS MP (красный луч) (3); Лазерный автомат PSS АК-74 (красный луч) (3); Лазерный пистолет PSS ПМ (красный луч) (3); Компьютер в комплекте для интерактивного тира (3); Проектор; Экран</p>
20.	Техническое оснащение предприятий общественного питания	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная;</p>

		<p>Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
21.	Организация обслуживания	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		Учебный кулинарный цех № 110

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

		<p>Слайсер; Куттер; Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых; Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп; Нитраттестер; Лампа для карамели (3); Аппарат для темперирования шоколада (2); Сифон (2); Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20); Сковорода (10); Гриль сковорода (5); Подставка для разделочных досок (8); Мерный стакан (10); Венчик (4); Миски нержавеющей сталь (10); Сито (4); Шенуа (4); Половник (4); Шумовка (4); Щипцы кулинарные универсальные (8); Щипцы кулинарные для пасты (8); Насадки для кондитерских мешков (8); Корзина для мусора (4); Набор для выемок (8); Лопатки металлические силиконовые (8); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной (5);</p>
--	--	--

		<p>Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная; Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Подовая печь (для пиццы); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор (2); Пароконвектомат;</p>
--	--	--

		<p> Фризер; Тестораскаточная машина (настольная); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная); Миксер (погружной); Миксер для коктейлей (2); Кофемашина с капучинатором; Ховали (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; 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); </p>
--	--	--

		<p> 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; Куттер; Процессор кухонный; Слайсер; Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная); Пресс для пиццы; Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный; Термометр со щупом (2); Овоскоп; Диспенсер для подогрева тарелок; Машина для вакуумной упаковки; Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной; </p>
--	--	--

		<p>Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый); Стол производственный; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Моечная ванна двухсекционная; 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); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
22.	Контроль качества продукции	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);</p>

		<p>Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский; Стул учительский; Системный блок; Монитор; Доска с магнитной поверхностью. Микроскоп (5); Микроскоп люминесцентный; Термостат (3); Сушильный шкаф (2); Водяная баня; Стерилизатор (2); Эксикатор (2); Дистиллятор (2); Электронные весы (5); Центрифуга; Газовые горелки (4); Дозатор (3); Пинцеты (10); Пипетки (10) Суховоздушный шкаф; Низкотемпературный термостат; Тумба вкатная; Доска с магнитной поверхностью; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение</p>
--	--	---

		<p>Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
23.	Товароведение продовольственных товаров	<p>Учебный кабинет № 303 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;</p>

		<p>Операционная система Microsoft Windows 10</p> <p>Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая (5); Фритюрница; Электрогриль; Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Блендер;</p>
--	--	--

		<p> Мясорубка; Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер; Куттер; Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых; Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп; Нитраттестер; Лампа для карамели (3); Аппарат для темперирования шоколада (2); Сифон (2); Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20); Сковорода (10); Гриль сковорода (5); Подставка для разделочных досок (8); Мерный стакан (10); Венчик (4); Миски нержавеющей сталь (10); Сито (4); Шенуа (4); Половник (4); Шумовка (4); Щипцы кулинарные универсальные (8); Щипцы кулинарные для пасты (8); Насадки для кондитерских мешков (8); Корзина для мусора (4); Набор для выемок (8); </p>
--	--	--

		<p>Лопатки металлические силиконовые (8); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная; Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Подовая печь (для пищи); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный;</p>

		<p> Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор (2); Пароконвектомат; Фризер; Тестораскаточная машина (настольная); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная); Миксер (погружной); Миксер для коктейлей (2); Кофемашинa с капучинатором; Ховали (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; 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 пила 300 мл (8); Кондитерские мешки (10); Насадки для кондитерских мешков (10); </p>
--	--	--

		<p> 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; Куттер; Процессор кухонный; Слайсер; Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная); Пресс для пиццы; Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный; Термометр со щупом (2); Овоскоп; Диспенсер для подогрева тарелок; </p>
--	--	---

		<p>Машина для вакуумной упаковки; Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной; Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый); Стол производственный; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Моечная ванна двухсекционная; 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); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
24.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (профессиональный модуль)	
43.1.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2);</p>

		<p>Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая (5); Фритюрница; Электрогриль;</p>
--	--	--

		<p> Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Блендер; Мясорубка; Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер; Куттер; Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых; Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп; Нитраттестер; Лампа для карамели (3); Аппарат для темперирования шоколада (2); Сифон (2); Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20); Сковорода (10); Гриль сковорода (5); Подставка для разделочных досок (8); Мерный стакан (10); Венчик (4); </p>
--	--	--

		<p>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; Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная; Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
43.2	Производственная практика (по профилю специальности)	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента» №3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»</p> <p>№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ» №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»</p>

		<p>№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p>
		<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p>

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

		<p> Куттер; Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых; Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп; Нитраттестер; Лампа для карамели (3); Аппарат для темперирования шоколада (2); Сифон (2); Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20); Сковорода (10); Гриль сковорода (5); Подставка для разделочных досок (8); Мерный стакан (10); Венчик (4); Миски нержавеющей сталь (10); Сито (4); Шенуа (4); Половник (4); Шумовка (4); Щипцы кулинарные универсальные (8); Щипцы кулинарные для пасты (8); Насадки для кондитерских мешков (8); Корзина для мусора (4); Набор для выемок (8); Лопатки металлические силиконовые (8); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); </p>
--	--	--

		<p>Моечная ванна двухсекционная; Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
44.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (профессиональный модуль)	
44.1.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;</p>

		<p>Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая (5); Фритюрница; Электрогриль; Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</p>
--	--	--

		<p> Блендер; Мясорубка; Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер; Кутгер; Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых; Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп; Нитраттестер; Лампа для карамели (3); Аппарат для темперирования шоколада (2); Сифон (2); Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20); Сковорода (10); Гриль сковорода (5); Подставка для разделочных досок (8); Мерный стакан (10); Венчик (4); Миски нержавеющей сталь (10); Сито (4); Шенуа (4); Половник (4); Шумовка (4); Щипцы кулинарные универсальные (8); Щипцы кулинарные для пасты (8); Насадки для кондитерских мешков (8); Корзина для мусора (4); </p>
--	--	---

		<p>Набор для выемок (8); Лопатки металлические силиконовые (8); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная; Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
44.2.	Производственная практика (по профилю специальности)	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента» №3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»</p> <p>№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ» №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30);</p>

		<p> Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10 </p> <hr/> <p> Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: </p>
--	--	--

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

		<p> 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; Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная; Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10 </p>
45.	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции (профессиональный модуль)	

45.1.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)</i></p> <p>Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок;</p>
-------	---	--

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

		<p>Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп; Нитраттестер; Лампа для карамели (3); Аппарат для темперирования шоколада (2); Сифон (2); Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20); Сковорода (10); Гриль сковорода (5); Подставка для разделочных досок (8); Мерный стакан (10); Венчик (4); Миски нержавеющей сталь (10); Сито (4); Шенуа (4); Половник (4); Шумовка (4); Щипцы кулинарные универсальные (8); Щипцы кулинарные для пасты (8); Насадки для кондитерских мешков (8); Корзина для мусора (4); Набор для выемок (8); Лопатки металлические силиконовые (8); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная; Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
--	--	--

45.2.	Производственная практика (по профилю специальности)	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента» №3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»</p> <p>№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма» №31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ» №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <hr/> <p>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; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS</p>
-------	--	--

		<p>Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Projektor; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая (5); Фритюрница; Электрогриль; Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер (3);</p>
--	--	---

		<p> Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Блендер; Мясорубка; Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер; Куттер; Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых; Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп; Нитраттестер; Лампа для карамели (3); Аппарат для темперирования шоколада (2); Сифон (2); Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20); Сковорода (10); Гриль сковорода (5); Подставка для разделочных досок (8); Мерный стакан (10); Венчик (4); Миски нержавеющей сталь (10); Сито (4); Шенуа (4); Половник (4); Шумовка (4); Щипцы кулинарные универсальные (8); Щипцы кулинарные для пасты (8); </p>
--	--	---

		<p>Насадки для кондитерских мешков (8); Корзина для мусора (4); Набор для выемок (8); Лопатки металлические силиконовые (8); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная; Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
46.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (профессиональный модуль)	
46.1.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2);</p>

		<p>Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Подовая печь (для пиццы); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный;</p>
--	--	---

		<p> Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор (2); Пароконвектомат; Фризер; Тестораскаточная машина (настольная); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная); Миксер (погружной); Миксер для коктейлей (2); Кофемашинa с капучинатором; Ховали (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; 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 пила 300 мм (8); Кондитерские мешки (10); Насадки для кондитерских мешков (10); </p>
--	--	--

		<p> 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; Куттер; Процессор кухонный; Слайсер; Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная); Пресс для пиццы; Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный; Термометр со щупом (2); Овоскоп; Диспенсер для подогрева тарелок; </p>
--	--	---

		<p>Машина для вакуумной упаковки; Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной; Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый); Стол производственный; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Моечная ванна двухсекционная; 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); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
46.2.	Производственная практика (по профилю специальности)	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента» №3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»</p> <p>№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма» №31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ» №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных</i></p>

		<p><i>консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Projektor;</p>
--	--	--

		<p>Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Подовая печь (для пиццы); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор (2); Пароконвектомат; Фризер; Тестораскаточная машина (настольная); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная); Миксер (погружной); Миксер для коктейлей (2); Кофемашина с капучинатором; Ховали (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; 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);</p>
--	--	--

		<p>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; Куттер; Процессор кухонный;</p>
--	--	---

		<p>Слайсер; Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная); Пресс для пиццы; Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный; Термометр со щупом (2); Овоскоп; Диспенсер для подогрева тарелок; Машина для вакуумной упаковки; Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной; Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый); Стол производственный; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Моечная ванна двухсекционная; 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); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
47.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (профессиональный модуль)	
47.1.	Технология приготовления сложных	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205

	холодных и горячих десертов	<p><i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор;</p>
--	-----------------------------	---

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

		<p> 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; Куттер; </p>
--	--	---

		<p>Процессор кухонный; Слайсер; Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная); Пресс для пиццы; Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный; Термометр со щупом (2); Овоскоп; Диспенсер для подогрева тарелок; Машина для вакуумной упаковки; Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной; Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый); Стол производственный; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Моечная ванна двухсекционная; Ванна моечная (2); Стеллаж передвижной (2); Учебно-наглядные пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
47.2.	Производственная практика (по профилю специальности)	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента» №3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»</p> <p>№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p>

		<p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ» №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <hr/> <p>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; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
--	--	--

		<p>Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor; Крамер; Экран.</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Подовая печь (для пиццы); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор (2); Пароконвектомат; Фризер; Тестораскаточная машина (настольная); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная); Миксер (погружной); Миксер для коктейлей (2); Кофемашина с капучинатором;</p>
--	--	--

		<p> Ховали (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; 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); </p>
--	--	---

		<p> 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; Куттер; Процессор кухонный; Слайсер; Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная); Пресс для пиццы; Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный; Термометр со щупом (2); Овоскоп; Диспенсер для подогрева тарелок; Машина для вакуумной упаковки; Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной; Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый); Стол производственный; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Моечная ванна двухсекционная; Ванна моечная (2); Стеллаж передвижной (2); Учебно-наглядные пособия. </p>
--	--	---

		<p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
48.	Организация работы структурного подразделения (профессиональный модуль)	
48.1.	Управление структурным подразделением организации	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>

		<p>Кабинет социально – экономических дисциплин № 409 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <hr/> <p>Кабинет социально – экономических дисциплин № 302 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Плакатница; Тумба вкатная; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение:</p>
--	--	--

		<p>Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Projektor; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Подовая печь (для пиццы); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор (2); Пароконвектомат; Фризер; Тестораскаточная машина (настольная); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);</p>

		<p>Тестомесильная машина (настольная); Миксер (погружной); Миксер для коктейлей (2); Кофемашина с капучинатором; Ховали (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; 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);</p>
--	--	--

		<p> 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; Куттер; Процессор кухонный; Слайсер; Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная); Пресс для пиццы; Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный; Термометр со щупом (2); Овоскоп; Диспенсер для подогрева тарелок; Машина для вакуумной упаковки; Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной; Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый); Стол производственный; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; </p>
--	--	--

		<p>Моечная ванна двухсекционная; 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); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая (5); Фритюрница; Электрогриль; Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный;</p>

		<p> Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Блендер; Мясорубка; Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер; Куттер; Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых; Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп; Нитраттестер; Лампа для карамели (3); Аппарат для темперирования шоколада (2); Сифон (2); Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20); Сковорода (10); Гриль сковорода (5); Подставка для разделочных досок (8); Мерный стакан (10); Венчик (4); Миски нержавеющей сталь (10); Сито (4); </p>
--	--	--

		<p>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; Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная; Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Лаборатория метрологии и стандартизации № 312 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский; Стул учительский; Тумба вкатная; Монитор; Системный блок; Доска с магнитной поверхностью; Измеритель шероховатости TR200; Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2); Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2; Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2; Штангенциркуль цифровой</p>
--	--	--

		<p>ШЦЦ-I-150-0,01; Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01; Микрометр гладкий цифровой МК Ц 50; Микрометр гладкий цифровой МК Ц 25; Нутромер цифровой; Оптиметр вертикальный ИКВ (2); Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
48.2.	Производственная практика (по профилю специальности)	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента» №3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского» №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ» №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</p>

		<p><i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Кабинет социально – экономических дисциплин № 409 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p>
--	--	---

		<p>Кабинет социально – экономических дисциплин № 302 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Плакатница; Тумба вкатная; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3);</p>
--	--	--

		<p>Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Подовая печь (для пиццы); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор (2); Пароконвектомат; Фризер; Тестораскаточная машина (настольная); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная); Миксер (погружной); Миксер для коктейлей (2); Кофемашинa с капучинатором; Ховали (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели (2); Сифон (4); Миски из нержавеющей стали (8); Гастроёмкость из нержавеющей стали (8); Кастрюли 1,5; 2 литра (10);</p>
--	--	---

		<p> 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); </p>
--	--	--

		<p>Подложки для тортов (8); Ножи (15); Корзина для мусора (4); Мясорубка; Кутгер; Процессор кухонный; Слайсер; Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная); Пресс для пиццы; Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный; Термометр со щупом (2); Овоскоп; Диспенсер для подогрева тарелок; Машина для вакуумной упаковки; Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной; Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый); Стол производственный; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Моечная ванна двухсекционная; 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); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Учебный кулинарный цех № 110</p>

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

		<p> Процессор кухонный (2); Слайсер; Куттер; Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых; Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп; Нитраттестер; Лампа для карамели (3); Аппарат для темперирования шоколада (2); Сифон (2); Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20); Сковорода (10); Гриль сковорода (5); Подставка для разделочных досок (8); Мерный стакан (10); Венчик (4); Миски нержавеющей сталь (10); Сито (4); Шенуа (4); Половник (4); 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; </p>
--	--	--

		<p> Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная; Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10 </p> <hr/> <p> Лаборатория метрологии и стандартизации № 312 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский; Стул учительский; Тумба вкатная; Монитор; Системный блок; Доска с магнитной поверхностью; Измеритель шероховатости TR200; Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2); Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2; Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2; Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-I-150-0,01; Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01; Микрометр гладкий цифровой МК Ц 50; Микрометр гладкий цифровой МК Ц 25; Нутромер цифровой; Оптиметр вертикальный ИКВ (2); Нормативно-правовые документы; </p>
--	--	--

		<p>Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p> <hr/> <p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский; Стул учительский; Системный блок; Монитор; Доска с магнитной поверхностью. Микроскоп (5); Микроскоп люминесцентный; Термостат (3); Сушильный шкаф (2); Водяная баня; Стерилизатор (2); Эксикатор (2); Дистиллятор (2); Электронные весы (5); Центрифуга; Газовые горелки (4); Дозатор (3); Пинцеты (10); Пипетки (10) Суховоздушный шкаф; Низкотемпературный термостат;</p>
--	--	---

		<p>Тумба вкатная; Доска с магнитной поверхностью; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
49.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессиональный модуль)	
49.1.	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p>

		<p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая (5); Фритюрница; Электрогриль; Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой;</p>
--	--	--

		<p> Тестораскаточная машина; Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Блендер; Мясорубка; Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер; Куттер; Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых; Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп; Нитраттестер; Лампа для карамели (3); Аппарат для темперирования шоколада (2); Сифон (2); Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20); Сковорода (10); Гриль сковорода (5); Подставка для разделочных досок (8); Мерный стакан (10); Венчик (4); Миски нержавеющей сталь (10); Сито (4); Шенуа (4); Половник (4); Шумовка (4); </p>
--	--	--

		<p>Щипцы кулинарные универсальные (8); Щипцы кулинарные для пасты (8); Насадки для кондитерских мешков (8); Корзина для мусора (4); Набор для выемок (8); Лопатки металлические силиконовые (8); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная; Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Лаборатория метрологии и стандартизации № 312 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский; Стул учительский; Тумба вкатная; Монитор; Системный блок; Доска с магнитной поверхностью; Измеритель шероховатости TR200; Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2); Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2; Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2; Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-I-150-0,01; Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01;</p>

		<p>Микрометр гладкий цифровой МК Ц 50; Микрометр гладкий цифровой МК Ц 25; Нутромер цифровой; Оптиметр вертикальный ИКВ (2); Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p> <hr/> <p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский; Стул учительский; Системный блок; Монитор; Доска с магнитной поверхностью. Микроскоп (5); Микроскоп люминесцентный; Термостат (3); Сушильный шкаф (2); Водяная баня; Стерилизатор (2); Эксикатор (2); Дистиллятор (2); Электронные весы (5);</p>
--	--	---

		<p>Центрифуга; Газовые горелки (4); Дозатор (3); Пинцеты (10); Пипетки (10) Суховоздушный шкаф; Низкотемпературный термостат; Тумба вкатная; Доска с магнитной поверхностью; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
49.2.	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы;</p>

		<p>Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Projektor; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая (5); Фритюрница; Электрогриль; Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки;</p>
--	--	--

		<p> Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Блендер; Мясорубка; Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер; Куттер; Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых; Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп; Нитраттестер; Лампа для карамели (3); Аппарат для темперирования шоколада (2); Сифон (2); Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20); Сковорода (10); Гриль сковорода (5); Подставка для разделочных досок (8); Мерный стакан (10); Венчик (4); Миски нержавеющей сталь (10); Сито (4); Шенуа (4); </p>
--	--	---

		<p> 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; Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная; Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10 </p> <hr/> <p> Лаборатория метрологии и стандартизации № 312 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский; Стул учительский; Тумба вкатная; Монитор; Системный блок; Доска с магнитной поверхностью; Измеритель шероховатости TR200; Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2); Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2; Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2; Штангенциркуль цифровой </p>
--	--	---

		<p>ШЦЦ-I-150-0,01; Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01; Микрометр гладкий цифровой МК Ц 50; Микрометр гладкий цифровой МК Ц 25; Нутромер цифровой; Оптиметр вертикальный ИКВ (2); Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
		<p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский; Стул учительский; Системный блок; Монитор; Доска с магнитной поверхностью. Микроскоп (5); Микроскоп люминесцентный; Термостат (3); Сушильный шкаф (2); Водяная баня; Стерилизатор (2); Эксикатор (2);</p>

		<p>Дистиллятор (2); Электронные весы (5); Центрифуга; Газовые горелки (4); Дозатор (3); Пинцеты (10); Пипетки (10) Суховоздушный шкаф; Низкотемпературный термостат; Тумба вкатная; Доска с магнитной поверхностью; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
49.3.	Учебная практика	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента» №3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»</p> <p>№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Жлязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ» №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»</p>

		<p>№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <hr/> <p>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; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2).</p>
--	--	--

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

		<p> Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп; Нитраттестер; Лампа для карамели (3); Аппарат для темперирования шоколада (2); Сифон (2); Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20); Сковорода (10); Гриль сковорода (5); Подставка для разделочных досок (8); Мерный стакан (10); Венчик (4); Миски нержавеющей сталь (10); Сито (4); Шенуа (4); Половник (4); Шумовка (4); Щипцы кулинарные универсальные (8); Щипцы кулинарные для пасты (8); Насадки для кондитерских мешков (8); Корзина для мусора (4); Набор для выемок (8); Лопатки металлические силиконовые (8); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная; Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); </p>
--	--	--

		<p>Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Лаборатория метрологии и стандартизации № 312 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский; Стул учительский; Тумба вкатная; Монитор; Системный блок; Доска с магнитной поверхностью; Измеритель шероховатости TR200; Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2); Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2; Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2; Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-I-150-0,01; Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01; Микрометр гладкий цифровой МК Ц 50; Микрометр гладкий цифровой МК Ц 25; Нутромер цифровой; Оптиметр вертикальный ИКВ (2); Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;</p>
--	--	--

		<p>Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
49.4.	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>	<p>№43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента» №3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»</p> <p>№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ» №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <p>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; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор;</p>

		<p>Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф;</p>
--	--	---

		Плита электрическая (5); Фритюрница; Электрогриль; Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Блендер; Мясорубка; Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер; Куттер; Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых; Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп; Нитраттестер; Лампа для карамели (3); Аппарат для темперирования шоколада (2); Сифон (2); Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20); Сковорода (10); Гриль сковорода (5);
--	--	---

		<p>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; Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная; Учебно-наглядные пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Лаборатория метрологии и стандартизации № 312 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский; Стул учительский; Тумба вкатная; Монитор; Системный блок;</p>
--	--	--

		<p>Доска с магнитной поверхностью; Измеритель шероховатости TR200; Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2); Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2; Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2; Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-I-150-0,01; Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01; Микрометр гладкий цифровой МК Ц 50; Микрометр гладкий цифровой МК Ц 25; Нутромер цифровой; Оптиметр вертикальный ИКВ (2); Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
49.5.	Квалификационный экзамен	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 <i>(для проведения промежуточной аттестации)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2);</p>

		<p>Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Учебный кулинарный цех № 110 <i>(для проведения промежуточной аттестации)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3); Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (5); Пароконвектомат (4); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая (5); Фритюрница; Электрогриль;</p>

		<p> Шкаф холодильный (5); Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Блендер; Мясорубка; Овощерезка (2); Процессор кухонный (2); Слайсер; Куттер; Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых; Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп; Нитраттестер; Лампа для карамели (3); Аппарат для темперирования шоколада (2); Сифон (2); Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20); Сковорода (10); Гриль сковорода (5); Подставка для разделочных досок (8); Мерный стакан (10); Венчик (4); </p>
--	--	--

		<p>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; Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная; Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
50.	Производственная практика (преддипломная)	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента» №3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»</p> <p>№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ» №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»</p>

		<p>№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <hr/> <p>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; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Плакатница (2); Шкаф закрытый (2); Тумба вкатная; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кондитерский цех № 107 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья (3);</p>
--	--	--

		<p>Шкаф для столовой посуды (2). Технические средства обучения: Монитор; Системный блок; Проектор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор; Крамер; Экран. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные (2); Конвекционная печь; Микроволновая печь; Подовая печь (для пиццы); Расстоечный шкаф (2); Плита электрическая (2); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор (2); Пароконвектомат; Фризер; Тестораскаточная машина (настольная); Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2); Тестомесильная машина (настольная); Миксер (погружной); Миксер для коктейлей (2); Кофемашинa с капучинатором; Ховали (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели (2); Сифон (4); Миски из нержавеющей стали (8); Гастроёмкость из нержавеющей стали (8); Кастрюли 1,5; 2 литра (10);</p>
--	--	---

		<p> 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); </p>
--	--	--

		<p>Подложки для тортов (8); Ножи (15); Корзина для мусора (4); Мясорубка; Кутгер; Процессор кухонный; Слайсер; Соковыжималки (для цитрусовых) (2); Соковыжималка (универсальная); Пресс для пиццы; Лампа для карамели (2); Аппарат для темперирования шоколада; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Термометр инфракрасный; Термометр со щупом (2); Овоскоп; Диспенсер для подогрева тарелок; Машина для вакуумной упаковки; Стеллаж передвижной (6); Производственный стол с моечной ванной; Производственный стол с деревянным покрытием (4); Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый); Стол производственный; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Моечная ванна двухсекционная; 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); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Учебный кулинарный цех № 110</p>

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

		<p> Процессор кухонный (2); Слайсер; Куттер; Миксер для коктейлей (2); Соковыжималки (универсальная) (2); Соковыжималка для цитрусовых; Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации) (3); Набор инструментов для карвинга (15); Овоскоп; Нитраттестер; Лампа для карамели (3); Аппарат для темперирования шоколада (2); Сифон (2); Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20); Сковорода (10); Гриль сковорода (5); Подставка для разделочных досок (8); Мерный стакан (10); Венчик (4); Миски нержавеющей сталь (10); Сито (4); Шенуа (4); Половник (4); 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; </p>
--	--	--

		<p> Стол производственный с моечной ванной (5); Стеллаж передвижной (5); Моечная ванна двухсекционная; Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10 </p> <hr/> <p> Лаборатория метрологии и стандартизации № 312 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский; Стул учительский; Тумба вкатная; Монитор; Системный блок; Доска с магнитной поверхностью; Измеритель шероховатости TR200; Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2); Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2; Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2; Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-I-150-0,01; Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01; Микрометр гладкий цифровой МК Ц 50; Микрометр гладкий цифровой МК Ц 25; Нутромер цифровой; Оптиметр вертикальный ИКВ (2); Нормативно-правовые документы; </p>
--	--	--

		<p>Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p> <hr/> <p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (4); Стул ученический (8); Стол учительский; Стул учительский; Системный блок; Монитор; Доска с магнитной поверхностью. Микроскоп (5); Микроскоп люминесцентный; Термостат (3); Сушильный шкаф (2); Водяная баня; Стерилизатор (2); Эксикатор (2); Дистиллятор (2); Электронные весы (5); Центрифуга; Газовые горелки (4); Дозатор (3); Пинцеты (10); Пипетки (10) Суховоздушный шкаф; Низкотемпературный термостат;</p>
--	--	---

		<p>Тумба вкатная; Доска с магнитной поверхностью; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
51.	<p>Государственная итоговая аттестация. Подготовка выпускной квалификационной работы. Защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>Учебный кабинет № 303 <i>(для подготовки выпускной квалификационной работы и проведения защиты выпускной квалификационной работы)</i></p> <p>Столъя ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения,</p>

		<p>инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Учебный кабинет № 123 <i>(для подготовки выпускной квалификационной работы и проведения защиты выпускной квалификационной работы)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Акустические колонки (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Шкафы (4); Учебно-наглядные пособия; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
52.	Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом,	<p>Актовый зал №311 Компьютерный столик; Компьютерное кресло;</p>

	включая подготовку к защите ВКР	<p>Кресла (51); Трибуна; Монитор; Рабочая станция; Проектор; Экран; Распределительный усилитель крамер; Микшерующий усилитель мощности; Микшер (2); Аудиомикшер; Акустические колонки (2); Барабанная установка; Синтезатор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor; Крепеж потолочный для видеопроектора. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
53.	Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР	<p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет №212 Стол ученический (2); Стул ученический (4); Стол учительский; Стул учительский; Компьютерный столик (4); Компьютерные кресла (4); Монитор (5); Системный блок; Рабочая станция (4) подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду; Стеллаж 2-х секционный (3);</p>

		<p>Стеллаж 3-х секционный (16); Стеллаж 5-х секционный; Шкаф; Шкаф комбинированный; Шкаф комбинированный двухдверный; Шкаф закрытый; Шкаф для документов; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная, справочная, художественная литература.</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
54.	<p>Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР</p>	<p>Компьютерный класс № 117а Стол ученический (5); Стул ученический (10); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный (4); Кресла компьютерные (4); Системный блок (5); подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду; Монитор (5); Доска с магнитной поверхностью; Шкаф (2); Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);</p>

		<p>Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; 1С: Предприятие</p>
55.	<p>Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР</p>	<p>Компьютерный класс №118 Стол ученический (5); Стул ученический (10); Столик компьютерный (5); Кресла компьютерные (5); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Системный блок (5); подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду; Монитор (5); Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкаф; Учебная литература; Методические пособия. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; 1С: Предприятие</p>

Приложение 5

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

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее - договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Трудовой стаж работы	
							стаж работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, на должностях педагогических (научно-педагогических)	стаж работы в иных организациях, осуществляющих образовательную деятельность в профессиональной сфере, соответствующих профессиональной деятельности

							рабо тник ов	ости, к кого рой гото вitys я выпу скни к
1	2	3	4	5	6	7	10	11
1.	Основы философии	Чернышева Наталья Сергеевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет- история и обществознание учитель истории и обществознания средней школы	<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Философия ресторанного проекта» 72 часа, 2019 год Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением дистанционных образовательных технологий)»</p>	47	нет

						72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова		
2.	История	Глюзицкая Галина Анатольевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет история с дополнительной специальностью педагогика учитель истории, обществоведения методист по воспитательной работе.	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания философии» квалификация – преподаватель философии, 1100 часов, 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Подготовка учителя основной школы к переходу на ФГОС. Модуль 1. Современные подходы и разработки уроков истории и обществознания в условиях введения ФГОС СОО (целевая программа для учителей школ, осуществляющих поэтапный переход на ФГОС СОО по мере готовности)», 108 часов, 2014 год, ГАОУ ВПО МИОО</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	20	нет

						<p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Технологии инклюзивного образования в условиях ведения ФГОС для обучающихся с ОВЗ» 72 часа, 2017 год ФГАУ «Федеральный институт развития образования»</p> <p>Стажировка по направлению «Философия ресторанного проекта» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
3.	Иностранный язык	Галеева Дильбар Хайрулевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1) высшее, специалитет</p> <p>английский язык</p> <p>учитель английского языка</p> <p>– среднее специальное</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки: «Лингвистика и межкультурная коммуникация» квалификация: учитель английского языка, 1690 часов, 2003 год Московский институт открытого образования.</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания английского языка», 250 часов (150 часов стажировки) 2020 год</p>	40	нет

					<p>образование</p> <p>фортепиано</p> <p>преподаватель детской музыкальной школы,</p> <p>концертмейстер</p>	<p>Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Проектирование рабочих основных образовательных программ для ФГОС СПО», 72 часа, 2010 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО» 24 часа, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Преподавание предмета Английский язык в современных условиях реализации ФГОС» 72 часа, 2019 год, ФИПКиП</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

					РЭУ им. Г. В. Плеханова Стажировка по направлению «Иностранный язык на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»		
	Донец Мария Владимировна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет теория и методика преподавания иностранных языков и культур лингвист, преподаватель	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания предмета «Английский язык» в образовательной организации». 620 часов (150 часов стажировки) 2020 год, квалификация: учитель английского языка Всерегиональный научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ «СОТех» Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Основы оказания первой медицинской помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В.	3	нет

						Плеханова Стажировка по направлению «Иностранный язык на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»		
		Толстова Ольга Романовна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет, перевод и переводоведение, лингвист, переводчик	Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания русского языка и литературы» квалификация: педагог русского языка и литературы 1 100 часов (300 часов стажировка) 2019 год АНО ДПО «СНТА» Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Основа оказания первой помощи» 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. В.Г. Плеханова Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Стажировка по направлению: «Культура речи и этикет на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2018 год ООО Ресторанный бизнес-	6	нет

						проект «Ладим-Н»		
4.	Физическая культура	Позняк Семен Алексеевич	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет физическая культура и спорт специалист по физической культуре и спорту	<p>Программа профессиональной переподготовка «Педагогика и методика преподавания физической культуры и спорта» 550 ч, 2019 год ООО «НАУКА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основа оказания первой помощи» 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Лечебная физическая культура на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>	2	нет
		Виноградова Наталья Евгеньевна	на условиях внутреннего совместительств а	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет физическая культура агог по физической культуре	<p>Программа повышения квалификации «Лечебная физкультура» 2019 г. ООО «Медицинский институт Реабилитации и Косметологии им. З.М.Никифоровой»</p> <p>Программа повышения квалификации «Организация мероприятий в рамках реализации Всероссийского физкультурно-строительного комплекса «Готов к труду и обороне (ГТО)» и процедуре тестирования на соответствии знака отличия» 20 часов, 2017 год, ГБОУДПО «Центр патриотического воспитания и школьного</p>	3	нет

					<p>спорта»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (м применением ДОТ)» 36 ч асов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 ч 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Лечебная физическая культура» 72 часа, 2020 гол, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
	Саарян Галуст Михайлович	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	шее, специалист физическое воспитание преподаватель физического воспитания	<p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 2016 год, РЭУ им Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО» 2014 год, РЭУ им Г. В. Плеханова</p>	39	нет

						<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019-2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Лечебная физическая культура» 72 часа, 2020 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
5.	Русский язык и культура речи	Осипова Нина Ивановна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень - отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет, филология,</p> <p>филолог</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания родной литературы», квалификация: преподаватель родной литературы 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика</p>	16	нет

					<p>преподавания предмета «Русский язык и литература» в образовательной организации», 520 часов (100 часов стажировки) 2019- 2020 год Всерегиональный научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии». ООО «ВНОЦ СОТех» квалификация: учитель русского языка и литературы</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В.</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Игровые технологии на уроке русского языка», 72 часа, 2018 год ООО «Мультиурок»</p> <p>Стажировка по направлению: «Культура и этикет на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
	Давыдова Галина Борисовна	на условиях внутреннего совместительств а	<p>должность – преподаватель</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>русский язык и литература</p> <p>учитель русского языка и литературы</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки: «Педагогическая деятельности в сфере дополнительного образования» 520 часов, 2018 год Всероссийский научно-образовательной центр. «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ СОТех»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания профессиональной этики и эстетики». 1100 часов (300 часов стажировки)., 2018-2019 годы Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации обслуживания и маркетинговой деятельности в организациях общественного питания».</p>	35	нет	

					<p>1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Реализация образовательных программ с применением технологий дистанционного и электронного обучения», 72 часа, 2013 года, Институт профессионального администрирования и комплексной энергоэффективности.</p> <p>Программа повышения квалификации «Трансформация вуза в онлайн-университет», 72 часа, 2013 год, ФГБОУ ВПО «МЭСИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Комплексная безопасность», 40 часов, 2015 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2015 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Современные информационные технологии и системы в образовательной и научной деятельности» 72 часа, 2017 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07«Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент и экономика» 72 часа 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
6.	Психология общения	Олимпиаева Любовь Николаевна	на условиях внутреннего совместительства	<p>должность – преподаватель</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>менеджмент (по отраслям)</p> <p>менеджер</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогическая деятельности в сфере дополнительного образования», квалификация: педагог дополнительного образования, 520 часов, 2018 год ООО «ВНОЦ СОТех»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания психологии общения» в 1100 часов, 2018-2019 годы (300 часов стажировки). Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования Современная научно-техническая академия</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	11	нет

					<p>«Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент для ОУ СПО» 72 часа, 2014 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Подготовка кадрового резерва на замещение руководящих должностей» 36 часов, 2017 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Подготовка кадрового резерва на замещение руководящих должностей» 36 часов, 2018 год научно-образовательной центр. «Современные образовательные технологии» ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им.</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>Г. В. Плеханова</p> <p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применение ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>Сертификат «Организация проведения в 2020 году демонстрационного экзамена в организациях среднего профессионального образования» 2020 год ООО «РегионПрофРазвитие»</p> <p>Свидетельство на право участи в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Документационное обеспечение управления и архивоведение» 2020 год</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент и экономика» 72 часа 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
7.	Математика	Таджибова Аксана Исаевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>математика</p> <p>математик</p>	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (м применением ДОТ)» 36 ч асов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 ч 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p>	12	нет

						<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» 72 часа, 2020 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
8.	Экологические основы природопользования	Воронина Тамила Чингизовна	на условиях внутреннего совместительства	<p>должность – преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>– высшее, специалист</p> <p>агрохимия, почвоведение</p> <p>почвовед</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Реклама и связь с общественностью (менеджер по рекламе и PR)» 564 часа, 2007 год Московская академия государственного и муниципального управления РАГС при президенте РФ</p> <p>Программа профессиональной переподготовки: «Учитель химии: Преподавание химии в образовательной организации» 600 часов, 2018 год ООО «Столичный учебный центр» о программе</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	26	нет

					<p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применение дистанционных образовательных технологий)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции», 72 часа 2017</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление персоналом» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
9.	Химия	Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	<p>должность – преподаватель,</p> <p>ученая степень - кандидат технических наук,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>технология продукции общественного питания</p> <p>инженер-технолог</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 550 часов (150 часов стажировки) 2020 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	20	2

						<p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 72 часа, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
		Воронина Тамила Чингизовна	на условиях внутреннего совместительств а	должность – преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	– высшее, специалите т агрохимия, почвоведение почвовед	<p>Программа профессиональной переподготовки «Реклама и связь с общественностью (менеджер по рекламе и PR» 564 часа, 2007 год Московская академия государственного и муниципального управления РАГС при президенте РФ</p> <p>Программа профессиональной переподготовка: «Учитель химии: Преподавание химии в образовательной организации» 600 часов, 2018 год ООО «Столичный учебный центр» о программе</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-</p>	26	нет

					<p>образовательной среде» 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применение дистанционных образовательных технологий)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции», 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление персоналом» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
10.	Информатика	Юсубова Сабина Ровшановна	по основному месту работы	должность - преподаватель,	1)высшее, педагогическое	Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год,	31	нет

				ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	образование бакалавр	<p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа. 2020 год. ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа, 2020 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
11.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	должность – преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет технология продукции общественного питания инженер-технолог	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 550 часов (150 часов стажировки) 2020 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	20	2

						<p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 72 часа, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
12.	Физиология питания	Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	<p>должность – преподаватель,</p> <p>ученая степень - кандидат технических наук,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>технология продукции общественного питания</p> <p>инженер-технолог</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 550 часов (150 часов стажировки) 2020 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 72 часа, 2020 год</p>	20	2

						<p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИЙ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
13.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Сидорова Надежда Сергеевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1) высшее специалитет</p> <p>товароведение и экспертиза товаров (в области товароведения, экспертизы и оценки товаров во внутренней и внешней торговле)</p> <p>товаровед-эксперт</p> <p>2) среднее специальное образование</p> <p>технология продуктов общественного питания</p> <p>техник-технолог</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания товароведения продовольственных и непродовольственных товаров и организация хранения, и контроль запасов и сырья». 1100 часов (300 часов стажировки) 2020 год квалификация-преподаватель Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа 2020 год</p>	10	1

						<p>ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
		Болмосова Елена Петровна	по основному месту работы	должность - преподаватель,	высшее, специалитет	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания товароведения продовольственных	41	нет

				<p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>товароведение</p> <p>товаровед -эксперт</p>	<p>и непродовольственных товаров, и организация хранения и контроль запасов и сырья»</p> <p>квалификация: преподаватель 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год</p> <p>Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Профессиональное обучение (по отраслям)» 2019 год</p> <p>ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технических университет»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогика профессионального образования» 2016 год ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технических университет»</p> <p>Программа повышения квалификации «Информационные технологии в управлении учебным процессом с учётом изменений ФГОС СПО» 16 часов, 2015 год, ФГБОУ ВПО «Донской государственный технический университет»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	---	--	--	--	--

						<p>Программа повышения квалификации «Программа оказания первой медицинской помощи», 72 часа, 2018 год ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Использование информационно-коммуникационных технологий в высшем образовании», 72 часа, 2017 год ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Инклюзивное профессиональное образование: методология и особенности организации учебного процесса» 18 часов, 2016 год ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технических университет»</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
14.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Юсубова Сабина Ровшановна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	1)высшее, педагогическое образование бакалавр	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа. 2020 год. ООО «АКАДЕМИЯ</p>	31	нет

						<p>АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа, 2020 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
15.	Метрология и стандартизация	Степанова Татьяна Александровна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1)высшее, специалитет-педагогика</p> <p>преподаватель педагогики</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания профессионального модуля организации и ведения технологических процессов приготовления горячих блюд и кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания» 550 часов (150 часов стажировки) 2019-2020 годы Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа переподготовке «Содержание и методика преподавания учебных дисциплин в профессиональном образовании». 612 часов, 2014 год - 2017 год ГБОУ ВО. Академия социального управления (АСОУ)</p>	10	5

					<p>Программа профессиональной переподготовки «Теория и методика преподавания Метрологии, стандартизации и сертификации» 2020 год ООО «Наука»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами с применением ДОТ», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
16.	Правовые основы профессиональной деятельности	Иванова Елена Анатольевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>юриспруденция</p> <p>юрист</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Менеджер по управлению персоналом» 2016 год, квалификация: менеджер по управлению персоналом ФГБОУ ВО Государственный социальный университет</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания документационного и правового обеспечения профессиональной деятельности» 1100 часов (300 часов стажировки). 2020 год квалификация - преподаватель по документационному и правовому обеспечению профессиональной деятельности АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	8	нет

						<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Документационное обеспечение на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2020 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
17.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Летникова Надежда Борисовна Шутова	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень - кандидат экономических наук	1) высшее, специалитет русский язык и литература учитель русского	<p>Программа профессиональной переподготовки «Управленческое консультирование» 2006 год ГОУ ВПО Академия народного хозяйства</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Начальник отдела маркетинга</p>	39	нет

				<p>ученое звание-отсутствует</p>	<p>языка и литературы</p> <p>2)высшее, специалитет</p> <p>практическая психология: консультирование, психокоррекция</p> <p>психолог</p> <p>3)высшее, специалитет</p> <p>предпринимательство</p> <p>менеджмент</p>	<p>и продаж туристского агентства: Маркетинга в туризме». 600 часов (28 часов стажировка). 2018 год Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МЦДО»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Управление гостинично-ресторанным бизнесом» 1600 часов (300 часов стажировки) 2019-2020 годы Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МИДО»</p> <p>Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент»» для ОУ СПО», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы</p>		
--	--	--	--	----------------------------------	---	---	--	--

					<p>оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>«Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг», ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей», ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, ПМ.04 «продажи гостиничного продукта» 72 часа, 2016 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по программе СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и 19.02.10 Технология продукции общественного питания 200 часов, 2019 год, ООО «Метелица»</p>		
18.	Охрана труда	Сидоренко Нина Юрьевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>промышленное и гражданское строительство</p> <p>инженер-строитель</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки: «Педагогика и методика преподавания гостиничного бизнеса», 1100 часов, 2019 год АНО ДПО «Современная научно - технологическая академия»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Современные образовательные технологии» ВНОЦ «СОТЕХ» «Педагогическая деятельность в сфере дополнительного образования» 520 часов 2019 год ООО «ВНОЦ «СОТех»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Организация и содержание туристско-краеведческой деятельности в образовательном учреждении" 72 часа, 2010-2011 г год Государственное образовательной учреждение</p>	37	нет

					<p>дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) специалистов</p> <p>Программа повышения квалификации «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различными категориями обучающихся» 72 часа, 2017 год НИУ «Высшая школа экономики»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Специалист по организации и предоставлению туристических услуг» с учетом стандарта Ворлдскиллс России по компетенции «Туризм» 72 часа, 2017 год Государственное бюджетное профессиональное образование учреждение МО «Серпуховский колледж»</p> <p>Свидетельство на право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills по компетенции в рамках своего региона по компетенции «Туризм» 2017 год</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
19.	Безопасность жизнедеятельности	Снопов Анатолий Васильевич	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>физическая культура и спорт</p> <p>преподаватель - тренер по классической борьбе</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогическое образование: преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) в СПО». Квалификация: преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) 280 часов, 2018 год АНО ДПО «ФИПКИП»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания ОБЖ» 550 часов (100 часов стажировки) 2019 год ООО «Наука»</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 36 часа, 2016 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в</p>	29	нет

					<p>электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ), 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Безопасность жизнедеятельности на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>			
20.	Технической оснащение	Степанова Татьяна	по основному месту работы	должность - преподаватель,	1)высшее, специалитет-	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой)	10	5

предприятий общественного питания	Александровна		ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	педагогика преподаватель педагогике	<p>«Теория и методика преподавания профессионального модуля организации и ведения технологических процессов приготовления горячих блюд и кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания» 550 часов (150 часов стажировки) 2019-2020 годы Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа переподготовке «Содержание и методика преподавания учебных дисциплин в профессиональном образовании». 612 часов, 2014 год - 2017 год ГБОУ ВО. Академия социального управления (АСОУ)</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Теория и методика преподавания Метрологии, стандартизации и сертификации» 2020 год ООО «Наука»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>		
-----------------------------------	---------------	--	--	--	--	--	--

						<p>«Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов ,2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
21.	Организация обслуживания	Анашкина Наталья Александровна	на условиях внутреннего совместительства	<p>должность – преподаватель</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1) среднее профессиональное образование</p> <p>организация обслуживания в общественном питании</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания организации обслуживания в организациях общественного питания» 1100 часов (300 часов стажировки) 2020 год квалификация: преподаватель по организации обслуживания в организациях общественного питания</p>	12	нет

				<p>менеджер</p> <p>2)высшее, специалитет</p> <p>менеджмент организации</p> <p>менеджер</p>	<p>Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Овладение искусством бариста. Методы приготовления и подачи горячих напитков», 36 часов, 2017 год ГБПОУ города Москвы «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда»,16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ»,16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>«Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Предпринимательство» 2020 год</p> <p>Программа повышения квалификации «Современные форм и методы обслуживания в предприятиях общественного питания» 72 часа 2016 год АНОО ВО Центросоюза РФ «Российский университет кооперации»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в общественном питании» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий»72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление персоналом» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова		
22.	Контроль качества продукции	Болмосова Елена Петровна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет товароведение товаровед -эксперт	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания товароведения продовольственных и непродовольственных товаров, и организация хранения и контроль запасов и сырья» квалификация: преподаватель 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Программа профессиональной переподготовки «Профессиональное обучение (по отраслям)» 2019 год ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технических университет» Программа профессиональной переподготовки «Педагогика профессионального образования» 2016 год ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технических университет» Программа повышения квалификации «Информационные технологии в управлении учебным процессом с учётом изменений ФГОС СПО» 16 часов, 2015 год, ФГБОУ ВПО «Донской государственный технический университет» Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации	41	нет

						<p>«Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Программа оказания первой медицинской помощи», 72 часа, 2018 год ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Использование информационно-коммуникационных технологий в высшем образовании», 72 часа, 2017 год ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Инклюзивное профессиональное образование: методология и особенности организации учебного процесса» 18 часов, 2016 год ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технических университет»</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
23.	Товароведение продовольственных товаров	Сидорова Надежда Сергеевна	по основному месту работы	должность - преподаватель,	1)высшее специалитет	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания товароведения продовольственных	10	1

				<p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>товароведение и экспертиза товаров (в области товароведения, экспертизы и оценки товаров во внутренней и внешней торговле)</p> <p>товаровед-эксперт</p> <p>2)среднее специальное образование</p> <p>технология продуктов общественного питания</p> <p>техник-технолог</p>	<p>и непродовольственных товаров и организация хранения, и контроль запасов и сырья». 1100 часов (300 часов стажировки) 2020 год квалификация-преподаватель Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде»16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ»,16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда»,16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация</p>		
--	--	--	--	---	--	---	--	--

						<p>процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
		Болмосова Елена Петровна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>товароведение</p> <p>товаровед -эксперт</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания товароведения продовольственных и непродовольственных товаров, и организация хранения и контроль запасов и сырья» квалификация: преподаватель 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Профессиональное обучение (по отраслям)» 2019 год ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технических университет»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки</p>	41	нет

					<p>«Педагогика профессионального образования» 2016 год ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технических университет»</p> <p>Программа повышения квалификации «Информационные технологии в управлении учебным процессом с учётом изменений ФГОС СПО» 16 часов, 2015 год, ФГБОУ ВПО «Донской государственный технический университет»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Программа оказания первой медицинской помощи», 72 часа, 2018 год ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Использование информационно- коммуникационных технологий в высшем</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>образовании», 72 часа, 2017 год ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Инклюзивное профессиональное образование: методология и особенности организации учебного процесса» 18 часов, 2016 год ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технических университет»</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
24.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (профессиональный модуль)							
25.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Линькова Надежда Иридиевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>сшее, специалитет</p> <p>технология и организация общественного питания</p> <p>инженер – технолог</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС» 620 часов (150 часов стажировки) квалификация: педагог</p> <p>2018 год Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт современного академического образования» АНО ВО «МИСАО»</p> <p>Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации</p>	27	4

					<p>образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Методика разработки основных образовательных программ: учебных планов и программ. Методика преподавания спецдисциплин», 72 час, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения СПО», 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07«Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулям: ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной 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 сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, 72 часа 2016 год ОАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
26.	Производственная практика (по профилю специальности)	Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	<p>должность – преподаватель,</p> <p>ученая степень - кандидат технических наук,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>технология продукции общественного питания</p> <p>женер-технолог</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 550 часов (150 часов стажировки) 2020 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 72 часа, 2020 год</p>	20	2

						<p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
		Линькова Надежда Иридиевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>инженер, специалист по технологии и организация общественного питания</p> <p>инженер – технолог</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС» 620 часов (150 часов стажировки) квалификация: педагог</p> <p>2018 год Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт современного академического образования» АНО ВО «МИСАО»</p> <p>Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Методика разработки основных образовательных программ: учебных планов и программ. Методика преподавания спецдисциплин», 72 час, 2014 год, ОЦПКРТ</p>	27	4

						<p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения СПО», 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулям: ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление</p>		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>полуфабрикатов для сложной холодной 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 сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, 72 часа 2016 год ОАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
		<p>Леликова Елена Вячеславна</p>	<p>по основному месту работы</p>	<p>должность – исполняющий обязанности заместителя директора по производственному обучению,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>менеджмент организации, менеджер</p> <p>профессиональное техническое училище</p> <p>пекарь-кондитер 4 разряда</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Актуальные вопросы педагогики и психологии» 566 часов, 2013 год ГБОУ ДПО (повышения квалификации) специалистов</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов , 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа 2020 год. ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»</p>	<p>нет</p>	<p>2</p>

						<p>72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»</p> <p>72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа стажировки по направлению «Холодные и горячие закуски, хлебобулочные изделия и десерты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент и экономика» 72 часа 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

27.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (профессиональный модуль)							
28.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Линькова Надежда Иридиевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет технология и организация общественного питания инженер – технолог	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС» 620 часов (150 часов стажировки) квалификация: педагог 2018 год Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт современного академического образования» АНО ВО «МИСАО»</p> <p>Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Методика разработки основных образовательных программ: учебных планов и программ. Методика преподавания спецдисциплин», 72 час, 2014 год, ОЦПКРТ</p>	27	4

					<p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения СПО», 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулям: ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>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 сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, 72 часа 2016 год ОАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						работы структурного подразделения» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»		
		Степанова Татьяна Александровна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	1) высшее, специалитет- педагогика преподаватель педагогика	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания профессионального модуля организации и ведения технологических процессов приготовления горячих блюд и кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания» 550 часов (150 часов стажировки) 2019-2020 годы Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Программа переподготовке «Содержание и методика преподавания учебных дисциплин в профессиональном образовании». 612 часов, 2014 год - 2017 год ГБОУ ВО. Академия социального управления (АСОУ) Программа профессиональной переподготовки «Теория и методика преподавания Метрологии, стандартизации и сертификации» 2020 год ООО «Наука» Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова	10	5

					<p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов ,2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

		Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	должность – преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет технология продукции общественного питания инженер-технолог	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 550 часов (150 часов стажировки) 2020 год АНО ДПО «СНТА» Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 72 часа, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ» Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова	20	2
29.	Производственная практика (по профилю специальности)	Степанова Татьяна Александровна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание -	1)высшее, специалитет- педагогика преподаватель педагогики	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания профессионального модуля организации и ведения технологических процессов приготовления горячих блюд и кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом	10	5

				отсутствует	<p>потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания» 550 часов (150 часов стажировки) 2019-2020 годы Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа переподготовке «Содержание и методика преподавания учебных дисциплин в профессиональном образовании». 612 часов, 2014 год - 2017 год ГБОУ ВО. Академия социального управления (АСОУ)</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Теория и методика преподавания Метрологии, стандартизации и сертификации» 2020 год ООО «Наука»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов ,2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>		
--	--	--	--	-------------	---	--	--

						<p>«Управление проектами с применением ДОТ)), 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
		Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	<p>должность – преподаватель,</p> <p>ученая степень - кандидат технических наук,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>технология продукции общественного питания</p> <p>женер-технолог</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 550 часов (150 часов стажировки) 2020 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	20	2

						<p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 72 часа, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИЙ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
30.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (профессиональный модуль)							
31.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Линькова Надежда Иридиевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	сшее, специалитет технология и организация общественного питания инженер – технолог	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС» 620 часов (150 часов стажировки) квалификация: педагог 2018 год Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт современного	27	4

					<p>академического образования» АНО ВО «МИСАО»</p> <p>Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Методика разработки основных образовательных программ: учебных планов и программ. Методика преподавания спецдисциплин», 72 час, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения СПО», 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07«Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулям: ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной 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 сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, 72 часа 2016 год ОАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
		Степанова Татьяна Александровна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1)высшее, специалитет- педагогика</p> <p>преподаватель педагогике</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания профессионального модуля организации и ведения технологических процессов приготовления горячих блюд и кулинарных изделий закусочного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания» 550 часов (150 часов стажировки) 2019-2020 годы Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа переподготовке «Содержание и методика преподавания учебных дисциплин в</p>	10	5

					<p>профессиональном образовании». 612 часов, 2014 год - 2017 год ГБОУ ВО. Академия социального управления (АСОУ)</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Теория и методика преподавания Метрологии, стандартизации и сертификации» 2020 год ООО «Наука»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами с применением ДОТ», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
		Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	<p>должность – преподаватель,</p> <p>ученая степень - кандидат технических наук,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>технология продукции общественного питания</p> <p>женер-технолог</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 550 часов (150 часов стажировки) 2020 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часа, 2020 год</p>	20	2

						<p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИЙ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
32.	Производственная практика (по профилю специальности)	Степанова Татьяна Александровна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1) высшее, специалитет-педагогика</p> <p>преподаватель педагогика</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания профессионального модуля организации и ведения технологических процессов приготовления горячих блюд и кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания» 550 часов (150 часов стажировки) 2019-2020 годы Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа переподготовки «Содержание и методика преподавания учебных дисциплин в профессиональном образовании». 612 часов, 2014 год - 2017 год ГБОУ ВО. Академия социального управления (АСОУ)</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Теория и методика преподавания Метрологии, стандартизации и сертификации» 2020 год ООО «Наука»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в</p>	10	5

					<p>ВУЗЕ»,16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда»,16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов ,2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
		<p>Линькова Надежда Иридиевна</p>	<p>по основному месту работы</p>	<p>должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует</p>	<p>сшее, специалитет технология и организация общественного питания инженер – технолог</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС» 620 часов (150 часов стажировки) квалификация: педагог 2018 год Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт современного академического образования» АНО ВО «МИСАО»</p> <p>Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Методика разработки основных образовательных программ: учебных планов и программ. Методика преподавания спецдисциплин», 72 час, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения СПО», 36 часов, 2016 год</p>	27	4

					<p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулям: ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 Организация процесса приготовления и</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, 72 часа 2016 год ОАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

		Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	должность – преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет технология продукции общественного питания женер-технолог	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 550 часов (150 часов стажировки) 2020 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 72 часа, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	27	2
33.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских							

	изделий (профессиональный модуль)							
34.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Фомиченко Виктория Геннадьевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	1)среднее профессиональное образование, хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство техник-технолог 2)высшее, специалитет технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий инженер	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции» квалификация: преподаватель 1 100 часов, (300 часов стажировка) 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с	нет	5

						<p>использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном Университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 72 часа , 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Создание и обработка документов в программе «1С Предприятие», 150 часов 2019 год, ГБОУ ДПО Центр Профessional»</p> <p>Стажировка по направлению «Холодные и горячие закуски, хлебобулочные изделия и десерты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2020 год, ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н»</p>		
		Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	<p>должность – преподаватель,</p> <p>ученая степень - кандидат технических наук,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>технология продукции общественного питания</p> <p>инженер-технолог</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 550 часов (150 часов стажировки) 2020 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	20	2

						<p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 72 часа, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
35.	Производственная практика (по профилю специальности)	Фомиченко Виктория Геннадьевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1)среднее профессиональное образование,</p> <p>хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство</p> <p>техник-технолог</p> <p>2)высшее, специалитет</p> <p>технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>инженер</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции» квалификация: преподаватель 1 100 часов, (300 часов стажировка) 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	нет	5

					<p>«Основы оказания первой помощи» 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном Университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 72 часа , 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Создание и обработка документов в программе «1С Предприятие», 150 часов 2019 год, ГБОУ ДПО Центр Професионал»</p> <p>Стажировка по направлению «Холодные и горячие закуски, хлебобулочные изделия и десерты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2020 год, ООО Ресторанный</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						бизнес проект «Ладим-Н»		
		Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	должность – преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет технология продукции общественного питания инженер-технолог	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 550 часов (150 часов стажировки) 2020 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	20	2
36.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов							

	(профессиональный модуль)							
37.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Фомиченко Виктория Геннадьевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	1)среднее профессиональное образование, хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство техник-технолог 2)высшее, специалитет технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий инженер	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции» квалификация: преподаватель 1 100 часов, (300 часов стажировка) 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению»,	нет	5

						<p>36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном Университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Создание и обработка документов в программе «1С Предприятие», 150 часов 2019 год, ГБОУ ДПО Центр Професионал»</p> <p>Стажировка по направлению «Холодные и горячие закуски, хлебобулочные изделия и десерты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2020 год, ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н»</p>		
		Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	<p>должность – преподаватель,</p> <p>ученая степень - кандидат технических наук,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>технология продукции общественного питания</p> <p>инженер-технолог</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 550 часов (150 часов стажировки) 2020 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	20	2

						<p>«Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 72 часа, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
38.	Производственная практика (по профилю специальности)	Фомиченко Виктория Геннадьевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1)среднее профессиональное образование,</p> <p>хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство</p> <p>техник-технолог</p> <p>2)высшее, специалитет</p> <p>технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>инженер</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции» квалификация: преподаватель 1 100 часов, (300 часов стажировка) 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В.</p>	нет	5

					<p>Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном Университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 72 часа , 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Создание и обработка документов в программе «1С Предприятие», 150 часов 2019 год, ГБОУ ДПО Центр Профessional»</p> <p>Стажировка по направлению «Холодные и горячие закуски, хлебобулочные изделия и десерты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2020 год, ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

		Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	должность – преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет технология продукции общественного питания инженер-технолог	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 550 часов (150 часов стажировки) 2020 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 72 часа, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	20	2
39.	Организация работы структурного подразделения (профессиональный модуль)							

40.	Управление структурным подразделением организации	Гречнева Светлана Сергеевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	1)среднее профессиональное образование, технология приготовления пищи техник, технолог, мастер производственного обучения 2)высшее, специалитет культурология культуролог	Программа повышения квалификации «Экспериментальная и инновационная деятельность в учреждениях профессионального образования», 72 часа 2009 год, НИИ Развития профессионального образования Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (с применением ДОТ)» 36 часов, 2020 год, АНО ДПО «Современная научно-технологическая академия» Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ» Программа повышения квалификации «Профессиональная компетентность педагога образовательной организации в условиях реализации ФГОС» 72 часа, 2016 год, АНО ВО «МИСАО» Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» 72 часа 2020 год Ресторанные бизнес-проекты «Ладим-М»	36	нет
		Коротков Илья Георгиевич	по основному месту работы	должность - преподаватель,	высшее, специалитет	Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-	8	нет

				ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	национальная экономика экономист	образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа. 2020 год. ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ» Программа стажировки «Управление структурным подразделением организации» 72 часа. 2020 год Ресторанные бизнес-проекты «Ладим-М» Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова		
41.	Производственная практика (по профилю специальности)	Коротков Илья Георгиевич	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет национальная экономика экономист	Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа. 2020 год. ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»	8	нет

						<p>Программа стажировки «Управление структурным подразделением организации» 72 часа. 2020 год Рестораны бизнес-проекты «Ладим-М»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
		Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	<p>должность – преподаватель,</p> <p>ученая степень - кандидат технических наук,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>технология продукции общественного питания</p> <p>инженер-технолог</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 550 часов (150 часов стажировки) 2020 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 72 часа, 2020 год</p>	20	2

						<p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
42.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (одной или нескольким) (профессиональный модуль)							
43.	Технологические процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	Фомиченко Виктория Геннадьевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1)среднее профессиональное образование,</p> <p>хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство</p> <p>техник-технолог</p> <p>2)высшее, специалитет</p> <p>технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции»</p> <p>квалификация: преподаватель 1 100 часов, (300 часов стажировка) 2020 год</p> <p>Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p>	нет	5

					инженер	<p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном Университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 72 часа , 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Создание и обработка документов в программе «1С Предприятие», 150 часов 2019 год, ГБОУ ДПО Центр Профessional»</p> <p>Стажировка по направлению «Холодные и горячие закуски, хлебобулочные изделия и десерты на предприятиях общественного</p>		
--	--	--	--	--	---------	--	--	--

						питания» 72 часа, 2020 год, ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н»		
		Степанова Татьяна Александровна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	1)высшее, специалитет- педагогика преподаватель педагогика	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания профессионального модуля организации и ведения технологических процессов приготовления горячих блюд и кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания» 550 часов (150 часов стажировки) 2019-2020 годы Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа переподготовке «Содержание и методика преподавания учебных дисциплин в профессиональном образовании». 612 часов, 2014 год - 2017 год ГБОУ ВО. Академия социального управления (АСОУ)</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Теория и методика преподавания Метрологии, стандартизации и сертификации» 2020 год ООО «Наука»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ»,16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда»,16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы</p>	10	5

						<p>оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов ,2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
44.	Технологические процессы	Степанова Татьяна	по основному месту работы	должность - преподаватель,	1)высшее, специалитет-	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой)	10	5

приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	Александровна		ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	педагогика преподаватель педагогики	<p>«Теория и методика преподавания профессионального модуля организации и ведения технологических процессов приготовления горячих блюд и кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания» 550 часов (150 часов стажировки) 2019-2020 годы Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа переподготовке «Содержание и методика преподавания учебных дисциплин в профессиональном образовании». 612 часов, 2014 год - 2017 год ГБОУ ВО. Академия социального управления (АСОУ)</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Теория и методика преподавания Метрологии, стандартизации и сертификации» 2020 год ООО «Наука»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>		
---	---------------	--	--	--	--	--	--

						<p>«Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов ,2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами с применением ДОТ)), 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
		Линькова Надежда Иридиевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание -	сшее, специалитет хнология и организация общественного питания	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС» 620 часов (150 часов стажировки) квалификация: педагог 2018 год Автономная некоммерческая</p>	27	4

				отсутствует	инженер – технолог	<p>организация высшего образования «Московский институт современного академического образования» АНО ВО «МИСАО»</p> <p>Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Методика разработки основных образовательных программ: учебных планов и программ. Методика преподавания спецдисциплин», 72 час, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения СПО», 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-</p>		
--	--	--	--	-------------	--------------------	--	--	--

					<p>образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07«Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулям: ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной 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 сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, 72 часа 2016 год ОАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>продукции» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
45.	Учебная практика	Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	<p>должность – преподаватель,</p> <p>ученая степень - кандидат технических наук,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>технология продукции общественного питания</p> <p>инженер-технолог</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 550 часов (150 часов стажировки) 2020 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	20	2

						<p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 72 часа, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
46.	Производственная практика (по профилю специальности)	Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	<p>должность – преподаватель,</p> <p>ученая степень - кандидат технических наук,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>технология продукции общественного питания</p> <p>инженер-технолог</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 550 часов (150 часов стажировки) 2020 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 72 часа, 2020 год</p>	20	2

						<p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИЙ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
		Светличная Светлана Николаевна	внешний совместитель	<p>должность – мастер производственного обучения</p> <p>ученая степень - отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>Среднее специальное</p> <p>технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства</p> <p>инженер-технолог</p>	<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	нет	23
47.	Квалификационный экзамен	Аничкина Ольга Александровна	на условиях договора ГПХ	<p>должность - отсутствует</p> <p>кандидат технических наук</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>технология и организация общественного питания</p> <p>инженер-технолог</p>	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (с применением ДОТ)» 36 часов, 2020 год, АНО ДПО «СНТА»</p>	нет	28
		Линькова Надежда Иридиевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>технология и организация общественного</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС» 620 часов (150 часов стажировки) квалификация:</p>	27	4

				ученое звание - отсутствует	питания инженер – технолог	педагог 2018 год Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт современного академического образования» АНО ВО «МИСАО» Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Методика разработки основных образовательных программ: учебных планов и программ. Методика преподавания специальных дисциплин», 72 час, 2014 год, ОЦПКРТ Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения СПО», 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова		
--	--	--	--	--------------------------------	-------------------------------	--	--	--

					<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулям: ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной 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 сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, 72 часа 2016 год ОАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
		Леликова Елена Вячеславна	по основному месту работы	<p>должность – исполняющий обязанности заместителя директора по производственному обучению,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание -</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>менеджмент организации,</p> <p>менеджер</p> <p>профессиональное техническое училище</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Актуальные вопросы педагогики и психологии» 566 часов, 2013 год ГБОУ ДПО (повышения квалификации) специалистов</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год</p>	нет	нет

				отсутствует	ар-кондитер повар 4 разряда	<p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа 2020 год. ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа стажировки по направлению «Холодные и горячие закуски, хлебобулочные изделия и десерты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
--	--	--	--	-------------	--------------------------------	---	--	--

						<p>Программа повышения квалификации «Менеджмент и экономика» 72 часа 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
48.	Производственная практика (преддипломная)	Леликова Елена Вячеславна	по основному месту работы	<p>должность – исполняющий обязанности заместителя директора по производственному обучению,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>менеджмент организации,</p> <p>менеджер</p> <p>профессиональное техническое училище</p> <p>вар-кондитер повар 4 разряда</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Актуальные вопросы педагогики и психологии» 566 часов, 2013 год ГБОУ ДПО (повышения квалификации) специалистов</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов , 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи»</p>	нет	нет

					<p>72 часа 2020 год. ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа , 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа стажировки по направлению «Холодные и горячие закуски, хлебобулочные изделия и десерты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент и экономика» 72 часа 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова		
49.	Государственная итоговая аттестация Подготовка выпускной квалификационной работы Защита выпускной квалификационной работы	Линькова Надежда Иридиевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	сшее, специалитет технология и организация общественного питания инженер – технолог	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС» 620 часов (150 часов стажировки) квалификация: педагог 2018 год Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт современного академического образования» АНО ВО «МИСАО» Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Методика разработки основных образовательных программ: учебных планов и программ. Методика преподавания спецдисциплин», 72 час, 2014 год, ОЦПКРТ Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения СПО», 36 часов, 2016 год	27	4

					<p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулям: ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 Организация процесса приготовления и</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, 72 часа 2016 год ОАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

		Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	должность – преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет технология продукции общественного питания инженер-технолог	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 550 часов (150 часов стажировки) 2020 год АНО ДПО «СНТА» Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Основы оказание первой помощи» 72 часа, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ» Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова	20	2
		Аничкина Ольга Александровна	на условиях договора ГПХ	должность - отсутствует кандидат технических наук ученое звание -	высшее, специалитет технология и организация общественного питания	Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде (с применением ДОТ)» 36 часов, 2020 год, АНО ДПО «СНТА»	нет	28

				отсутствует	инженер-технолог			
		Грибкова Вера Анатольевна	на условиях договора ГПХ	должность – отсутствует ученая степень – кандидат экономических наук ученое звание - доцент	высшее специалитет технология переработки пластических масс и эластомеров инженер химик- технолог	Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде (с применением ДОТ)» 36 часов, 2020 год, АНО ДПО «СНТА»	нет	17

Директор МТКП


(подпись)

Е.Н. Махиненко
(И.О.Ф.)

РЕЦЕНЗИЯ
НА ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. N 384 и с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда.

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, аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), преддипломной практики и ГИА, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение студентов.

В аннотациях к рабочим программам и рабочим учебным программам всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

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 ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рассматривает формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС специальности, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования.

Содержание образовательной программы в полной мере соответствует видам деятельности, к которым готовится обучающийся и присваиваемой квалификации.

Программа состоит из обязательной и вариативной части. Обязательная часть составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на освоение учебных циклов, а вариативная часть – около 30%.

Вариативная часть (30 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций. В вариативную часть включены следующие дисциплины: ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи, ОГСЭ.06 Психология общения, ЕН.04 Информатика, ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания, ОП.11 Организация обслуживания, ОП.12 Контроль качества продукции, ОП.13 Товароведение продовольственных товаров.

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). Реализация ППССЗ осуществляется с применением активных и интерактивных методов обучения.

Программа подготовки специалистов среднего звена соответствует федеральным государственным требованиям среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и может быть использована в учебном процессе Московского технологического колледжа питания.

Рецензент: Зем. дир



А.А. Архипов А.А.