

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ  
И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Указ Президента РФ  
от 15.05.2018 № 215



Утверждено  
на заседании Ученого Совета,  
протокол №13 от «31» мая 2017 г.  
Проректор по учебной работе

Гришина О.А.

2017 года

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация

Техник-технолог

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения.....</b>	<b>2</b>
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 .....	2
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
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	<b>4</b>
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника .....	4
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника .....	4
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	4
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника .....	4
<b>3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПСПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПСПО ППССЗ ....</b>	<b>6</b>
<b>4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПСПО, ППССЗ .....</b>	<b>6</b>
4.1. Календарный учебный график.....	6
4.2. Учебный план.....	7
4.3. Аннотации рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей), практик .....	8
4.4 Программы практик .....	100
4.5 Программа государственной итоговой аттестации выпускников.....	
<b>5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ.....</b>	<b>118</b>
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ .....	118
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ .....	119
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного..... процесса в соответствии с ОПСПО ППССЗ .....	119
<b>6. Характеристика социально-культурной среды структурного подразделения СПО, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников .....</b>	<b>120</b>
<b>7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО ППССЗ.....</b>	<b>121</b>
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	121
7.2 Итоговая государственная аттестация студентов-выпускников.....	121
<b>8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.....</b>	<b>142</b>
<b>9. Приложения.....</b>	<b>145</b>

## **1. Общие положения**

Образовательная программа среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемая в Московском технологическом колледже питания ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» по специальности 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 продукции общественного питания

### 1.2.1 Цель (миссия) ОП СПО ППССЗ

ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

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

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

- развитие у студентов личностных качеств;

- методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В области обучения целью ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является подготовка техника-технолога к успешной работе в сфере технологии продукции на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров, создание условий для общими и профессиональными компетенциями, способствующими социальной мобильности и конкурентоспособности будущего специалиста на рынке труда, а также формирование социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры выпускников, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

### 1.2.2 Срок освоения ОП СПО ППССЗ

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

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

### 1.2.3 Трудоемкость ОП СПО ППССЗ

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

Учебные циклы	Число недель или часов
Аудиторная нагрузка	120
Самостоятельная работа	
Учебная практика	28
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
ИТОГО	199

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

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:

общеобразовательный цикл – ОУД;

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.

Для обучающихся на базе основного общего образования в рамках ОП СПО ППССЗ реализуется общеобразовательный учебный цикл.

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) ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

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

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык», в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

##### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПИССЗ:**

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

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

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

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

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

##### **аудирование и чтение**

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

##### **говорение и письмо**

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

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

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

##### ***личностных:***

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

##### ***метапредметных:***

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

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

**предметных:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**Тематический план учебной дисциплины**

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

Тема 1.1 Язык как система Раздел

Раздел 2. Язык и речь. Функциональные стили речи

Тема 2.1. Язык и речь

Тема 2.2. Функциональные стили речи и их особенности

Тема 2.3. Текст как произведение речи

Раздел 3. Лексика и фразеология

Тема 3.1. Лексическая система русского языка

Тема 3.2. Фразеологическая система русского языка

Раздел 4. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Тема 4.1. Фонетика и орфоэпия

Тема 4.2. Графика и орфография

Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография

Тема 5.1. Морфемика

Тема 5.2. Словообразование

Раздел 6. Морфология и орфография

Тема 6.1. Грамматические признаки слов. Имя существительное.

Тема 6.2. Имя прилагательное

Тема 6.3. Имя числительное

Тема 6.4. Глагол

Тема 6.5. Причастие как особая форма глагола

Тема 6.6. Деепричастие как особая форма глагола

Тема 6.8. Наречие

Тема 6.9. Слова категории состояния

Раздел 7. Служебные части речи

Тема 7.1. Предлог как часть речи

Тема 7.2. Союз как часть речи

Тема 7.3. Частица как часть речи

Тема 7.4. Междометия и звукоподражательные слова

Раздел 8. Синтаксис и пунктуация

Тема 8.1. Основные единицы синтаксиса. Словосочетание.

Тема 8.2. Простое предложение

Тема 8.3. Сложное предложение

## Аннотация учебной дисциплины ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА

### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Литература», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:**

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

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

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

обучающийся должен **уметь**:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

### **аудирование и чтение**

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

### **говорение и письмо**

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

- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
  - осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
  - развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
  - увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
  - совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
  - самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

##### ***личностных:***

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

##### ***метапредметных:***

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

##### ***предметных:***

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

### **Тематический план учебной дисциплины**

#### Раздел 1. Литература XIX века

Тема 1.1. Русская литература первой половины XIX века.

Тема 1.2. А. С. Пушкин. Лирика.

Тема 1.3. М. Ю. Лермонтов. Лирика.

Тема 1.4. Н. В. Гоголь. Повесть «Портрет».

Тема 1.5. Русская литература второй половины XIX века.

Тема 1.6. А. Н. Островский. Драма «Гроза».

Тема 1.7. И. А. Гончаров. Главы из романа «Обломов».

Тема 1.8. И. С. Тургенев. Роман «Отцы и дети».

Тема 1.9. Н. Г. Чернышевский. Роман «Что делать?» (обзор).

Тема 1.10. Ф.И. Тютчев. Лирика.

Тема 1.11. А. А. Фет. Лирика.

Тема 1.12. Н. А. Некрасов. Лирика. Поэма «Кому на Руси жить хорошо».

Тема 1.13. Н. С. Лесков. Повесть «Очарованный странник».

Тема 1.14. М. Е. Салтыков-Щедрин. Главы из романа «История одного города».

Тема 1.15. Ф. М. Достоевский. Роман «Преступление и наказание».

Тема 1.16. Л. Н. Толстой. Роман-эпопея «Война и мир».

Тема 1.17. А. П. Чехов. Пьеса «Вишневый сад». Новелла «Ионыч».

#### Раздел 2. Литература XX века

Тема 2.1. Русская литература на рубеже веков.

Тема 2.2. И. А. Бунин. Рассказ «Господин из Сан-Франциско».

Тема 2.3. А. И. Куприн. Повесть «Гранатовый браслет».

Тема 2.4. А. М. Горький. Рассказ «Старуха Изергиль». Пьеса «На Дне».

Тема 2.5. Поэзия начала XX века.

Тема 2.6. А. А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать».

Тема 2.7. Литература 20-х гг.

Тема 2.8. В. В. Маяковский. Лирика. Драма «Клоп».

Тема 2.9. С. А. Есенин. Лирика. Поэма «Анна Снегина».

Тема 2.10. Литература 30-х – начала 40-х гг.

Тема 2.11. М. И. Цветаева. Лирика.

Тема 2.12. О. Э. Мандельштам. Лирика.

Тема 2.13. М. А. Булгаков. Роман «Мастер и Маргарита».

Тема 2.14. Литература русского Зарубежья.

Тема 2.15. Литература периода ВОВ и послевоенных лет.  
Тема 2.16. М. М. Шолохов. Рассказ «Судьба человека». Роман «Тихий Дон».  
Тема 2.17. А. А. Ахматова. Лирика. Поэма «Реквием».  
Тема 2.18. Б. Л. Пастернак. Лирика.  
Тема 2.19. А. Т. Твардовский. Лирика. Поэма «По праву памяти».  
Тема 2.20. Литература 50-80-х гг.  
Тема 2.21. А. И. Солженицын. Повесть «Один День Ивана Денисовича».  
Тема 2.22. В. М. Шукшин. Рассказ «Чудик».  
Тема 2.23. А. В. Вампилов. Драма «Старший сын».  
Раздел 3. Современная русская литература.  
Тема 3.1. Русская литература последних лет (обзор)

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

### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения иностранного языка в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Иностранный язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПИССЗ:**

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

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **дальнейшее развитие** иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):
- **речевая компетенция** - совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;
- **языковая компетенция** - овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными
- темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;
- **социокультурная компетенция** - увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;
- **компенсаторная компетенция** - дальнейшее развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;
- **учебно-познавательная компетенция** - развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.
- **развитие и воспитание** способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении их будущей профессии; социальной адаптации; формирование качеств гражданина и патриота.

### **Результаты освоения учебной дисциплины**

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

#### ***личностных:***

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

#### ***метапредметных:***

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

#### ***предметных:***

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

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Повторение букв.

Тема 1.2. Знакомство.

Тема 1.3. Обо мне и моей семье.

Раздел 2. Основной курс

Тема 2.1. Свободное время. Хобби.

Тема 2.2. Жилье.

Тема 2.3. Еда и напитки.

Тема 2.4. Здоровый образ жизни.

Тема 2.5. Путешествие. Мир вокруг нас.

Тема 2.6. Шопинг. Покупаем еду и одежду.

Тема 2.7. Календарь. Говорим о времени.

Тема 2.8. Профессии. Моя будущая профессия.

### **Аннотация учебной дисциплины**

**ОУД.04 МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА,**



## ГЕОМЕТРИЯ

### Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### Место дисциплины в структуре ОП СПО ПИССЗ:

Учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» входит в общеобразовательный цикл и относится к общим базовым учебным дисциплинам среднего общего образования.

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

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

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

### Результаты освоения учебной дисциплины

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

#### *личностных:*

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

общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

**метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

**предметных:**

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

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Математика и НТП. Роль математики в подготовке специалистов. Развитие понятия о числе. Решение алгебраических уравнений и неравенств.

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

Тема 1.2 Решение уравнений и неравенств с одной переменной.

Раздел 2. Функции их свойства и графики.

Тема 2.1 Числовые функции, способы задания, график.

Тема 2.2 Предел функции в точке. Основные свойства пределов.

Тема 2.3 Предел последовательности

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

Тема 3.1 Степень с произвольным действительным показателем.

Тема 3.2 Логарифмы и их свойства. Десятичные логарифмы.

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

Тема 3.4 Логарифмическая функция. Свойства и графики.

Раздел 4. Тригонометрические функции

Тема 4.1 Тригонометрические функции числового аргумента.

Тема 4.2 Вычисление значений тригонометрических выражений.

Тема 4.3 Основные формулы тригонометрии

Раздел 5. Производная и ее приложения

Тема 5.1 Производная. Ее геометрический и физический смысл.

Тема 5.2 Производная суммы, произведения и частного функции. Производная сложной функции.

Тема 5.3 Экстремумы функций

Раздел 6. Интеграл и его приложения

Тема 6.1 Первообразная. Неопределенный интеграл и его свойства.

Тема 6.2 Определенный интеграл и его свойства. Геометрический смысл.

Раздел 7. Прямые и плоскости в пространстве.

Тема 7.1 Аксиомы стереометрии и их следствие. Расположение прямых.

Тема 7.2 Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей

Тема 7.3 Перпендикулярность прямой и плоскости.

Тема 7.4 Двугранный угол. Перпендикулярность плоскостей.

Раздел 8. Векторы и координаты

Тема 8.1 Векторы на плоскости и в пространстве. Действие над векторами.

Тема 8.2 Уравнения прямой.

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.05 ИСТОРИЯ**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПШССЗ:**

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

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

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

#### **личностных:**

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою

Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

**метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

**предметных:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**Тематический план учебной дисциплины**

**Раздел 1**

1. Восточные славяне в догосударственный период.
2. Образование Древнерусского государства.
3. Первые русские князья
4. Византия и Русь в XI-XII вв.
5. Междоусобица на Руси.
6. Принятие христианства

7. Культура киевской Руси.
8. Рассвет Руси при Ярославе Мудром
9. Крестовый поход Владимира Мономаха.
10. Татаро-монгольское нашествие и борьба Руси за свою независимость в 13 в.
11. Роль русской православной церкви в борьбе с Золотой Ордой.
12. Александр Невский. Ледовое побоище.
13. Образование русского централизованного государства (14-16 вв.)
14. Иван Грозный: поиск альтернативных путей социально-политического развития Руси
15. Смуты в Русском государстве (1598-1613 гг)

#### **Раздел 2.**

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

#### **Раздел 3.**

25. Правление первых Романовых
26. Народные восстания: Богдан Хмельницкий и Степан Разин
27. Этапы петровских преобразований
28. Дворцовые перевороты
29. Россия в период правления Павла (1796-1801)
30. Русская культура в 17 веке.
31. Русская культура в 18 веке «от петровских инициатив к веку просвещения»

#### **Раздел 4.**

32. Внутренняя и внешняя политика Александра 1
33. Отечественная война 1812 года
34. Внутренняя и внешняя политика Николая 1
35. Движение декабристов
36. Эпоха великих реформ
37. Внешняя политика России во второй половине 19 в.
38. Внутренняя и внешняя политика Александра 111.

#### **Раздел 5.**

39. Особенности общественного движения в России
40. Охранительная, либеральная и революционная альтернативы общественного движения в России.

#### **Раздел 6**

41. Социально-экономическое развитие России с конца 19-20 вв.
42. Внутренняя политика Николая 11
43. Русско-японская война 1904-1905 гг
44. Активизация политических партий.
45. Первая русская революция 1905-1907 гг
46. Политическая система в России после поражения первой русской революции. Гос. Дума 1.2.3 созыва.
47. Аграрная политика: Столыпинские реформы
48. Участие России в первой Мировой войне.
49. Февральская буржуазно-демократическая революция 1917 г. Временное правительство (1918 г) у власти.
50. Октябрьская социалистическая революция 1917 г
51. Первые преобразования Советской власти (1917-май 1918 гг.)
52. Россия в годы гражданской войны (1918-1920 гг.)

## Раздел 7

53. Советское государство в 20-х гг.

54. СССР во второй половине 20 гг.-30 гг.

55. Внешняя политика СССР в 20-30-х гг.

56. Становление тоталитарной системы в СССР.

57. Великая Отечественная война 1941-1945 гг.

58. Сражения Великой Отечественной войны. Триумф и трагедия народа победителя.

### Аннотация учебной дисциплины ОУД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

#### Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения физической культуры в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания.

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

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

#### Результаты освоения учебной дисциплины:

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

##### *личностных:*

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

**метапредметных:**

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

**предметных:**

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

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности

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

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1. Общая физическая подготовка

Тема 2.2. Лёгкая атлетика

Тема 2.3. Спортивные игры

Тема 2.4. Аэробика (девушки)

Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши)

Тема 2.6. Лыжная подготовка

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

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) деятельности

укрупнённой группы специальностей / профессий

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

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

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения Основы безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

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

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
- **воспитание** ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
- **развитие** черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
- **овладение умениями** оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

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

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

##### **личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; – исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

##### **метапредметных:**

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



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

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

***предметных:***

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Здоровье и здоровый образ жизни

Тема 1.1 Личная безопасность и здоровье нации.

Тема 1.2 Вредные привычки, их влияние на здоровье.

Тема 1.3 Репродуктивное здоровье учащихся в образовательном процессе.

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

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

Тема 2.2 Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны

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

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

Тема 3.1. Вооруженные Силы РФ - защитники нашего Отечества

Тема 3.2. Боевые традиции Вооруженных Сил РФ и символы воинской чести

Тема 3.3. Основы военной службы

Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 4.1. Основы здорового образа жизни

### **Аннотация учебной дисциплины**

#### **ОУД.08 ИНФОРМАТИКА**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения Информатика в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02 10 Технология продукции общественного питания

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:**

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

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

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

##### **• личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

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

• **метапредметных:**

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

- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

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

Раздел 1. Информация и информатика. Информационная деятельность человека

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

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

Раздел 2. Информация и информационные процессы.

Тема 2.1 Информация и измерение информации.

Тема 2.2 Язык как способ представления информации

Тема 2.3 Системы счисления. Позиционные и непозиционные

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

Тема 2.5 Создание архива данных. Извлечение данных из архива.

Тема 2.6 Программные поисковые сервисы.

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий.

Тема 3.1 Состав и организация работы компьютера. Архитектура и структура компьютера.

Магистралы. Внешние и внутренние устройства.

Тема 3.2 Файл и файловая система.

Тема 3.3 Работа пользователей в локальных компьютерных сетях.

Тема 3.4 Оперативная память, кэш-память.

Тема 3.5 Специальная память, постоянная память.

Тема 3.6 Защита информации. Антивирусная защита. Вирусы. Виды вирусов.

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.

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

Тема 4.2 Возможности динамических (электронных) таблиц. Система управление базами данных.

Тема 4.3 Использование функций в расчетах

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии.

Тема 5.1 Представление о технических и программных средствах.

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

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

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения Астрономии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПИССЗ:**

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

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

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

**личностных:**

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

**метапредметных:**

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

**предметных:**

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

**Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. История развития астрономии

Тема 2. Устройство Солнечной системы

Тема 3. Строение и эволюция Вселенной

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОУД. 10 Обществознание (включая экономику и право)**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)» 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 «Обществознание (включая экономику и право)» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)» обучающийся должен **знать/понимать:**

- Биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности
- Место и роль человека в системе общественных отношений.

- Тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов
- Сущность социальных норм, механизмы правового регулирования
- Особенности социально-гуманитарного познания.

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)» обучающийся должен **уметь**:

- Характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития
- Оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности
- Анализировать информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- Осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- Устанавливать причинно-следственные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества)
- Формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам.
- Подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучающегося для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;
- формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;
- воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;
- готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;
- готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;

• **метапредметных:**

- овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений

- современной экономической мысли;
- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;
  - формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;
  - генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;
  - выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;
  - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;
  - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
  - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;
  - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей;
  - владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
  - владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;
- **предметных:**
    - сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
    - понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;
    - сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;
    - владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;
    - сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;
    - умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);
    - способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности,

в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;

- понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.
- сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;
- владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;
- владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;
- сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;
- сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;
- сформированность основ правового мышления;
- сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;
- понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;
- сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;
- сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

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

Раздел 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе

Тема 1. 1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Тема 1.2. Общество как сложная динамическая система

Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества

Тема 2.1. Духовная культура личности

Тема 2. 2. Наука и образование в современном мире

Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Раздел 3. Социальные отношения

Тема 3.1. Социальная роль и стратификация.

Тема 3.2. Социальные нормы и конфликты.

Тема 3.3. Важнейшие социальные общности и группы.

Раздел 4 Политика как общественное устройство

Тема 4.1. Политика и власть. Государство в политической системе

Тема 4.2. Участники политического процесса

Раздел 5. Экономика и экономическая наука

Тема 5.1 Потребности человека и ограниченность ресурсов

Тема 5.2 Факторы производства.

Тема 5.3 Прибыль и рентабельность

Тема 5.4 Выбор и альтернативная стоимость

Тема 5.5 Типы экономических систем

Тема 5.6 Собственность и конкуренция

Тема 5.7 Экономическая свобода. Значение специализации и обмена

Раздел 6 Семейный бюджет

Раздел 7. Товар и его стоимость

Раздел 8. Рыночная экономика

Тема 8.1 Экономика предприятия: цели, организационные формы

Тема 8.2 Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры

Тема 8.3 Организация производства

Тема 8.4 Производственные затраты. Бюджет затрат

Раздел 9. Труд и заработная плата



Тема 9.1 Рынок труда. Заработная плата и мотивация труда  
Тема 9.2 Безработица. Политика государства в области занятости  
Тема 9.3 Наемный труд и профессиональные союзы  
Раздел 10. Деньги и банки  
Тема 10.1 Деньги и их роль в экономике  
Тема 10.2 Банковская система  
Тема 10.3 Ценные бумаги: акции, облигации. Фондовый рынок  
Тема 10.4 Инфляция и ее социальные последствия  
Раздел 11. Государство и экономика  
Тема 11.1 Роль государства в развитии экономики  
Тема 11.2 Налоги и налогообложение  
Тема 11.3 Государственный бюджет. Дефицит и профицит бюджета  
Тема 11.4 Показатели экономического роста. Экономические циклы  
Тема 11.5 Основы денежно-кредитной политики государства  
Раздел 12. Международная экономика  
Тема 12.1 Международная торговля— индикатор интеграции национальных экономик  
Тема 12.2 Валюта. Обменные курсы валют  
Тема 12.3 Глобализация мировой экономики  
Тема 12.4 Особенности современной экономики России  
Раздел 13. Юриспруденция как важная общественная наука. Роль права в жизни человека и общества  
Раздел 14. Правовое регулирование общественных отношений. Теоретические основы права как системы  
Раздел 15. Правоотношения, правовая культура и правовое поведение личности  
Раздел 16. Государство и право. Основы конституционного права Российской Федерации  
Раздел 17. Правосудие и правоохранительные органы  
Раздел 18. Гражданское право  
Раздел 19. Защита прав потребителей  
Раздел 20. Правовое регулирование образовательной деятельности  
Раздел 21. Семейное право и наследственное право  
Раздел 22 Трудовое право  
Раздел 23 Административное право и административный процесс  
Раздел 24 Уголовное право и уголовный процесс  
Раздел 25 Международное право как основа взаимоотношений государств мира

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.11 ФИЗИКА**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

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

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом; - умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

**метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

**предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

**Тематический план учебной дисциплины**

Введение

Раздел 1. Механика.

Тема 1.1 Кинематика.

Тема 1.2 Динамика.

Тема 1.3 Законы сохранения в механике.

Тема 1.4 Механические колебания и волны.

Раздел 2 Молекулярная физика и термодинамика.

Тема 2.1 Основы молекулярно – кинетической теории

- Тема 2.2 Основы термодинамики
- Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы.
- Раздел 3 Основы электродинамики
- Тема 3.1 Электрическое поле
- Тема 3.2 Законы постоянного тока
- Тема 3.3 Электрический ток в различных средах.
- Тема 3.4 Магнитное поле
- Тема 3.5 Электромагнитная индукция
- Тема 3.6 Электромагнитные колебания и волны.
- Тема 3.7 Волновая оптика.
- Раздел 4 Квантовая физика.
- Тема 4.1 Квантовая оптика.
- Тема 4.2 Физика атома и атомного ядра
- Раздел 5 Обобщающие сведения по физике и астрономии.
- Тема 5.1 Строение и развитие Вселенной.
- Тема 5.2 Современная научная картина мира

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.12 ХИМИЯ**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

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

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

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

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

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

##### **• личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки;

- грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- **метапредметных:**
  - использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
  - использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;
- **предметных:**
  - сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
  - владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
  - владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
  - сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
  - владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
  - сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Введение. Предмет химии

Раздел 1. Общая и неорганическая химия.

Тема 1.1 Общая и неорганическая химия. (Основные химические понятия и законы химии.

Периодический закон и периодическая система химического элемента Д.И.Менделеева.

Химическая связь. Электролитическая диссоциация. Химия металлов. Химия неметаллов.

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

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

Спирты. Фенолы. Альдегиды. Кетоны. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры. Жиры. Углеводы.

Азотсодержащие органические соединения. Синтез высокомолекулярных веществ

Тема 2.1. Живое вещество. Уровни организации

Тема 2.2 Царство Прокариоты и Эукариоты. Строение клетки.

Тема 2.3 Химический состав клетки

Тема 2.4 Биоорганические соединения клеток

Тема 2.5 Органические соединения клеток

Тема 2.6 Неорганические соединения клеток

Тема 2.7 Обмен веществ и энергии

Тема 2.8 Фотосинтез

Тема 2.10 Процессы брожения и дыхания

Тема 2.11 Деление клетки

Тема 2.12 Мейоз

Тема 2.13 Формы размножения клеток

- Тема 2.14 Гаметогенез. Развитие организмов
- Тема 2.15 Внутриэмбриональное развитие
- Тема 2.16 Постэмбриональное развитие
- Тема 2.17 Процессы старения организма
- Тема 2.18 Пороки развития
- Тема 2.19 Регенерация
- Тема 2.20 Основные понятия генетики
- Тема 2.22 Основные закономерности наследственности
- Тема 2.23 Взаимодействие аллельных генов
- Тема 2.24 Взаимодействие неаллельных генов
- Тема 2.25 Основные закономерности изменчивости
- Тема 2.26 Мутационная изменчивость
- Тема 2.27 Селекция растений, животных и микроорганизмов
- Тема 2.28 Эволюционное учение
- Тема 2.29 Изоляция и популяционные волны
- Тема 2.30 Микроэволюции
- Тема 2.31 Происхождение человека
- Тема 2.32 Антропогенное влияние на природу
- Тема 2.33 Антропогенное влияние на атмосферу
- Тема 2.34 Антропогенное влияние на литосферу
- Тема 2.35 Антропогенное влияние на гидросферу
- Тема 2.36 Антропогенное влияние на живые организмы

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.13 Биология**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» разработана на основе программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2. Место дисциплины в структуре СПССЗ:**

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

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

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

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;
- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;
- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать.

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

• **личностных:**

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• **метапредметных:**

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• **предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

**Тематический план учебной дисциплины**

1. Введение. Предмет Биология.
2. Живое вещество. Уровни организации
3. Царство Прокариоты и Эукариоты. Строение клетки.
4. Химический состав клетки
5. Биоорганические соединения клеток
6. Органические соединения клеток
7. Неорганические соединения клеток
8. Обмен веществ и энергии
9. Фотосинтез
10. Процессы брожения и дыхания
11. Деление клетки
12. Мейоз
13. Формы размножения клеток
14. Гаметогенез. Развитие организмов
15. Внутримбриональное развитие
16. Постэмбриональное развитие
17. Процессы старения организма
18. Пороки развития
19. Регенерация
20. Основные понятия генетики
21. Основные закономерности наследственности
22. Взаимодействие аллельных генов
23. Взаимодействие неаллельных генов
24. Основные закономерности изменчивости
25. Мутационная изменчивость
26. Селекция растений, животных и микроорганизмов
27. Эволюционное учение
28. Изоляция и популяционные волны
29. Микроэволюции
30. Происхождение человека
31. Антропогенное влияние на природу

32. Антропогенное влияние на атмосферу
33. Антропогенное влияние на литосферу
34. Антропогенное влияние на гидросферу
35. Антропогенное влияние на живые организмы
36. Бионика как наука
37. Биосфера и человек
38. Международная экология

## Аннотация учебной дисциплины ОУД. 14 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

### Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Введение в специальность» предназначена для изучения «Введение в специальность» в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Введение в специальность», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

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

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

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

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

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

#### • **личностных:**

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и



контраргументы; – критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

– креативность мышления, инициативность и находчивость;

• **метапредметных:**

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

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

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

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

• **предметных:**

– владение представлением об учебном процессе; формах проведения занятий; графике учебного процесса; месте курса в системе подготовки будущего менеджера.

**Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Вводная лекция. Значение понятия специальности.

Тема 2. Нормативно - правовые обеспечения образовательной деятельности.

Тема 3. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности.

Тема 4. Квалификационные требования к специалисту

Тема 5. Учебно-методическое обеспечение специальности

Тема 6. Организация учебного процесса.

Тема 7. Сущность и социальная значимость своей будущей профессии.

Тема 8. Профессиональная и непрофессиональная деятельность

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

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

Тема 11. Учебная литература

Тема 12. Организация самостоятельной работы студента

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОУД.14 ГЕОГРАФИЯ**

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» предназначена для изучения географии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «География», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

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

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

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

– освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;

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

### **Результаты изучения учебной дисциплины**

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

#### ***личностных:***

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

#### ***метапредметных:***

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

**предметных:**

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

**Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Вводная лекция. Источники географической информации

Тема 2. Политическое устройство мира

Тема 3. География мировых природных ресурсов

Тема 4. География населения мира

Тема 5. Мировое хозяйство.

5.1. Современные особенности развития мирового хозяйства

5.2. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства

5.3. География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства

5.4. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства

Тема 6. Регионы мира

6.1. География населения и хозяйства Зарубежной Европы

6.2. География населения и хозяйства Зарубежной Азии

6.3. География населения и хозяйства Африки

6.4. География населения и хозяйства Северной Америки

6.5. География населения и хозяйства Латинской Америки

6.6. География населения и хозяйства Латинской Америки

Тема 7. Россия в современном мире

Тема 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

**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 ПСССЗ:**

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 ПСССЗ:**

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

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

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен

**уметь:**

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Повторение букв.

Тема 1.2. Знакомство.

Тема 1.3. Обо мне и моей семье.

Раздел 2. Основной курс

Тема 2.1. Свободное время. Хобби.

Тема 2.2. Жилье.

Тема 2.3. Еда и напитки.

Тема 2.4. Здоровый образ жизни.

Тема 2.5. Путешествие. Мир вокруг нас.

Тема 2.6. Шоппинг. Покупаем еду и одежду.

Тема 2.7. Календарь. Говорим о времени.

Тема 2.8. Профессии. Моя будущая профессия.

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

**Область применения программы**

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

**Место дисциплины в структуре ППССЗ:**

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

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

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

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

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

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

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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности

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

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1. Общая физическая подготовка

Тема 2.2. Лёгкая атлетика

Тема 2.3. Спортивные игры

Тема 2.4. Аэробика (девушки)

Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши)

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

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

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

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

### **Область применения программы**

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

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:**

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

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

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

### **Задачи изучения дисциплины:**

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

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



- формирование устойчивых навыков в использовании современных норм русского литературного языка на всех его уровнях;
- овладение культурой общения в жизненно актуальных сферах деятельности, прежде всего – в речевых ситуациях, связанных с будущей профессией;
- развитие коммуникативных способностей, формирование психологической готовности позитивно взаимодействовать с партнером по общению, эффективно отстаивать свою точку зрения.

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

- различия между языком и речью,
- специфику культуры речи как научной дисциплины, для которой центральными являются:
  - 1) проблема литературной нормы, ее теоретическая и культурологическая интерпретация,
  - 2) регулятивный аспект, предусматривающий поддержку и защиту русского языка от неблагоприятных и разрушительных влияний;
- функции языка как средства формирования и трансляции мысли;
- нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных жанров.

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

- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;
- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
- уметь пользоваться словарями русского языка.

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

Тема 1. Культура речи как образовательная дисциплина.

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

Тема 3. Нормативный аспект культуры речи.

Тема 4. Коммуникативный аспект культуры речи.

Тема 5. Этический аспект культуры речи.

Тема 6. Публицистический стиль.

Тема 7. Официально-деловой стиль.

Тема 8. Научный стиль.

Тема 9. Разговорно-бытовой стиль.

### **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.06 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

#### **Область применения программы**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Изучение психологических особенностей процесса общения

Тема 1.1 Ознакомление с общей характеристика процесса общения

Тема 1.2 Изучение психологических основ общения

Тема 1.3 Изучение основ делового общения

Тема 1.4 Анализ конфликтов в различных сферах человеческого взаимодействия

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

### **Область применения программы**

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

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

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 ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

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

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

Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1. Особенности взаимодействия общества и природы.

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

Тема 3. Размещение производства и проблема отходов.

Тема 4. Мониторинг окружающей среды.

### **Аннотация учебной дисциплины ЕН.03 ХИМИЯ**

#### **Область применения программы**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных

полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

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

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

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

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

### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1 Основные законы химии

Тема 2 Классификация реакций в органической и неорганической химии.

Тема 3 Основные понятия термодинамики

Тема 4 Понятие о самопроизвольных процессах. Энтропия.

Тема 5 Первый и второй закон термодинамики. Энергия Гиббса.

Тема 6 Механизм образования растворов и их классификация.

Тема 7 Вода как растворитель. Численное выражение состава раствора. pH. Диссоциация воды

Тема 8 Гидролиз органических и неорганических веществ. Смещения равновесия гидролиза.

Тема 9 Органические и неорганические вещества в производстве пищевых продуктов.

Тема 10 Пищевая аллергия. Химия пищеварения.

## Аннотация учебной дисциплины ЕН.04 ИНФОРМАТИКА

### Область применения программы

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

### Место дисциплины в структуре ОП СПО ПШССЗ:

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 ПСССЗ:**

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

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

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

### **Тематический план учебной дисциплины**

1. Введение. Предмет микробиология
2. Характеристика бактерий
3. Характеристика вирусов
4. Характеристика грибов
5. Характеристика дрожжей
6. Обмен веществ у микроорганизмов
7. Химический состав микроорганизмов
8. Ферменты микроорганизмов
9. Питание микроорганизмов
10. Энергетический обмен микроорганизмов
11. Абиотические факторы среды
12. Биотические факторы среды и микроорганизмы
13. Понятие об инфекции
14. Заболевания, передающиеся пищевым путем
15. Пищевые инфекции
16. Пищевые отравления
17. Пищевые интоксикации
18. Антропогенные факторы
19. Микроорганизмы почвы
20. Микроорганизмы воды
21. Микроорганизмы воздуха
22. Микроорганизмы тела человека
23. Микроорганизмы пищевых продуктов
24. Микроорганизмы молока
25. Микроорганизмы мяса
26. Микроорганизмы овощей
27. Микроорганизмы алкогольных продуктов
28. Микроорганизмы кулинарных изделий
29. Микроорганизмы в консервах

### **Аннотация учебной дисциплины ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

#### **Область применения программы**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

потребителями.

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

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

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

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

Физиология питания.

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

#### **Аннотация учебной дисциплины**

### **ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

#### **Область применения программы**

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

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО 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 яйцопродукты

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 соответствии 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 ПШССЗ:**

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

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

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

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

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

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

Тема 1. Понятие и организация маркетинга.

Тема 2. Маркетинговая среда фирмы

Тема 3. Спрос как объект маркетинга

Тема 4. Стратегический маркетинг

Тема 5. Товарный маркетинг

Тема 6. Ценовой маркетинг

Тема 7. Сбытовой маркетинг  
Тема 8. Маркетинговые коммуникации  
Тема 9. Маркетинговые исследования

### **Аннотация учебной дисциплины ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

#### **Область применения программы**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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



- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

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

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Охрана труда

Тема 1.1. Правовые и нормативные основы безопасности труда

Тема 1.2. Организационные основы безопасности труда.

Тема 1.3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 1.4 Защита работников от вредных и опасных производственных факторов.

Раздел 2. Основы энергосбережения

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

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

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

Тема 2.4. Энергосбережение – основа функционирования и развития современной экономики

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

## **Область применения программы**

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

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО 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 ПССЗ:**

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 ПШССЗ:

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.

ПК4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

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

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

### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

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

Тема 3. Методы контроля качества.

Тема 4. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пищевой продукции

Тема 5. Правила отбора проб

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

Тема 7. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.

Тема 8. Идентификация и фальсификация услуг общественного

## **Аннотация учебной дисциплины ОП.13 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

## **Область применения программы**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

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

**Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1.1 Введение. Состояние рынка продовольственных товаров

Тема 1.2. Оценка качества продовольственных товаров

Тема 1.3 Химический состав пищевых продуктов

Тема 1.4. Пищевая ценность продовольственных товаров

Раздел 2 Товароведение пищевых продуктов

Тема 2.1. Зерномучные товары

Тема 2.2. Плодоовощные товары

Тема 2.3. Вкусовые товары

Тема 2.4. Кондитерские товары

Тема 2.5. Пищевые жиры

Тема 2.6. Молочные товары

Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки

Тема 2.8 Мясные товары

Тема 2.9 Рыбные товары

Раздел 3 Анализ ассортимента предприятий общественного питания

Тема 3.1 Ассортимент предприятий общественного питания

Тема 3.2 Показатели ассортимента

Тема 3.3 Естественная убыль пищевых продуктов

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

Тема 3.5 Анализ ассортимента предприятий общественного питания

Тема 3.6 Анализ спроса на продукцию предприятий общественного питания

Тема 3.7 Диверсификация предприятий общественного питания

**АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**Аннотация профессионального модуля**

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

## **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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 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 поросячьей 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 деятельности.

### Тематический план профессионального модуля

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

Тема 1.1. Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья

Тема 1.2. Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд

Тема 1.3. Технология приготовления начинок для фарширования мяса

Тема 1.4. Способы минимизации отходов мяса

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

Тема 2.1. Организация технологического процесса подготовки рыбы

Тема 2.2. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из рыбы

Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной

продукции

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

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **Аннотация профессионального модуля**

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

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

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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:

<b>КОД</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
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 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 сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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



**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

### Результаты освоения профессионального модуля

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

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,

	заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Организация приготовления сложных супов.

Тема 1.1. Технология приготовления пюреобразных супов.

Тема 1.2. Технология приготовления прозрачных супов

Тема 1.3. Технология приготовления национальных супов.

Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих соусов

Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих соусов.

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

Тема 3.1. Организация приготовления сложных блюд из овощей

Тема 3.2. Организация приготовления сложных блюд из грибов

Тема 3.3. Организация приготовления сложных блюд из сыра

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

Тема 4.1. Организация приготовления сложных блюд из рыбы

Тема 4.2. Организация приготовления сложных блюд из мяса

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

### **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

#### **Аннотация профессионального модуля**

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

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

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных 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, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов:
- суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

### **Результаты освоения профессионального модуля**

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

<b>КОД</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов

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

Тема 1.2. Ассортимент и методы приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.3. Оборудование, используемое для приготовления сложных десертов

Тема 1.4. Технология приготовления сложных холодных десертов

Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.1. Ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **Аннотация профессионального модуля**

#### **ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

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

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

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

##### **иметь практический опыт:**

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

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;



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

### Результаты освоения профессионального модуля

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

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организация работы трудового коллектива

Тема 1.1. Особенности организации работы коллектива исполнителей

Тема 1.2. Функции и методы управления структурным подразделением

Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями

Тема 2.1. Планирование основных показателей производства

Тема 2.2. Планирование показателей, характеризующих расходы и доходы организации

Тема 2.3 Планирование выполнения работ исполнителями

Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Тема 3.1 Методы контроля результатов выполнения работ

Тема 3.2 Способы оценивания качества выполняемых работ

Раздел 4. Учетно-отчетная документация

Тема 4.1 Основы организации труда и заработной платы

**Аннотация профессионального модуля  
ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО (ОДНОЙ ИЛИ  
НЕСКОЛЬКИМ)»**

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)» – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.

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 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 функции***

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, протираание, 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

#### **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:

<b>КОД</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
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 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.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Организация подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции

Тема 1.1. Основные процессы и понятия в сфере кулинарного производства

Тема 1.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей

Тема 1.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы

Тема 1.4. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса

Тема 1.5. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи и кролика

Раздел 2. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции

Тема 2.1. Приготовление супов

Тема 2.2. Приготовление соусов

Тема 2.3. Приготовление горячих блюд из овощей, круп, бобовых

Тема 2.4. Приготовление горячих блюд из рыбы

Тема 2.5. Приготовление горячих блюд из мяса

Тема 2.6. Приготовление горячих блюд из птицы

Тема 2.7. Приготовление блюд из яиц и творога

Тема 2.8. Приготовление холодных блюд и закусок  
Тема 2.9. Приготовление сладких блюд  
Тема 2.10. Приготовление горячих и холодных напитков  
Раздел 3. Технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста  
Тема 3.1. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него  
Тема 3.2. Способы оценивания качества выполняемых работ  
Тема 3.1. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него  
Раздел 4. Технологический процесс приготовления и отпуска диетических (лечебных) блюд  
Тема 4.1. Технологический процесс приготовления и отпуска диетических (лечебных) блюд

#### 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)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова

---

Московский технологический колледж питания

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

форма обучения **очная**

2017 г.

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Технология продукции и  
техническая эксплуатация  
оборудования в общественном  
питании»  
Протокол №1  
от «31» августа 2017 года

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

Председатель ПЦК



Линькова Н.И.

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

Меринков А.А.



Представитель

индивидуального предпринимателя (организации), должность



Подпись Инициалы Фамилия



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4 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 стандартом 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, протирание, 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:**

<b>Максимальная учебная нагрузка студента</b>	<b>Количество часов</b>
Включая:	
обязательная аудиторная учебной нагрузка	-
Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов	-
учебная практика	324
производственная практика	-
консультации	14

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ 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
<b>Раздел 1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Нормативные и правовые акты Российской Федерации и правила работы с основными нормативными документами	<b>Содержание учебного материала</b> Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделия	6 6 6 6 6	
<b>Раздел 2. Организация подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции</b>		<b>48</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей	<b>Содержание учебного материала</b> Способы обработки овощей. Способы нарезки овощей. Приготовление полуфабрикатов из овощей. Требование к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения и реализации.	6 6 6 6	
<b>Тема 2.2.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика сырья. Методы обработки и подготовки рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика для приготовления блюд. Способы разделки для всех видов тепловой обработки.	6 6 6 6	
<b>Раздел 3. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции</b>		<b>216</b>	
<b>Тема 3.1</b> Приготовление супов	<b>Содержание учебного материала</b> Назначение супов. Классификация. Технологический процесс варки бульонов. Заправочные супы: щи, борщи, рассольники, солянки. Требования к качеству.	6 6 6 6	
<b>Тема 3.2</b> Приготовление соусов	<b>Содержание учебного материала</b> 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 6 6 6	
<b>Тема 3.3</b> Приготовление горячих блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание учебного материала</b> Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных овощей. Приготовление и отпуск блюд из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6 6 6 6	
<b>Тема 3.4</b> Приготовление горячих блюд из рыбы	<b>Содержание учебного материала</b> Приготовление и отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной рыбы. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы рыбы. Приготовление и отпуск блюд из	6 6 6	

	морепродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6 6	
<b>Тема 3.5</b> Приготовление горячих блюд из мяса	<b>Содержание учебного материала</b> 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 6 6 6 6	
<b>Тема 3.6</b> Приготовление горячих блюд из птицы	<b>Содержание учебного материала</b> 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 6 6 6	
<b>Тема 3.7</b> Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление холодных блюд и закусок.	<b>Содержание учебного материала</b> 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 6 6 6 6	
<b>Тема 3.8</b> Приготовление сладких блюд. Приготовление горячих и холодных напитков.	<b>Содержание учебного материала</b> 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 6 6 6 6	
<b>Раздел 4. Технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b> 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 6 6 6 6	
<b>Консультации</b>		<b>14</b>	
<b>Всего:</b>		<b>338</b>	

### 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 22.03.2017 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»

№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»

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 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 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);  
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 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

**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
	<b>1. ОСНОВНАЯ</b>
	1.1. Электронные издания
1.1.1	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. — 12-е изд., стер — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с.

	<a href="https://academia-library.ru/reader/?id=294234">https://academia-library.ru/reader/?id=294234</a>
1.1.2	Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова – М.: Издательство Юрайт, 2016. – 414 с. – Серия: Профессиональное образование <a href="https://www.urait.ru/">https://www.urait.ru/</a>
1.1.3	Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для студентов СПО / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 112 с. <a href="https://www.academia-moscow.ru/">https://www.academia-moscow.ru/</a>
1.2 Электронные издания	
1.2.1	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: <a href="https://www.urait.ru/bcode/446658">https://www.urait.ru/bcode/446658</a>
1.2.2	Организация работы поварского цеха // <a href="http://www.eda">http://www.eda</a>
1.2.3	Оформление блюд // <a href="http://yasnodar.ru/oformlenie">http://yasnodar.ru/oformlenie</a>
<b>2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ</b>	
2.1 Печатные издания	
2.1.1	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных заведений / Под ред. доктора технических наук, профессора М.А.Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2018. – 480 с.
2.1.2	Л.Г.Шатун Повар. Учебное пособие/М.: Феникс, 2017
2.1.3.	Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука/ М.: Хлебпродинформ», 2017
2.1.4	Сборник рецептов блюд диетического питания/ Под ред. Лапшиной В.Т./ К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2016
2.2. Электронные издания	
2.2.1.	Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <a href="https://www.urait.ru/">https://www.urait.ru/</a>
	Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <a href="https://www.academia-moscow.ru/">https://www.academia-moscow.ru/</a>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Московский технологический колледж питания, реализующее подготовку по учебной практике, 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, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b> - 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;	Текущий устный контроль (по темам) Проверка правильности ответов Предоставление отчета о практике Дифференцированный зачет

<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять регламенты, стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</li> <li>- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</li> <li>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</li> </ul>	
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li> <li>- требования охраны труда, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья. Используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>- правила и технологии расчетов с потребителями;</li> <li>- требования охраны труда, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка во время проведения учебной практики  Предоставление отчета о практике  Дифференцированный зачет</p>

## 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 338 часов, в том числе 324 часа – учебной практики, 14 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



А.А. Дрочков

#### **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 полосы препятствий, стрелковый тир, 1 библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды;
- обеспечение обучающихся очной форме обучения, общими учебными площадями в соответствии с нормативами.

Компьютерные классы оснащены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS



Excel, MS Power Point, MS Access), Операционная система Microsoft Windows 10, Компас – 3D, Электронный справочник «Система Гарант», Справочная Правовая система «Консультант Плюс», Adobe Photoshop 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 атмосфере об

единомышленников.

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

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

В целях реализации компетентностного подхода в Колледже используются активные и интерактивные формы проведения занятий (открытые уроки, разбор конкретных производственных ситуаций, метод проектов, круглые столы, групповые дискуссии, уроки-конференции и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой (конкурс «АРТ-КЛАСС», Мастер-класс при приготовлении грузинских национальных изделий из теста, Мастер-класс «Итальянская кухня», Фестиваль «Воплощение в жизнь эпизода видеопроизведения», мастер - класс «Греческая оливка: тысяча и один способ приготовления», участие студентов в Московском Worldskills Russia, мастер-класс «Новогодняя сладость» по приготовлению имбирного печенья и имбирных домиков, серия мастер-классов «Солнечный блин», мастер-класс в компании Комплекс-бар совместно с компанией MONIN, мастер-класс по приготовлению торта «Прага» и нежнейшего яблочного зефир, посещение международной специализированной выставки для хлебопекарного и кондитерского рынка, Мастер-класс по приготовлению десертов от ПАО«Космос», серия Мастер-классов по приготовлению булочки «Бриошь, конкурс профессионального мастерства «Светлая Седмица»), конкурс «Кухни народов мира». Большое внимание уделяется организации и проведению внеучебной общекультурной работы, психолого-консультационной и специальной профилактической работе, обеспечении социально-бытовых условий и др.

Воспитательная работа осуществляется совместными усилиями преподавателей, методического объединения кураторов учебных групп, библиотеки, объединений дополнительного образования и общественных советов самоуправления (студенческий совет).

Планирование, организацию и руководство воспитательной работой осуществляет педагог-организатор по воспитательной работе и кураторы учебных групп.

В Колледже регулярно проводятся конкурсы стенных газет и плакатов, фотоконкурсы,

олимпиады, конкурсы сочинений и профессионального мастерства. Победителям вручаются награды и грамоты.

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

### **7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств в соответствии с положением о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и утверждаются на предметно-цикловой комиссии, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются преподавателями и утверждаются на предметно-цикловой комиссии после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня сформированности компетенций студентов в соответствии с ФГОС СПО.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки уровня сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, выполнение и защита курсовых и дипломных работ, защита портфолио, тренинги, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

### **7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников**

Освоение ОП СПО ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной. Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) и проводится в соответствии с программой ГИА.

Программа 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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ВЫПУСКНИКОВ**

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

Москва 2019 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 117

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
118

1.1. Область применения Программы государственной итоговой аттестации  
118

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

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

2.3. Документы государственной итоговой аттестации

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

3.2. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Оценка выпускной квалификационной работы

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968, изменениями, внесенными в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 года № 74, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденным Ученым Советом Университета 25 июня 2019 года, протокол №13, а также нормативно-правовым регулированием в сфере образования, определенным в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменения в порядок государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности 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 канале, 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 ягнатины	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
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	продукции;	
4	обственности организации технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента блюд из сыра		
5	вершенствование организации процесса приготовления и приготовление овощных блюд Закавказья		
6	ганизация производства и разработка ассортимента сложных холодных закусок из мяса и птицы		
1	ганизация 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	ганизация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента сложных горячих блюд из домашней птицы		
3	ганизация производственного процесса приготовления и расширение ассортимента протертых супов с учетом национальных традиций кухонь народов мира		
4	ганизация технологического процесса приготовления горячих блюд с использованием мяса яка		
5	ганизация производства и разработка ассортимента сложных горячих блюд из мяса диких животных		
6	ганизация 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	ганизация производства и разработка ассортимента блюд итальянской кухни		
10	работка нормативно-технологической документации на ассортимент блюд из птицы и дичи в русской кухни		
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	ганизация производственного процесса приготовления и расширение ассортимента горячих блюд из овощей, грибов и сыра в кухнях разных стран		
1	ганизация 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	ганизация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента кондитерских изделий из белково-		

	воздушного полуфабриката	
7	организация технологического процесса и разработка ассортимента мильфеев	
8	разработка ассортимента терринов, организация технологического процесса приготовления и составление нормативной документации	
9	разработка проекта ТУ и ТИ на производство мучных кондитерских изделий на малом предприятии	
10	разработка нормативно-технологической документации для выпуска сочных с различными начинками в условиях небольших предприятий	
11	разработка технических условий и технических инструкций для выпуска ржано-пшеничного хлеба в условиях мини-пекарни	
12	разработка проекта ТУ и ТИ на производство мучных кондитерских изделий на малом предприятии	
13	разработка ТУ и ТИ на производство обогащенных макаронных изделий в условиях малого предприятия	
1	разработка 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	разработка ассортимента и нормативно-технологической документации на суфле и муссы	
3	разработка нормативной документации на производство мороженого из натуральных компонентов	
4	организация технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции из круп и бобовых	
5	разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления	
1	разработка 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	разработка ТУ и ТИ на производство обогащенных макаронных изделий в условиях малого предприятия	
6	анализ деятельности предприятий ресторанного бизнеса города Москвы	
7	разработка нормативно-технологической документации для выпуска сочных с различными начинками в условиях небольших предприятий	
8	разработка ассортимента продукции и планировочное решение ресторана смешанной кухни	

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 передает 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 данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем АК является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов АК.



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

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

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

**Рецензия**  
**на рабочую программу «Государственная итоговая аттестация**  
**по специальности 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-Техно" директор*  
Инициалы Фамилия

Подпись 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 изменениями от 25 июня 2019 г., протокол Ученого совета № 13.
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77- 77/012-77/012/066/2015-146/2 от 10.12.2015 бессрочное, № 77:01:0005006:1136 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО, санитарно-эпидемиологическое заключение №77.14.24.000. М.001592.03.17 от 28.03.2017 г. (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по ЦАО Главного управления МЧС России по г. Москве №1 от 25.08.2016 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77- 77/012-77/012/066/2015-149/2 от 10.12.2015 бессрочное, № 77:01:0005006:1128 ЦАО (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
- Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО Санитарно-эпидемиологическое заключение №77.14.24.000. М.000901.02.17 от 22.02.2017 г. (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной

- безопасности Управления по ЦАО Главного управления МЧС России по г. Москве №1 от 25.08.2016 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
- договор субаренды от 27.03.2020 г. №27-ЕП-ВН/20. Срок действия с 27.03.2020 г. по 28.02.2021 г. Условный номер: 77-77-22/016/2009-655 (107104, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, соор. 3, Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий). Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве в Восточном административном округе города Москвы (107104, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, соор. 3, Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий));
  - санитарно-эпидемиологическое заключение №77.15.16.000. М.003995.06.18 от 29.06.2018 г. (107104, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, соор. 3, Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий));
  - Региональный отдел надзорной деятельности и профилактической работы Управления по ВАО Главного управления МЧС России по Москве. Заключение о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 25.07.2018 г. №45л;
  - Договор субаренды от 27.03.2020 г. №27-ЕП-ВН/20 Срок действия с 27.03.2020 г. по 28.02.2021 г. Условный номер: 83040 107104, г. Москва, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
  - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве в Восточном административном округе города Москвы. Санитарно-эпидемиологическое заключение №77.15.16.000. М.003998.06.18 от 29.06.2018 г., (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
  - Региональный отдел надзорной деятельности и профилактической работы Управления по ВАО Главного управления МЧС России по Москве, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс). Заключение о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 25.07.2018 г. №45л, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
  - справочная Правовая система «Консультант Плюс» Договор № Сог-4/1 от 10.02.2014 бессрочная;
  - программное обеспечение «Антиплагиат» Договор № 100-ЗА-ВН/19 от 15. 07.2019.
  - Срок договора 15.07.2019 -14.07.2020;
  - Операционная система Microsoft Windows 10 Договор № 1-АЭФ-ВН/19 от 11.03.2019
  - Компас – 3D № 15-АЭФ-ВН/19 от 8.07.2019 бессрочная;
  - 1С: Предприятие Подписка ИТС ПРОФ ВУЗ от 17.05.19 бессрочная;
  - пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Договор № 1-АЭФ-ВН/19 от 11.03.2019;
  - Adobe Photoshoor CS 5 Лицензия №769527 от 06.07.10 бессрочная
  - ABBY FineReader 12 Лицензионный сертификат №197140 от 30.12.16;
  - Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита Договор № ЛД/20-ЕП-ВН/19 от 28.03.2019;
  - Электронный справочник «Система Гарант» Договор № 13 А/ 261 / 16 от 18 октября 2016 бессрочная.

- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по САО Главного управления МЧС России по г. Москве №3 от 09.12.2016 (125445, г. Москва, ул. Смольная 36);
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по САО Главного управления МЧС России по г. Москве №3 от 03.12.2016 (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43);
- санитарно-эпидемиологическое заключение №77.07.16.000. М.001540.03.20 от 20.03.2020 г. (125445, г. Москва, ул. Смольная 36);
- санитарно-эпидемиологическое заключение №77.01.16.000. М.001510.03.20 от 19.03.2020 г. (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43);
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77-13/015/2006-933 от 15.12.2006, (125445, г. Москва, ул. Смольная 36); кадастровый номер 77:09:00010104413
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77-12/031/2011-436 от 29.09.2011 (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43). кадастровый номер 77:01:0006013:1034

#### **профессиональные базы данных:**

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

## **9. Приложение**

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

### 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																							
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	29 янв - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31																
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*											
I																																																														
II														0	0	0	0	::	=	=																																										
III			8	8	8	8												::	=	=										8	8									8	8	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
IV																		=	=											8	8																															

- Обозначения:**
- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
  - 0 Учебная практика
  - Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
  - :: Промежуточная аттестация
  - 8 Производственная практика (по профилю специальности)
  - III Государственная итоговая аттестация
  - = Каникулы
  - X Производственная практика (преддипломная)
  - \* Неделя отсутствует

### 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп										
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)						Подготовка	Проведение								
	Всего	1 сем		2 сем		Всего	1 сем		2 сем		Всего			1 сем			2 сем			нед	нед			нед	нед						
нед	час. обяз. уч. занятий		нед		час. обяз. уч. занятий		нед	нед		нед		нед			нед			нед				нед	нед								
I	39	1404		17		612		22		792		2			2											11	52	25	1		
II	30	1080		12		432		18		648		2	1		1	9			4			5						11	52	25	1
III	26	936		12		432		14		504		2	1		1	14			4			10						10	52	25	1
IV	25	900		15		540		10		360		1			1	5			2			3						4	4	4	1
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>4320</b>		<b>56</b>		<b>2016</b>		<b>64</b>		<b>2304</b>		<b>7</b>	<b>2</b>		<b>5</b>	<b>9</b>			<b>4</b>			<b>5</b>						<b>34</b>	<b>199</b>		







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

<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>												
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>												
<b>ОУД</b>	<b>Общеобразовательные базовые учебные дисциплины</b>												
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Иностранный язык												
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия												
ОУД.05	История												
ОУД.06	Физическая культура												
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.08	Информатика												
ОУД.09	Астрономия												
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)												
<b>ОУД</b>	<b>Общеобразовательные профильные учебные дисциплины</b>												
ОУД.11	Физика												
ОУД.12	Химия												
ОУД.13	Биология												

ОУД	Предлагаемые ОУД												
ОУД.14	Введение в специальность/География												
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						
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
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	Производственная практика (по профилю специальности)	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
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>
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	Производственная практика (по профилю специальности)	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
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>
		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	Производственная практика (по профилю специальности)	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											

<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>
		<b>ПК 4.4</b>											
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											
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	
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	
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>
		<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>										
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										
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>												
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса												
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск												
УП.07.01	<i>Учебная практика</i>												
ПП.07.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>												

<b>ПДП</b>	<b>ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>												
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>												
	<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 продукции 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.	Русский язык	<b>Учебный кабинет № 303</b> <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература;



		<p>Нормативно-правовые документы;          Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;          Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Учебный кабинет № 301</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (18);          Стул ученический (36);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p>
		<p><b>Учебный кабинет № 129</b>  <i>(для проведения 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;</p>

		<p>Экран</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  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>
2.	Литература	<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS</p>

		<p>Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Учебный кабинет № 424</b>  <i>(для проведения лекций, 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 (Цикл ОУД)	<p><b>Кабинет иностранного языка № 204</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Столы ученические (8);          Стулья ученические (16);          Стул учительский;          Стол учительский;          Рабочая станция;          Монитор;          Доска с магнитной поверхностью;          Проектор;          Экран;          Акустические колонки;          Микрофон;          Тумба вкатная;          Шкафы (2);          Нормативно-правовые документы;</p>

		<p>Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Кабинет иностранного языка № 203</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Компьютерный столик (12);  Компьютерные кресла (12);  Стул учительский;  Стол учительский;  Монитор (13);  Системный блок (13);  Монитор LCD Samsung;  Компьютер Intel Dual-core Celeron J4005;  Комплект Logitech Desktop MK120;  Сетевой фильтр Pilot m-MAX 1,8м (4 розетки) (13);  Экран;  Проектор;  Наушники (13);  Микрофон (13);  Акустические колонки;  Лингафонное оборудование на 13 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет;  Мини-проектор;  Доска с магнитной поверхностью;  Шкаф комбинированный;  Нормативно-правовые документы;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);</p>
--	--	---

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

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

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



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

		<p>Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
6.	Физическая культура (Цикл ОУД)	<p><b>Учебный кабинет № 303</b> (для проведения лекций, групповых и индивидуальных консультаций) Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b> Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Спортивный зал № 11</b></p>

		<p><i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i></p> <p>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);  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);</p>
--	--	--

		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><b>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Мобильная полоса препятствий;  Яма с водой для 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);  Стартовый пистолет (2);  Флажки красные и белые (6);  Палочки эстафетные (4);  Гранаты Учебные Ф-1 (10);  Ворота футбольные (2);  Сетки для футбольных ворот (2);  Мячи футбольные (8);  Сетка для переноса мячей (2);  Колодки стартовые (4);  Нагрудные номер (20);  Тумба «Старт-Финиш»;  Тумба «Поворот»;  Рулетка металлическая (2);  Мерный шнур (4);  Маты (6);  Секундомер (6);  Свисток (2).</p>
--	--	---

		<p><b>Раздевалки №1, 27</b> Шкафчики, скамейки</p>
7.	<p>Основы безопасности жизнедеятельности</p>	<p><b>Кабинет основ безопасности жизнедеятельности № 210</b> <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (24); Стул ученический (48); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Акустические колонки; Микрофон; Экран; Доска с магнитной поверхностью; Шкафы Pronto КДП-92 (4) Тумба (2); Шкаф комбинированный (2); Столик компьютерный (2); Стенды экспозиционные; Плакаты по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Таблицы по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Нормативно-правовые документы; Защитные комплекты ОЗК (5); Противогазы (5); Приборы радиационной и химической разведки (2); Робот-тренажер; Робот-тренажер типа «Гоша» для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления; Тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде; Имитаторы ранений и поражений; Образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО);</p>

		<p>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);  Учебная литература;  Электронные пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;</p>
--	--	---

		<p>Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
8.	Информатика (Цикл ОУД)	<p><b>Кабинет информатики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой №308</b> <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</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);</p>



		<p>Комплект плакатов информатика (5);          Стенд как устроен компьютер;          Стенд все о компьютерной технике;          Модели: «Устройство персонального компьютера», «Преобразование информации в компьютере», «Информационные сети и передача информации», «Модели основных устройств ИКТ»;          Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Электронные пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
9.	Астрономия	<p><b>Кабинет физики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой № 304</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (4);          Стул ученический (8);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютер в комплекте;          Мини-проектор;          Акустические колонки;          Микрофон;          Шкаф;          Учебно-демонстрационный комплекс для демонстрации и сравнения особенностей гравитационных свойств различных небесных объектов:          В состав одного комплекта входит:          Макеты небесных тел в форме полусфер (8);</p>

		<p> Панельные информационные стенды (8);  Стойка с весами и закрепленным на ней сенсорным моноблоком диагональю 17" (3);  Звуковая система (3);  Дистанционное управление (3);  Кабели (9);  Крепежи (27).  <u>Комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Фотоэлектричество»</u> (3):  В состав одного комплекта входит:  Солнечная панель и солнечный модуль;  Кварцевая лампа;  Рельсовый профиль с опорой и скользящим зажимом;  Электромотор с крыльчаткой на основании;  Панель для монтажа сменных элементов и аккумулятор;  Пальчиковые аккумуляторы типа АА;  Соединительные провода со штекерами;  Источник питания;  Лампы (5);  Патрон для ламп (5);  Светодиод;  Мультиметр;  Аппаратура для разложения воды;  Лимонная кислота (5).  <u>Базовый комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Оптическая скамья»</u> (3):  В состав одного комплекта входит:  Оптические диафрагмы (3);  Лампа;  Набор цветных фильтров (3);  Кювета;  Линзы в оправе (3);  Держатель для слайдов (3);  Диафрагма;  Экран; </p>
--	--	---

		<p> Матовое стекло;  Шар на стержне;  Держатель экрана;  Держатель зеркал;  Держатель призм;  Рельсовый профиль;  Опоры с регулировочным винтом (3);  Ползуны с трубкой (3);  Плоское зеркало;  Изогнутое зеркало;  Экран на стержне;  Плоскопараллельная пластина;  Модель полукруга, призма.  <u>Комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Механика» (3):</u>  В состав одного комплекта входит:  Рельсовый профиль со штативом;  Весы (3);  Рычаг с опорой и указателем;  Чашки весов (6);  Динамометр;  Блок с колесами различного диаметра;  Оси, закрепленные на стержне;  Кольца с крючками (3);  Цилиндрическая пружина;  Неподвижный и подвижный блоки  Таль;  Блок;  Конструкция с двумя блоками;  Гири с двойным крючком (3);  Щелевые гири с подставкой (3);  Шнур.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; </p>
--	--	--

		<p>Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Кабинет физики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой №305</b> <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Акустические колонки; Микрофон; Экран; Доска с магнитной поверхностью; Шкаф; Тумба вкатная; Стенд наблюдательная астрономия; Стенд загадочный мир космоса; Набор карточек космическая викторина (5); Комплект электроснабжения кабинета физики; Статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели; Вспомогательное оборудование; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b> Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
--	--	---

		<p><b>Кабинет физики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой №313</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15);  Стол ученический (30);  Стол учительский;  Стол учительский;  Компьютер в комплекте;  Мини-проектор;  Акустические колонки;  Микрофон;  Экран;  Шкаф;  Учебно-демонстрационный комплекс для демонстрации и сравнения особенностей гравитационных свойств различных небесных объектов:  В состав одного комплекта входит:  Макеты небесных тел в форме полусфер (8);  Панельные информационные стенды (8);  Стойка с весами и закрепленным на ней сенсорным моноблоком диагональю 17 (3);  Звуковая система (3);  Дистанционное управление (3);  Кабели (9);  Крепежи (27).</p> <p><u>Комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Фотоэлектричество»</u>  (3):  В состав одного комплекта входит:  Солнечная панель и солнечный модуль;  Кварцевая лампа;  Рельсовый профиль с опорой и скользящим зажимом;  Электромотор с крыльчаткой на основании;  Панель для монтажа сменных элементов и аккумулятор;  Пальчиковые аккумуляторы типа АА;  Соединительные провода со штекерами;</p>
--	--	--

		<p> Источник питания;  Лампы (5);  Патрон для ламп (5);  Светодиод;  Мультиметр;  Аппаратура для разложения воды;  Лимонная кислота (5).  <u>Базовый комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Оптическая скамья» (3):</u>  В состав одного комплекта входит:  Оптические диафрагмы (3);  Лампа;  Набор цветных фильтров (3);  Кювета;  Линзы в оправе (3);  Держатель для слайдов (3);  Диафрагма;  Экран;  Матовое стекло;  Шар на стержне;  Держатель экрана;  Держатель зеркал;  Держатель призм;  Рельсовый профиль;  Опоры с регулировочным винтом (3);  Ползуны с трубкой (3);  Плоское зеркало;  Изогнутое зеркало;  Экран на стержне;  Плоскопараллельная пластина;  Модель полукруга, призма.  <u>Комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Механика» (3):</u>  В состав одного комплекта входит:  Рельсовый профиль со штативом;  Весы (3); </p>
--	--	---

		<p>Рычаг с опорой и указателем;  Чашки весов (6);  Динамометр;  Блок с колесами различного диаметра;  Оси, закрепленные на стержне;  Кольца с крючками (3);  Цилиндрическая пружина;  Неподвижный и подвижный блоки  Таль;  Блок;  Конструкция с двумя блоками;  Гири с двойным крючком (3);  Щелевые гири с подставкой (3);  Шнур;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Комплект электроснабжения кабинета физики;  Статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели;  Вспомогательное оборудование;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
10.	Обществознание (включая экономику и право)	<p><b>Кабинет социально – экономических дисциплин № 302</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стол учительский;  Стул учительский;</p>

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



		<p>Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
11.	Физика	<p><b>Кабинет физики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой № 304</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (4);  Стул ученический (8);  Стол учительский;  Стул учительский;  Компьютер в комплекте;  Мини-проектор;  Акустические колонки;  Микрофон;  Шкаф;  Учебно-демонстрационный комплекс для демонстрации и сравнения особенностей гравитационных свойств различных небесных объектов:  В состав одного комплекта входит:</p>

		<p>Макеты небесных тел в форме полусфер (8);  Панельные информационные стенды (8);  Стойка с весами и закрепленным на ней сенсорным моноблоком диагональю 17" (3);  Звуковая система (3);  Дистанционное управление (3);  Кабели (9);  Крепежи (27).  <u>Комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Фотоэлектричество»</u>  (3):  В состав одного комплекта входит:  Солнечная панель и солнечный модуль;  Кварцевая лампа;  Рельсовый профиль с опорой и скользящим зажимом;  Электромотор с крыльчаткой на основании;  Панель для монтажа сменных элементов и аккумулятор;  Пальчиковые аккумуляторы типа AA;  Соединительные провода со штекерами;  Источник питания;  Лампы (5);  Патрон для ламп (5);  Светодиод;  Мультиметр;  Аппаратура для разложения воды;  Лимонная кислота (5).  <u>Базовый комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Оптическая скамья»</u>  (3):  В состав одного комплекта входит:  Оптические диафрагмы (3);  Лампа;  Набор цветных фильтров (3);  Кювета;  Линзы в оправе (3);  Держатель для слайдов (3);  Диафрагма;</p>
--	--	--

		<p>Экран;  Матовое стекло;  Шар на стержне;  Держатель экрана;  Держатель зеркал;  Держатель призм;  Рельсовый профиль;  Опоры с регулировочным винтом (3);  Ползуны с трубкой (3);  Плоское зеркало;  Изогнутое зеркало;  Экран на стержне;  Плоскопараллельная пластина;  Модель полукруга, призма.  <u>Комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Механика» (3):</u>  В состав одного комплекта входит:  Рельсовый профиль со штативом;  Весы (3);  Рычаг с опорой и указателем;  Чашки весов (6);  Динамометр;  Блок с колесами различного диаметра;  Оси, закрепленные на стержне;  Кольца с крючками (3);  Цилиндрическая пружина;  Неподвижный и подвижный блоки  Таль;  Блок;  Конструкция с двумя блоками;  Гири с двойным крючком (3);  Щелевые гири с подставкой (3);  Шнур.  <b>Программное обеспечение:</b>  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><b>Кабинет физики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой №305</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (15);          Стул ученический (30);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютер в комплекте;          Мини-проектор;          Акустические колонки;          Микрофон;          Экран;          Доска с магнитной поверхностью;          Шкаф;          Тумба вкатная;          Стенд наблюдательная астрономия;          Стенд загадочный мир космоса;          Набор карточек космическая викторина (5);          Комплект электроснабжения кабинета физики;          Статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели;          Вспомогательное оборудование;          Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;</p>
--	--	---

		<p>Операционная система Microsoft Windows 10</p> <p><b>Кабинет физики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой №313</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15);          Стул ученический (30);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютер в комплекте;          Мини-проектор;          Акустические колонки;          Микрофон;          Экран;          Шкаф;          Учебно-демонстрационный комплекс для демонстрации и сравнения особенностей гравитационных свойств различных небесных объектов:          В состав одного комплекта входит:          Макеты небесных тел в форме полусфер (8);          Панельные информационные стенды (8);          Стойка с весами и закрепленным на ней сенсорным моноблоком диагональю 17 (3);          Звуковая система (3);          Дистанционное управление (3);          Кабели (9);          Крепежи (27).</p> <p><u>Комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Фотоэлектричество»</u>          (3):          В состав одного комплекта входит:          Солнечная панель и солнечный модуль;          Кварцевая лампа;          Рельсовый профиль с опорой и скользящим зажимом;          Электромотор с крыльчаткой на основании;          Панель для монтажа сменных элементов и аккумулятор;</p>
--	--	--

		<p>Пальчиковые аккумуляторы типа АА;  Соединительные провода со штекерами;  Источник питания;  Лампы (5);  Патрон для ламп (5);  Светодиод;  Мультиметр;  Аппаратура для разложения воды;  Лимонная кислота (5).  <u>Базовый комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Оптическая скамья» (3):</u>  В состав одного комплекта входит:  Оптические диафрагмы (3);  Лампа;  Набор цветных фильтров (3);  Кювета;  Линзы в оправе (3);  Держатель для слайдов (3);  Диафрагма;  Экран;  Матовое стекло;  Шар на стержне;  Держатель экрана;  Держатель зеркал;  Держатель призм;  Рельсовый профиль;  Опоры с регулировочным винтом (3);  Ползуны с трубкой (3);  Плоское зеркало;  Изогнутое зеркало;  Экран на стержне;  Плоскопараллельная пластина;  Модель полукруга, призма.  <u>Комплект лабораторного оборудования демонстрационный «Механика» (3):</u>  В состав одного комплекта входит:</p>
--	--	---

		<p>Рельсовый профиль со штативом;  Весы (3);  Рычаг с опорой и указателем;  Чашки весов (6);  Динамометр;  Блок с колесами различного диаметра;  Оси, закрепленные на стержне;  Кольца с крючками (3);  Цилиндрическая пружина;  Неподвижный и подвижный блоки  Таль;  Блок;  Конструкция с двумя блоками;  Гири с двойным крючком (3);  Щелевые гири с подставкой (3);  Шнур;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Комплект электроснабжения кабинета физики;  Статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели;  Вспомогательное оборудование;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
12.	Химия (Цикл ОУД)	<p><b>Кабинет химии с лабораторией и лаборантской комнатой №301</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения индивидуального проекта)</i></p>

		<p>         Стол-парта (23);          Стул ученический (46);          Стол учительский;          Стул учительский;          Рабочая станция;          Монитор;          Проектор;          Экран;          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 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;       </p>
--	--	--



		<p> Электроплитка лабораторная;  Посуда:  Бюксы (5);  Бюретка прямая с краном или оливой  емкостью 10 мл, 25 мл (5);  Воронка лабораторная (5);  Колба коническая разной емкости (5);  Колба мерная разной емкости (5);  Кружки фарфоровые (3);  Палочки стеклянные (5);  Пипетка глазная (5);  Пипетка (Мора) с одной меткой разной емкостью (5);  Пипетка с делениями разной емкостью (5);  Пробирки (50);  Стаканы химические разной емкости (25);  Стеклянные предметные (5);  Стеклянные предметные с углублением для капельного анализа (5);  Ступка и пестик (5);  Тигли фарфоровые (5);  Цилиндры мерные (5);  Чашка выпарительная (5).  Вспомогательные материалы:  Банка с притертой пробкой;  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); </p>
--	--	--

		<p>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;  Методические пособия;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
13.	Биология	<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;</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.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6</b>  <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);</p>

		<p>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.  <b>Программное обеспечение</b>          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
		<p><b>Кабинет химии с лабораторией и лаборантской комнатой №301</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол-парта (23);          Стул ученический (46);          Стол учительский;          Стул учительский;          Рабочая станция;          Монитор;          Проектор;          Экран;          Акустические колонки;          Микрофон;</p>

		<p> 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 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 вместимостью 10 мл, 25 мл (5);  Воронка лабораторная (5);  Колба коническая разной емкости (5);  Колба мерная разной емкости (5);  Кружки фарфоровые (3);  Палочки стеклянные (5); </p>
--	--	--

		<p> Пипетка глазная (5);  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; </p>
--	--	--

		<p>Нормативно-правовые документы;          Методические пособия;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Учебная литература.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
14.	Введение в специальность	<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Столы ученические (20);          Стулья ученические (40);          Стул учительский;          Стол учительский;          Рабочая станция;          Монитор;          Проектор;          Экран;          Крамер;          Акустические колонки;          Микрофон;          Доска с магнитной поверхностью;          Трибуна;          Шкафы (3);          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><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
15.	География	<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения индивидуального проекта)</i></p> <p>Столы ученические (20);          Стулья ученические (40);          Стул учительский;          Стол учительский;          Рабочая станция;          Монитор;          Проектор;          Экран;          Крамер;          Акустические колонки;          Микрофон;          Доска с магнитной поверхностью;          Трибуна;          Шкафы (3);          Тумба вкатная;          Тумба;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Учебная литература;          Нормативно-правовые документы;          Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;          Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b></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>
16.	Основы философии	<p><b>Кабинет социально – экономических дисциплин № 302</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Столы ученические (20);          Стулья ученические (40);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютер в комплекте;          Проектор;          Экран;          Крамер;          Акустические колонки;          Микрофон;          Доска с магнитной поверхностью;          Трибуна;          Шкафы (3);          Плакатница;          Тумба вкатная;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Учебная литература;          Нормативно-правовые документы;          Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>

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

		<p><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p> <p><b>Кабинет социально – экономических дисциплин № 409</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (16);          Стул ученический (32);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p>
18.	Иностранный язык (Цикл ОГСЭ)	<p><b>Кабинет иностранного языка № 203</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Компьютерный столик (12);          Компьютерные кресла (12);          Стул учительский;          Стол учительский;          Монитор (13);          Системный блок (13);          Монитор LCD Samsung;          Компьютер Intel Dual-core Celeron J4005;          Комплект Logitech Desktop MK120;          Сетевой фильтр Pilot m-MAX 1,8м (4 розетки) (13);          Экран;          Проектор;</p>

		<p>Наушники (13);  Микрофон (13);  Акустические колонки;  Лингафонное оборудование на 13 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет;  Мини-проектор;  Доска с магнитной поверхностью;  Шкаф комбинированный;  Нормативно-правовые документы;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения 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.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Кабинет иностранного языка № 204</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Столы ученические (8);  Стулья ученические (16);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Доска с магнитной поверхностью;  Проектор;  Экран;  Акустические колонки;  Микрофон;  Тумба вкатная;  Шкафы (2);  Нормативно-правовые документы;</p>

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

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

		<p>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> <hr/> <p><b>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i>          Мобильная полоса препятствий;          Яма с водой для 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);          Стартовый пистолет (2);          Флажки красные и белые (6);</p>
--	--	--



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

		<p>Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Учебный кабинет № 129</b>  <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><b>Программное обеспечение:</b>  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><b>Кабинет социально – экономических дисциплин № 409</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (16);          Стул ученический (32);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p> <hr/> <p><b>Кабинет социально – экономических дисциплин № 302</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Столы ученические (20);          Стулья ученические (40);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютер в комплекте;          Проектор;          Экран;          Крамер;          Акустические колонки;          Микрофон;          Доска с магнитной поверхностью;          Трибуна;          Шкафы (3);          Плакатница;          Тумба вкатная;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Учебная литература;          Нормативно-правовые документы;          Методические пособия.</p>
--	--	--

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

		<p>Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Учебный кабинет № 129</b>  <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  <b>Программное обеспечение:</b>          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><b>Кабинет социально – экономических дисциплин № 409</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (16);          Стул ученический (32);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p>

		<p><b>Кабинет социально – экономических дисциплин № 302</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Столы ученические (20);          Стулья ученические (40);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютер в комплекте;          Проектор;          Экран;          Крамер;          Акустические колонки;          Микрофон;          Доска с магнитной поверхностью;          Трибуна;          Шкафы (3);          Плакатница;          Тумба вкатная;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Учебная литература;          Нормативно-правовые документы;          Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
22.	Математика (Цикл ЕН)	<p><b>Учебный кабинет № 301</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (18);          Стул ученический (36);          Стол учительский;</p>

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

		<p>Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Учебный кабинет № 424</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (16);          Стул ученический (32);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p>
		<p><b>Кабинет социально – экономических дисциплин № 302</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Столы ученические (20);          Стулья ученические (40);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютер в комплекте;          Проектор;          Экран;          Крамер;          Акустические колонки;          Микрофон;          Доска с магнитной поверхностью;          Трибуна;          Шкафы (3);          Плакатница;          Тумба вкатная;</p>



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

24.	Химия (Цикл ЕН)	<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Лаборатория химии № 301</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p>
-----	-----------------	---

		<p>         Стол-парта (23);          Стул ученический (46);          Стол учительский;          Стул учительский;          Рабочая станция;          Монитор;          Проектор;          Экран;          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 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;       </p>
--	--	--

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

		<p>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;  Методические пособия;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
25.	Информатика (Цикл ЕН)	<p><b>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 308</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (7);  Стол ученический (14);  Стол учительский;  Стол учительский;  Компьютерный столик (13);  Компьютерные кресла (13);  Компьютер в комплекте (12);  Рабочая станция с CD ROM (DVD ROM);  Монитор;  Рабочее место педагога с модемом;</p>

		<p>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»;  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.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
--	--	---

26.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Лаборатория химии № 301</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p>
-----	---	---

		<p>         Стол-парта (23);          Стул ученический (46);          Стол учительский;          Стул учительский;          Рабочая станция;          Монитор;          Проектор;          Экран;          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 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;       </p>
--	--	--



		<p> Электроплитка лабораторная;  Посуда:  Бюксы (5);  Бюретка прямая с краном или оливой  емкостью 10 мл, 25 мл (5);  Воронка лабораторная (5);  Колба коническая разной емкости (5);  Колба мерная разной емкости (5);  Кружки фарфоровые (3);  Палочки стеклянные (5);  Пипетка глазная (5);  Пипетка (Мора) с одной меткой разной емкостью (5);  Пипетка с делениями разной емкостью (5);  Пробирки (50);  Стаканы химические разной емкости (25);  Стеклянные предметные (5);  Стеклянные предметные с углублением для капельного анализа (5);  Ступка и пестик (5);  Тигли фарфоровые (5);  Цилиндры мерные (5);  Чашка выпарительная (5).  Вспомогательные материалы:  Банка с притертой пробкой;  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); </p>
--	--	--

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

		<p>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><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
27.	Физиология питания	<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;  Монитор;  Проектор;  Экран;</p>

		<p>Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i>  Стол ученический (4);  Стол ученический (8);  Стол учительский;  Стол учительский;  Системный блок;  Монитор;  Доска с магнитной поверхностью.  Микроскоп (5);  Микроскоп люминесцентный;  Термостат (3);  Сушильный шкаф (2);  Водяная баня;</p>
--	--	---

		<p>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><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
28.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <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;</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.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
29.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 308</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, 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;</p>

		<p>Копировальный аппарат;  Гарнитура;  Веб-камера;  Цифровой фотоаппарат.  Печатные и экранно-звуковые средства обучения;  Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;  Вспомогательное оборудование;  Доска с магнитной поверхностью;  Тумба вкатная;  Шкаф;  Расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW);  Комплект плакатов информатика (5);  Стенд как устроен компьютер;  Стенд все о компьютерной технике;  Модели: «Устройство персонального компьютера», «Преобразование информации в компьютере», «Информационные сети и передача информации», «Модели основных устройств ИКТ»;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Учебная литература;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Электронные пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
30.	Метрология и стандартизация	<p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (15);</p>

		<p>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.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Лаборатория метрологии и стандартизации № 312</b>  <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;</p>



		<p>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><b>Программное обеспечение</b> Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
31.	Правовые основы профессиональной деятельности	<p><b>Кабинет социально – экономических дисциплин № 302</b> <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна;</p>

		<p>Шкафы (3);          Плакатница;          Тумба вкатная;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Учебная литература;          Нормативно-правовые документы;          Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Кабинет социально – экономических дисциплин № 409</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (16);          Стул ученический (32);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p>
32.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p><b>Кабинет социально – экономических дисциплин № 302</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Столы ученические (20);          Стулья ученические (40);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютер в комплекте;</p>

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

		<p><b>труда №213</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (20);  Стол ученический (40);  Стол учительский;  Стол 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);  Учебная литература;  Электронные пособия</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
34.	Безопасность жизнедеятельности	<b>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны</b>

		<p><b>труда №213</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (20);  Стол ученический (40);  Стол учительский;  Стол 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);  Учебная литература;  Электронные пособия</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны</b></p>

		<p><b>труда №210</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (24);  Стол ученический (48);  Стол учительский;  Стол 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;  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;</p>
--	--	--

		<p> 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);  Учебная литература;  Электронные пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10 </p>
--	--	--

		<p><b>Стрелковый тир (электронный) №11а</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i>  Комплект обучающегося тира:  Интерактивный тир профессионал (3);  КСУ PRO TARGET CONSTRUCTOR (army version) ARMY + GTO (3);  USB Камера-детектор PSS BASIC CAM (3);  Лазерная винтовка PSS MP (красный луч) (3);  Лазерный автомат PSS АК-74 (красный луч) (3);  Лазерный пистолет PSS ПМ (красный луч) (3);  Компьютер в комплекте для интерактивного тира (3);  Проектор;  Экран</p>
35.	Техническое оснащение предприятий общественного питания	<p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <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.  <b>Программное обеспечение:</b>  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>
36.	Организация обслуживания	<p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <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.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p> <p><b>Учебный кулинарный цех № 110</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i>          Рабочее место преподавателя.          Место для презентации готовой кулинарной продукции:          Обеденный стол;</p>

		<p>         Стулья (3);          Шкаф для столовой посуды (2).          Технические средства обучения:          Монитор;          Системный блок;          Проектор;          Штанга с универсальным крепежом для В/ПР 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;          Куттер;          Миксер для коктейлей (2);          Соковыжималки (универсальная) (2);       </p>
--	--	---

		<p> Соковыжималка для цитрусовых;  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  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.  <b>Программное обеспечение:</b> </p>
--	--	---

		<p>Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Учебный кондитерский цех № 107</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i>          Рабочее место преподавателя.          Место для презентации готовой кулинарной продукции:          Обеденный стол;          Стулья (3);          Шкаф для столовой посуды (2).          Технические средства обучения:          Монитор;          Системный блок;          Проектор;          Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Projektor;          Крамер;          Экран.          Основное и вспомогательное технологическое оборудование:          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)</p>
--	--	---

		<p>(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);  Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8);</p>
--	--	---

		<p>         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;          Производственный стол с деревянным покрытием (4);       </p>
--	--	--

		<p>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><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
37.	Контроль качества продукции	<p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15);          Стул ученический (30);          Стол учительский;          Стул учительский;          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><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS</p>

		<p>Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6</b>  <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;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);</p>



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

		<p>Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Учебный кулинарный цех № 110</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i>          Рабочее место преподавателя.          Место для презентации готовой кулинарной продукции:          Обеденный стол;          Стулья (3);          Шкаф для столовой посуды (2).          Технические средства обучения:          Монитор;          Системный блок;          Проектор;          Штанга с универсальным крепежом для В/ПР 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);</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.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Учебный кондитерский цех № 107</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i>  Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции:  Обеденный стол;  Стулья (3);  Шкаф для столовой посуды (2).  Технические средства обучения:  Монитор;  Системный блок;  Проектор;  Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor;  Крамер;  Экран.  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные (2);  Конвекционная печь;  Микроволновая печь;  Подовая печь (для пиццы);</p>

		<p> 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);  Сито (8);  Лопатки (8);  Скрепки пластиковые (10);  Скрепки металлические (10);  Формы для тортов, пирогов (10);  Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы </p>
--	--	--

		<p>(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;          Кугтер;          Процессор кухонный;          Слайсер;          Соковыжималки (для цитрусовых) (2);          Соковыжималка (универсальная);          Пресс для пиццы;          Лампа для карамели (2);</p>
--	--	--

		<p>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><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
39.	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (профессиональный модуль)</b>	
43.1.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, 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.  <b>Программное обеспечение:</b>            Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);            Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;            Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;            Операционная система Microsoft Windows 10         </p>
		<p> <b>Учебный кулинарный цех № 110</b>  <i>(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)</i>            Рабочее место преподавателя.            Место для презентации готовой кулинарной продукции:            Обеденный стол;            Стулья (3);            Шкаф для столовой посуды (2).            Технические средства обучения:            Монитор;            Системный блок;            Проектор;            Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Projektor;            Крамер;            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;</p> <p>Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);</p> <p>Кофемолка;</p> <p>Газовая горелка (для карамелизации) (3);</p> <p>Набор инструментов для карвинга (15);</p> <p>Овоскоп;</p> <p>Нитраттестер;</p>
--	--	---

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

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»  №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><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <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);</p>
------	--	---

		<p>Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Учебный кулинарный цех № 110</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя.          Место для презентации готовой кулинарной продукции:          Обеденный стол;          Стулья (3);          Шкаф для столовой посуды (2).          Технические средства обучения:          Монитор;          Системный блок;          Проектор;          Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor;          Крамер;          Экран.</p> <p>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>
--	--	---

		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. <b>Программное обеспечение:</b> Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10
44.	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (профессиональный модуль)</b>	
44.1.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b> <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;

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

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



		<p>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.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
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»  №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><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <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.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
--	--	--

		<p><b>Учебный кулинарный цех № 110</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции:  Обеденный стол;  Стулья (3);  Шкаф для столовой посуды (2).  Технические средства обучения:  Монитор;  Системный блок;  Проектор;  Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Projektor;  Крамер;  Экран.</p> <p>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;</p>
--	--	---

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

		<p>Машина посудомоечная;          Стол производственный с моечной ванной (5);          Стеллаж передвижной (5);          Моечная ванна двухсекционная;          Учебно-наглядные пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
45.	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (профессиональный модуль)</b>	
45.1.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <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);</p>

		<p>Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Учебный кулинарный цех № 110</b>  <i>(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя.          Место для презентации готовой кулинарной продукции:          Обеденный стол;          Стулья (3);          Шкаф для столовой посуды (2).          Технические средства обучения:          Монитор;          Системный блок;          Проектор;          Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor;          Крамер;          Экран.</p> <p>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>
--	--	---

		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. <b>Программное обеспечение:</b> Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10
45.2.	Производственная практика (по профилю специальности)	№ 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» №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><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <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.  <b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Учебный кулинарный цех № 110</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Рабочее место преподавателя.          Место для презентации готовой кулинарной продукции:          Обеденный стол;          Стулья (3);          Шкаф для столовой посуды (2).          Технические средства обучения:</p>
--	--	---

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

		<p> 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 3л., 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.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; </p>
--	--	---

		Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10
46.	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (профессиональный модуль)</b>	
46.1.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b> <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; 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><b>Программное обеспечение:</b> Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>

		<p><b>Учебный кондитерский цех № 107</b>  <i>(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции:  Обеденный стол;  Стулья (3);  Шкаф для столовой посуды (2).  Технические средства обучения:  Монитор;  Системный блок;  Проектор;  Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Projektor;  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);</p>
--	--	---

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

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

		<p>Стеллаж передвижной (2); Учебно-наглядные пособия. <b>Программное обеспечение:</b> Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
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><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b> <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор;</p>



		<p>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><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Учебный кондитерский цех № 107</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции:  Обеденный стол;  Стулья (3);  Шкаф для столовой посуды (2).  Технические средства обучения:  Монитор;  Системный блок;  Проектор;  Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Proektor;  Крамер;  Экран.  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные (2);  Конвекционная печь;  Микроволновая печь;</p>

		<p>         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);          Сито (8);          Лопатки (8);          Скрепки пластиковые (10);          Скрепки металлические (10);          Формы для тортов, пирогов (10);       </p>
--	--	---

		<p>         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;          Кутгер;          Процессор кухонный;          Слайсер;          Соковыжималки (для цитрусовых) (2);          Соковыжималка (универсальная);          Пресс для пиццы;       </p>
--	--	--

		<p>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><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
47.	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (профессиональный модуль)</b>	
47.1.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p>

		<p>           Стол ученический (15);            Стул ученический (30);            Стол учительский;            Стул учительский;            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.  <b>Программное обеспечение:</b>            Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);            Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;            Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;            Операционная система Microsoft Windows 10         </p> <hr/> <p> <b>Учебный кондитерский цех № 107</b>  <i>(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)</i>            Рабочее место преподавателя.            Место для презентации готовой кулинарной продукции:            Обеденный стол;            Стулья (3);            Шкаф для столовой посуды (2).            Технические средства обучения:            Монитор;            Системный блок;            Проектор;            Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;         </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);</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; </p>
--	--	--

		<p>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 шупом (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><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
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><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <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><b>Программное обеспечение:</b>  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>
		<p><b>Учебный кондитерский цех № 107</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Рабочее место преподавателя.          Место для презентации готовой кулинарной продукции:          Обеденный стол;          Стулья (3);          Шкаф для столовой посуды (2).          Технические средства обучения:          Монитор;          Системный блок;          Проектор;          Штанга с универсальным крепежом для В/ПР 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);</p>

		<p> 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);  Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8);  Вырубки для печенья, пряников (10); </p>
--	--	--

		<p>         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 шупом (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);       </p>
--	--	---

		<p>Стол производственный;  Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  Моечная ванна двухсекционная;  Ванна моечная (2);  Стеллаж передвижной (2);  Учебно-наглядные пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
48.	<b>Организация работы структурного подразделения (профессиональный модуль)</b>	
48.1.	Управление структурным подразделением организации	<p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <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;</p>

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

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

		<p> 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);  Сито (8);  Лопатки (8);  Скрепки пластиковые (10);  Скрепки металлические (10);  Формы для тортов, пирогов (10);  Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы </p>
--	--	--



		<p> (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;  Кутгер;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Соковыжималки (для citrusовых) (2);  Соковыжималка (универсальная);  Пресс для пиццы;  Лампа для карамели (2); </p>
--	--	--

		<p> 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.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10 </p> <hr/> <p> <b>Учебный кулинарный цех № 110</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i>  Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции:  Обеденный стол;  Стулья (3);  Шкаф для столовой посуды (2).  Технические средства обучения:  Монитор;  Системный блок;  Проектор; </p>
--	--	--

		<p>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;  Газовая горелка (для карамелизации) (3);</p>
--	--	--

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

		<p><b>Лаборатория метрологии и стандартизации № 312</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Стол ученический (4);  Стол ученический (8);  Стол учительский;  Стол 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><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
48.2.	Производственная практика (по	№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария

	профилю специальности)	<p>           №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> <hr/> <p> <b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <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.         </p> <p> <b>Программное обеспечение:</b> </p>
--	------------------------	---

		<p>Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Кабинет социально – экономических дисциплин № 409</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (16);          Стул ученический (32);          Стол учительский;          Стул учительский;          Доска;          Тумба вкатная;          Учебная литература;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Методические пособия.</p>
		<p><b>Кабинет социально – экономических дисциплин № 302</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Столы ученические (20);          Стулья ученические (40);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютер в комплекте;          Проектор;          Экран;          Крамер;          Акустические колонки;          Микрофон;          Доска с магнитной поверхностью;          Трибуна;          Шкафы (3);</p>

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



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

		<p>         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;          Слайсер;          Соковыжималки (для citrusовых) (2);          Соковыжималка (универсальная);          Пресс для пиццы;          Лампа для карамели (2);          Аппарат для темперирования шоколада;          Газовая горелка (для карамелизации) (3);       </p>
--	--	---

		<p>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><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Учебный кулинарный цех № 110</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции:  Обеденный стол;  Стулья (3);  Шкаф для столовой посуды (2).  Технические средства обучения:  Монитор;  Системный блок;  Проектор;  Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;</p>
--	--	---

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

		<p> 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.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10 </p>
		<p><b>Лаборатория метрологии и стандартизации № 312</b></p>

		<p><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><b>Программное обеспечение</b></p> <p>Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
		<p><b>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6</b></p>

		<p><i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</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><b>Программное обеспечение</b></p> <p>Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;</p>
--	--	--

		Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
49.	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессиональный модуль)</b>	
49.1.	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	<p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15);          Стул ученический (30);          Стол учительский;          Стул учительский;          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><b>Программное обеспечение:</b>          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Учебный кулинарный цех № 110</b>  <i>(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной</i></p>



		<p><i>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.</p> <p>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);</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.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Лаборатория метрологии и стандартизации № 312</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (4);  Стол ученический (8);  Стол учительский;  Стол 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.</p> <p><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p> <hr/> <p><b>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (4);  Стол ученический (8);  Стол учительский;  Стол 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;</p>
--	--	--

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

		<p>Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Учебный кулинарный цех № 110</b>  <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;          Льдогенератор;          Стол холодильный с охлаждаемой горкой;          Тестораскаточная машина;</p>
--	--	--

		Планетарный миксер (3); Диспенсер для подогрева тарелок (2); Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); 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);
--	--	--

		<p>Щипцы кулинарные для пасты (8);  Насадки для кондитерских мешков (8);  Корзина для мусора (4);  Набор для выемок (8);  Лопатки металлические силиконовые (8);  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной (5);  Стеллаж передвижной (5);  Моечная ванна двухсекционная;  Учебно-наглядные пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Лаборатория метрологии и стандартизации № 312</b>  <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><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
		<p><b>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6</b>  <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</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);</p>

		<p>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><b>Программное обеспечение</b>          Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
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 «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»</p>

		<p>№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»  №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <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.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p> <p><b>Учебный кулинарный цех № 110</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции:  Обеденный стол;</p>
--	--	--

		<p>         Стулья (3);          Шкаф для столовой посуды (2).          Технические средства обучения:          Монитор;          Системный блок;          Проектор;          Штанга с универсальным крепежом для В/ПР 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;          Кутгер;          Миксер для коктейлей (2);          Соковыжималки (универсальная) (2);       </p>
--	--	---

		<p> Соковыжималка для цитрусовых;  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  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.  <b>Программное обеспечение:</b> </p>
--	--	---

		<p>Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Лаборатория метрологии и стандартизации № 312</b>  <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><b>Программное обеспечение</b></p>
--	--	--

		<p>Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
49.4.	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><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>          Стол ученический (15);          Стул ученический (30);          Стол учительский;          Стул учительский;          Рабочая станция;          Монитор;</p>

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



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

		<p>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.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Лаборатория метрологии и стандартизации № 312</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Стол ученический (4);  Стул ученический (8);  Стол учительский;  Стул учительский;</p>

		<p>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.  <b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
49.5.	Квалификационный экзамен	<p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации)</i>  Стол ученический (15);  Стул ученический (30);  Стол учительский;  Стул учительский;</p>

		<p>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><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p><b>Учебный кулинарный цех № 110</b>  <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);</p>

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

		<p>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.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
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»  №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><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205</b>  <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.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;</p>

		<p>Операционная система Microsoft Windows 10</p> <p><b>Учебный кондитерский цех № 107</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции:  Обеденный стол;  Стулья (3);  Шкаф для столовой посуды (2).  Технические средства обучения:  Монитор;  Системный блок;  Проектор;  Штанга с универсальным крепежом для В/ПР 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);</p>
--	--	--



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

		<p>Моечная ванна двухсекционная;  Ванна моечная (2);  Стеллаж передвижной (2);  Учебно-наглядные пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Учебный кулинарный цех № 110</b>  <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i>  Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции:  Обеденный стол;  Стулья (3);  Шкаф для столовой посуды (2).  Технические средства обучения:  Монитор;  Системный блок;  Проектор;  Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;  Крамер;  Экран.  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные (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;  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); </p>
--	--	--

		<p> Миски нержавеющая сталь (10);  Сито (4);  Шенуа (4);  Половник (4);  Шумовка (4);  Щипцы кулинарные универсальные (8);  Щипцы кулинарные для пасты (8);  Насадки для кондитерских мешков (8);  Корзина для мусора (4);  Набор для выемок (8);  Лопатки металлические силиконовые (8);  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной (5);  Стеллаж передвижной (5);  Моечная ванна двухсекционная;  Учебно-наглядные пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10 </p> <hr/> <p> <b>Лаборатория метрологии и стандартизации № 312</b>  <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; </p>
--	--	--

		<p>Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2);  Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2;  Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2;  Штангенциркуль цифровой  ШЩЦ-I-150-0,01;  Штангенциркуль цифровой ШЩЦ-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><b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p> <hr/> <p><b>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 6</b>  <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;</p>
--	--	---

		<p>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.  <b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
51.	<p>Государственная итоговая аттестация.  Подготовка выпускной квалификационной работы.  Защита выпускной квалификационной работы</p>	<p><b>Учебный кабинет № 303</b>  <i>(для подготовки выпускной квалификационной работы и проведения защиты выпускной квалификационной работы)</i>  Столы ученические (20);  Стулья ученические (40);  Стул учительский;  Стол учительский;  Рабочая станция;</p>

		<p>Монитор;  Проектор;  Экран;  Крамер;  Акустические колонки;  Микрофон;  Доска с магнитной поверхностью;  Трибуна;  Шкафы (3);  Тумба вкатная;  Тумба;  Учебная литература;  Нормативно-правовые документы;  Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p><b>Учебный кабинет № 123</b>  <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);</p>
--	--	--



		<p>Крамер (1);  Акустические колонки (1);  Доска с магнитной поверхностью (1);  Шкафы (4);  Учебно-наглядные пособия;  Методические пособия.  <b>Программное обеспечение:</b>  Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  Операционная система Microsoft Windows 10</p>
52.	Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР	<p><b>Актовый зал №311</b>  Компьютерный столик;  Компьютерное кресло;  Кресла (51);  Трибуна;  Монитор;  Рабочая станция;  Проектор;  Экран;  Распределительный усилитель крамер;  Микшерующий усилитель мощности;  Микшер (2);  Аудиомикшер;  Акустические колонки (2);  Барабанная установка;  Синтезатор;  Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;  Крепеж потолочный для видеопроектора.  <b>Программное обеспечение</b>  Операционная система Microsoft Windows 10;  Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;</p>

		Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
53.	Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР	<p><b>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет №212</b></p> <p>Стол ученический (2);          Стул ученический (4);          Стол учительский;          Стул учительский;          Компьютерный столик (4);          Компьютерные кресла (4);          Монитор (5);          Системный блок;          Рабочая станция (4)          подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;          Стеллаж 2-х секционный (3);          Стеллаж 3-х секционный (16);          Стеллаж 5-х секционный;          Шкаф;          Шкаф комбинированный;          Шкаф комбинированный двухдверный;          Шкаф закрытый;          Шкаф для документов;          Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);          Учебная, справочная, художественная литература.</p> <p><b>Программное обеспечение</b></p> <p>Операционная система Microsoft Windows 10;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
54.	Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности,	<p><b>Компьютерный класс № 117а</b></p> <p>Стол ученический (5);</p>

	<p>предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР</p>	<p>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.  <b>Программное обеспечение</b>          Операционная система Microsoft Windows 10;          Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);          Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;          Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;          Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;          1С: Предприятие</p>
55.	<p>Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР</p>	<p><b>Компьютерный класс №118</b>          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;</p>

		<p>Монитор (5); Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкаф; Учебная литература; Методические пособия.</p> <p><b>Программное обеспечение</b> Операционная система Microsoft Windows 10; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; 1С: Предприятие</p>
--	--	--

Приложение 5  
 Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПСПО ППСЗ  
 Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

N 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 - педагогических)	стаж работы в иных организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники

1	2	3	4	5	6	7	10	11
1.	Русский язык	Осипова Нина Ивановна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень - отсутствует  ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет,  филология,  филолог	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания родной литературы», квалификация: преподаватель родной литературы 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания предмета «Русский язык и литература» в образовательной организации», 520 часов (100 часов стажировки) 2019- 2020 год Всерегиональный научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии». ООО «ВНОЦ СОТех» квалификация: учитель русского языка и литературы</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В.</p>	16	нет

						<p>Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Игровые технологии на уроке русского языка», 72 часа, 2018 год ООО «Мультиурок»</p> <p>Семинар-практикум по направлению: «Культура и этикет на предприятиях общественного питания», 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
		Толстова Ольга	по основному месту	должность -	высшее,	Программа профессиональной	6	нет

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



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

		Осипова Нина Ивановна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень - отсутствует  ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет,  филология,  филолог	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания родной литературы», квалификация: преподаватель родной литературы 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания предмета «Русский язык и литература» в образовательной организации», 520 часов (100 часов стажировки) 2019- 2020 год Всерегиональный научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии». ООО «ВНОЦ СОТех» квалификация: учитель русского языка и литературы</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	16	нет
--	--	--------------------------	------------------------------	--	--	---	----	-----

						<p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Игровые технологии на уроке русского языка», 72 часа, 2018 год ООО «Мультиурок»</p> <p>Семинар-практикум по направлению: «Культура и этикет на предприятиях общественного питания», 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
3.	Иностранный язык (цикл ОУД)	Толстова Ольга Романовна	по основному месту работы	должность - преподаватель,	высшее, специалитет,	Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания русского языка и	6	нет

				<p>ученая степень - отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>перевод и переводоведение,</p> <p>лингвист, переводчик</p>	<p>литературы» квалификация: педагог русского языка и литературы 1 100 часов (300 часов стажировка) 2019 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основа оказания первой помощи» 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. В.Г. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению: «Культура речи и этикет на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
	Донец Мария Владимировна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень –</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>теория и методика</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания предмета «Английский язык» в</p>	3	нет	

				отсутствует, ученое звание - отсутствует	преподавания иностранных языков и культур  лингвист, преподаватель	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. Плеханова  Стажировка по направлению «Иностранный язык на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»		
--	--	--	--	--	---	---	--	--

4.	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	Монастырская Мария Александровна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	1)высшее, специалитет  материаловедение и технология новых материалов  инженер  2)высшее, специалитет  материаловедение и технология новых материалов  преподаватель	<p>Программа профессиональной переподготовки «Финансовый менеджмент», 520 часов, 2010 год АНОУ ВПО Московская финансово-юридическая академия</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогическая деятельности в сфере дополнительного образования» 520 часов, 2018 год АНОДПО «Современная научно-технологическая академия» ООО «ВНОЦ СОТеХ»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания математики» квалификация: преподаватель математики 1100 часов (300 часов стажировки), 2018-2019 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации. География с элементами информатики» квалификация: преподаватель информатики и ИКТ, 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой)</p>	13	нет
----	--	--	------------------------------	---	--	---	----	-----

					<p>«Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации. квалификация: преподаватель информатики и ИКТ, 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания управления ассортиментом товаров и организации работ в подразделении организации», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО» 72 часа, 2014 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 год в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год,</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. В.Г. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--



					<p>72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торговой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в общественном питании» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>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.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление персоналом» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 16 часов 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>			
		Зерюкаева Любовь Васильевна	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>математика</p>	<p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 год в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год,</p>	25	нет

					<p>в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением дистанционных образовательных технологий)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Математические расчеты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
	Иванова Елена Сергеевна	на условиях внешнего совместительства	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>философский</p>	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2018 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханов</p> <p>Программа повышения квалификации «Практика использования интеллектуальной собственности в деятельности предприятия» 2009 год, ГОУДРО «Институт повышения квалификации информационных работников»</p>	36	нет

						<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2018 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2018 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Математические расчеты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2017 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
5.	История (цикл ОУД)	Шульгин Павел Константинович Немнина	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>история и английский язык</p> <p>учитель истории и английского языка</p>	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2018год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2018 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2018 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Исторические факты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2018 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>	1	нет
6.	Физическая культура	Позняк Семен Алексеевич	по основному месту работы	должность - преподаватель,	высшее, специалитет	Программа профессиональной переподготовка «Педагогика и методика	2	нет

				<p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>физическая культура и спорт</p> <p>специалист по физической культуре и спорту</p>	<p>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>		
		Саарян Галуст Михайлович	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>шее, специалитет</p> <p>физическое воспитание</p> <p>преподаватель физического воспитания</p>	<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> <p>Программа повышения квалификации</p>	39	нет

					<p>«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>		
--	--	--	--	--	---	--	--

7.	Основы безопасности 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 электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019</p>	29	нет
----	---------------------------------------	----------------------------	---------------------------	---	--	--	----	-----



					<p>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>		
--	--	--	--	--	---	--	--

8.	Информатика (цикл ОУД)	Михеева Елена Викторовна	по основному месту работы	должность - преподаватель,	высшее, специалитет	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации: «Преподаватель информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации». 1100 часов, 2019 год. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации». 1100 часов (300 часов стажировки), 2019 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 - 2020 годы, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В.</p>	31	нет
----	---------------------------	-----------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------	---	----	-----

					<p>Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Информационные технологии на предприятиях общественного питания» 72 ч, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
	Монастырская Мария Александровна Михеева	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует,	1)высшее, специалитет материаловедение и технология новых материалов	Программа профессиональной переподготовки «Финансовый менеджмент», 520 часов, 2010 год АНОУ ВПО Московская финансово-юридическая академия	13	нет

				ученое звание - отсутствует	инженер  2)высшее, специалитет  материаловедение и технология новых материалов  преподаватель	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогическая деятельности в сфере дополнительного образования» 520 часов, 2018 год АНОДПО «Современная научно-технологическая академия» ООО «ВНОЦ СОТеХ»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания математики» квалификация: преподаватель математики 1100 часов (300 часов стажировки), 2018-2019 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации. География с элементами информатики» квалификация: преподаватель информатики и ИКТ, 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации. квалификация: преподаватель информатики и ИКТ, 1100 часов (300</p>		
--	--	--	--	--------------------------------	--	--	--	--

					<p>часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания управления ассортиментом товаров и организации работ в подразделении организации», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО» 72 часа, 2014 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 год в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В.</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. В.Г. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торговой-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в общественном питании» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должностям служащих»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--



						<p>72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление персоналом» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 16 часов 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
9.	Астрономия	Галиева Татьяна Олеговна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>медико-профилактическое дело,</p> <p>врач-эпидемиолог-гигиенист</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания предмета «Физика» в образовательной организации» квалификация - учитель физики 520 часов (100 часов стажировки), 2018 год -2019 годы Всероссийский научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ» «СОТех».</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания естествознания», квалификация – педагог естествознания 520 часов (150 часов стажировки). 2019 год. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p>	12	нет

					<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания химии и биологии» 520 часов (150 часов стажировки), 2020 год, квалификация - педагог химии и биологии Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Преподавание дисциплин образовательной области «Естествознание» (специализация: химия), 72 часа, 2014 год, Педагогический университет «Первое сентября»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год БОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов. 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Физиология питания и микробиология» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>			
		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</p>	13	нет

					<p>ударственное образовательной учреждение дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) специалистов</p> <p>Программа повышения квалификации «Поддержание 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 оказания первой помощи» 16</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>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,</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>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>		
10.	Обществознание (включая экономику и право)	Глюзицкая Галина Анатольевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>история с дополнительной специальностью педагогика</p> <p>учитель истории, обществоведения</p> <p>1) методист по воспитательной работе.</p>	<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</p>	20	нет

					<p>«Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением 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>		
	Непомнина Ольга Олеговна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	2) среднее профессиональное образование <p>правоведение</p> <p>юрист с правом преподавания основ правоведения</p>	<p>Профессиональная переподготовка "Педагогика и методика преподавания Истории и Обществознания в образовательной организации ", 1100 часов, 2020 год квалификация: учитель истории и обществознания, ООО «ВНОЦ «СОТех»)</p> <p>Программа повышения квалификации «Преподавание дисциплин образовательной области «Обществознание» (специализация: история и обществознание) 72 часа, 2016 год ОУ «Педагогический университет «Первое сентября»</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-</p>	12	нет



						<p>образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению: «Исторические факты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
11.	Физика	Юрьев Юрий Николаевич	на условиях внешнего совместительства	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>техническая физика</p> <p>инженер-физик</p>	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2017 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханов</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2017 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	2	нет

					<p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2017 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Интересные факты по физике на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2017 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
	Иванова Елена Сергеевна	на условиях внешнего совместительства	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>философский</p>	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2018 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханов</p> <p>Программа повышения квалификации «Практика использования интеллектуальной собственности в деятельности предприятия» 2009 год, ГОУДРО «Институт повышения квалификации информационных работников»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2018 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2018 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Математические расчеты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2017 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>	36	нет

12.	Химия (цикл ОУД)	Воронина Тамила Чингизовна	на условиях внутреннего совместительства	должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	1) высшее, специалитет  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 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 БОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применение</p>	26	нет
-----	---------------------	----------------------------------	--	---	---	---	----	-----

					<p>дистанционных образовательных технологий)», 72 часа, 2020 год БОУ 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 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						<p>ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.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>		
13.	Биология	Галиева Татьяна Олеговна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>медико-профилактическое дело,</p> <p>врач-эпидемиолог-гигиенист</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания предмета «Физика» в образовательной организации» квалификация - учитель физики 520 часов (100 часов стажировки), 2018 год -2019 годы</p> <p>Всерегionalный научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ» «СОТех».</p>	12	нет

					<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания естествознания», квалификация – педагог естествознания 520 часов (150 часов стажировки). 2019 год. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания химии и биологии» 520 часов (150 часов стажировки), 2020 год, квалификация - педагог химии и биологии Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Преподавание дисциплин образовательной области «Естествознание» (специализация: химия), 72 часа, 2014 год, Педагогический университет «Первое сентября»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год БОУ 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>«Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов. 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Физиология питания и микробиология» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
14.	Введение в специальность (дисциплина по выбору)	Кашина (Маркина) Елена Николаевна	на условиях внутреннего совместительства	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее,</p> <p>финансы и кредит</p> <p>бакалавр</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания введения в специальность с элементами информатики» квалификация - преподаватель 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	4	нет

					<p>«Современные подходы к организации профессиональной деятельности педагога дополнительного образования» 72 часа, 2018 год Учебный центр повышения квалификации и профессиональной переподготовки</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 ч, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности</p>	
--	--	--	--	--	---	--



					<p>служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация и проведение маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год БОУ 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</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						«Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова		
15.	География (дисциплина по выбору, не выбрана)	Монастырская Мария Александровна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	1)высшее, специалитет  материаловедение и технология новых материалов  инженер  2)высшее, специалитет  материаловедение и технология новых материалов  преподаватель	Программа профессиональной переподготовки «Финансовый менеджмент», 520 часов, 2010 год АНОУ ВПО Московская финансово-юридическая академия  Программа профессиональной переподготовки «Педагогическая деятельности в сфере дополнительного образования» 520 часов, 2018 год АНОДПО «Современная научно-технологическая академия» ООО «ВНОЦ СОТеХ»  Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания математики» квалификация: преподаватель математики 1100 часов (300 часов стажировки), 2018-2019 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»  Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации. География с элементами информатики»	13	нет

					<p>квалификация: преподаватель информатики и ИКТ, 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации. квалификация: преподаватель информатики и ИКТ, 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания управления ассортиментом товаров и организации работ в подразделении организации», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО» 72 часа, 2014 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 год в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. В.Г. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торговой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в общественном питании» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Организация процесса</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление персоналом» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 16 часов 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
16.	Основы философии	Шульгин Павел Константинович Немнина	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>история и английский язык</p> <p>учитель истории и английского языка</p>	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2018год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2018 год,</p>	1	нет



						<p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2018 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Исторические факты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2018 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
17.	История (цикл ОГСЭ)	Глюзицкая Галина Анатольевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>история с дополнительной специальностью педагогика</p> <p>учитель истории, обществоведения методист по воспитательной работе.</p>	<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</p>	20	нет

					<p>образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением 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</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						образования» Стажировка по направлению «Философия ресторанного проекта» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»		
18.	Иностранный язык (цикл ОГСЭ)	Галеева Дильбар Хайрулевна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	1) высшее, специалитет  английский язык  учитель английского языка  1) среднее специальное образование  фортепиано  преподаватель детской музыкальной школы,  концертмейстер	программа профессиональной переподготовки: «Лингвистика и межкультурная коммуникация» квалификация: учитель английского языка, 1690 часов, 2003 год Московский институт открытого образования. программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания английского языка», 250 часов (150 часов стажировки) 2020 год временная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»  программа повышения квалификации «Проектирование рабочих основных образовательных программ для ФГОС СПО», 72 часа, 2010 год, ОЦПКРТ  программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО» 24 часа, 2014 год, ОЦПКРТ  программа повышения квалификации «Преподавание предмета Английский язык в современных условиях реализации ФГОС» 72 часа, 2019 год, ФИПКиП	40	нет

					<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 РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Иностранный язык на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
	Донец Мария Владимировна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>теория и методика преподавания иностранных языков и культур</p>	<p>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</p>	3	нет

					<p>лингвист, преподаватель</p> <p>научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ «СОТех»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой медицинской 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 направлению «Иностранный язык на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
	Грановская Елена Борисовна	по основному месту работы	должность - преподаватель,	высшее, специалитет	Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде (с применением	5	нет

				<p>ученая степень - отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>лингвистика и межкультурная коммуникация лингвист, переводчик, преподаватель английского и французского языков</p>	<p>ДОТ)» 36 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг», 72 часа, 2020 год, Ресторанных бизнес проект «Ладим-Н»</p>		
		Кареян Гоар Кареновна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень - отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1) высшее, специалитет перевод и переводоведение лингвист-переводчик</p>	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (с применением ДОТ)» 36 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	1 месяц	нет

						<p>«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)», часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг», 72 часа, 2020 год, Ресторанных бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
		Толстова Ольга Романовна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень - отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет,</p> <p>перевод и переводоведение,</p> <p>лингвист, переводчик</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания русского языка и литературы» квалификация: педагог русского языка и литературы 1 100 часов (300 часов стажировка) 2019 год АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основа оказания первой помощи» 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. В.Г. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им.</p>	6	нет

						<p>Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению: «Культура речи и этикет на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
19.	Физическая культура (цикл ОГСЭ)	Позняк Семен Алексеевич	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>физическая культура и спорт</p> <p>специалист по физической культуре и спорту</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания физической культуры и спорта» 550 ч, 2019 год ООО «НАУКА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основа оказания первой помощи» 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, 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</p>	2	нет



					бизнес-проект «Ладим-Н»		
	Виноградова Наталья Евгеньевна	на условиях внутреннего совместительства	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, ГБОУ ДПО «Центр патриотического воспитания и школьного 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 ГБОУ 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)»,</p>	3	нет

					<p>часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>жировка по направлению «Лечебная физическая культура» 72 часа, 2020 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>			
		Саарян Галуст Михайлович	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>шее, специалитет</p> <p>физическое воспитание</p> <p>преподаватель физического воспитания</p>	<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> <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</p>	39	нет

						<p>«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>		
20.	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,</p> <p>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 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</p>	16	нет

					<p>«Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

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

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

					<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 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.</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>Г. В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--



					<p>«Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07«Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04«Организация процесса</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>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 БОУ 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>		
21.	Психология общения	Олимпиева Любовь	на условиях внутреннего	должность – преподаватель	высшее, специалитет	Программа профессиональной переподготовке «Педагогическая	11	нет

		Николаевна	совместительства	<p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>менеджмент (по отраслям)</p> <p>менеджер</p>	<p>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 временная научно-техническая академия</p> <p>Программа повышения квалификации инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент для ОУ СПО» 72 часа, 2014 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации 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</p>		
--	--	------------	------------------	--	---	---	--	--

					<p>учреждения среднего профессионального образования» 36 часов 2016 год БОУ 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 БОУ 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>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</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>«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 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</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торговой-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 участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>«Документационное обеспечение управления и архивоведение» 2020 год</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.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 БОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>«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>		
22.	Математика (цикл ЕН)	Зерюкаева Любовь Васильевна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет  математика  математика	<p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 год в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-</p>	25	нет



						<p>образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением дистанционных образовательных технологий)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Математические расчеты на предприятиях общественного питания» наса, 2019 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
23.	Экологические основы природопользования	Семченко Вячеслав Михайлович	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>машины и аппараты пищевых производств</p> <p>инженер-механик</p>	<p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	21	нет

						<p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Семинар-практикум «Жировка по направлению «Техническое оснащение и охрана труда» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
24.	Химия (цикл ЕН)	Коновалова Ольга Евгеньевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует</p>	<p>1) высшее, специалитет биология</p> <p>учитель биологии и химии</p> <p>2) высшее, технология продукции и организация общественного питания</p> <p>бакалавр</p>	<p>Программа повышения квалификации «Технологии продуктов общественного питания» 72 часа, 2014 год Пензенский государственный технологический университет</p> <p>Программа повышения квалификации «Современные образовательные технологии в ВУЗе» 72 часа 2016 год Пензенский государственный технологический университет</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 (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p>	15	нет

						<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>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело» 2018 год</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по направлению «Занимательная химия на предприятиях общественного питания» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
25.	Информатика (цикл ЕН)	Михеева Елена Викторовна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание -</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>полупроводники и диэлектрики</p> <p>инженер</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации: «Преподаватель информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в</p>	31	нет

				отсутствует	электронной техники	<p>образовательной организации». 1100 часов, 2019 год. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации». 1100 часов (300 часов стажировки), 2019 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 - 2020 годы, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	-------------	---------------------	--	--	--

						<p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Информационные технологии на предприятиях общественного питания» 72 ч, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
26.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Галиева Татьяна Олеговна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>медико-профилактическое дело,</p> <p>врач-эпидемиолог-гигиенист</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания предмета «Физика» в образовательной организации» квалификация - учитель физики 520 часов (100 часов стажировки), 2018 год -2019 годы Всерегиональный научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ» «СОТех».</p> <p>Программа профессиональной</p>	12	нет

					<p>переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания естествознания», квалификация – педагог естествознания 520 часов (150 часов стажировки). 2019 год. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания химии и биологии» 520 часов (150 часов стажировки), 2020 год, квалификация - педагог химии и биологии Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Преподавание дисциплин образовательной области «Естествознание» (специализация: химия), 72 часа, 2014 год, Педагогический университет «Первое сентября»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год БОУ 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</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов. 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Физиология питания и микробиология» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
27.	Физиология питания	Галиева Татьяна Олеговна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>медико-профилактическое дело,</p> <p>врач-эпидемиолог-гигиенист</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания предмета «Физика» в образовательной организации» квалификация - учитель физики 520 часов (100 часов стажировки), 2018 год -2019 годы</p> <p>Всерегionalный научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ» «СОТех».</p>	12	нет

					<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания естествознания», квалификация – педагог естествознания 520 часов (150 часов стажировки). 2019 год. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания химии и биологии» 520 часов (150 часов стажировки), 2020 год, квалификация - педагог химии и биологии Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Преподавание дисциплин образовательной области «Естествознание» (специализация: химия), 72 часа, 2014 год, Педагогический университет «Первое сентября»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год БОУ 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>«Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов. 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Физиология питания и микробиология» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
28.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Сидорова Надежда Сергеевна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	1)высшее специалитет  товароведение и экспертиза товаров (в области товароведения, экспертизы и оценки товаров во внутренней и внешней торговле)	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»	10	1

				товаровед-эксперт	Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова		
				2)среднее специальное образование			
				технология продуктов общественного питания	Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова		
				техник-технолог	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова		
					Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»		
					Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова		
					Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»		
					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>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>		
	Витова Любовь Вячеславовна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1) высшее, специалитет</p> <p>национальная экономика</p> <p>экономист</p> <p>2) высшее, бакалавр экономики</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания экономики» 520 часов (150 часов стажировки), 2019 год квалификация: педагог экономики Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и управления торговой деятельностью и организация и проведение маркетинговой деятельностью, педагог 1100 часов (300 часов стажировки) Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p>	13	нет

					<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 «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						<p>В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Предпринимательство» 2019 год</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы работы в среде «1С Предприятие»» 48 часов, 2019 г РООИ «Стратегия» Московский центр компьютерных технологий</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление персоналом» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
29.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Елена Викторовна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>полупроводники и диэлектрики</p> <p>инженер электронной техники</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации: «Преподаватель информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации». 1100 часов, 2019 год. Современная научно-технологическая</p>	31	нет

					<p>академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации». 1100 часов (300 часов стажировки), 2019 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 - 2020 годы, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Информационные технологии на предприятиях общественного питания» 72 ч, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
30.	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 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</p>	10	5

					<p>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 ГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ГБОУ 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</p>	
--	--	--	--	--	---	--



						<p>«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>		
31.	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</p>	8	нет

					<p>профессиональной деятельности АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						«Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Стажировка по направлению «Документационное обеспечение на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2020 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»		
32.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Шутова Илона Григорьевна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень - отсутствует ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет  туризм, магистр  2)высшее, аспирантура экономика и управление народным хозяйством (сфера услуг, туризма, рекреации)	программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Психолого-педагогические основы преподавательской деятельности в системе СПО», квалификация: преподаватель 1040 часов (288 часов стажировки), 2019 год ООО Учебный центр «Профакадемия»  программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного бизнеса» 520 часов (100 часов стажировки) 2019-2020 год квалификация: преподаватель Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»  программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания продажи гостиничного продукта». 300 часов (300 часов стажировки) 2019 год, квалификация: преподаватель Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»	1	8

					<p>Программа повышения квалификации бухгалтерский учет и налогообложение в использовании программы 1 С: Бухгалтерия 8», 2015 год, Столичный институт экономики и финансов</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часов, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов, 2020 год, Образовательная платформа Юрайт</p> <p>Стажировка по МДК 01.01 «Организация</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					деятельности службы бронирования гостиничных услуг, МДК 02.01 «Прием, размещение и выписка гостей», МДК 04.01 Организация продаж гостиничного продукта», 72 часа, 2019 года, Гостиница «Интурист-Коломенское»		
Летникова Надежда Борисовна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень- кандидат экономических наук  ученое звание- отсутствует	1) высшее, специалитет  русский язык и литература  учитель русского языка и литературы  2) высшее, специалитет  практическая психология: консультирование, психокоррекция  психолог  3) высшее, специалитет  предпринимательство  менеджмент	Программа профессиональной переподготовки «Управленческое консультирование» 2006 год ГОУ ВПО Академия народного хозяйства  Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Начальник отдела маркетинга и продаж туристского агентства: Маркетинга в туризме». 600 часов (28 часов стажировка). 2018 год Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МЦДО»  Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Управление гостинично-ресторанным бизнесом» 1600 часов (300 часов стажировки) 2019-2020 годы Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МИДО»  Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ  Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент»» для ОУ СПО», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ	39	нет	

					<p>им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 16 часов, 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»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг», ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей», ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, ПМ.04 «продажи гостиничного продукта» 72 часа, 2016 год</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>ПАО «ГК «Космос»</p> <p>жировка 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>		
33.	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 дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) специалистов</p> <p>Программа повышения квалификации «Поддержание и методика преподавания курса финансовой грамотности</p>	37	нет



					<p>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 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>Программа повышения квалификации</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>«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</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						«Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»  Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»		
34.	Безопасность жизнедеятельности	Снопов Анатолий Васильевич	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет  физическая культура и спорт  преподаватель - тренер по классической борьбе	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»  Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания ОБЖ» 550 часов (100 часов стажировки) 2019 год ООО «Наука»  Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 36 часа, 2016 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 72 часа, 2014 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В.	29	нет

					<p>Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ), 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова		
						Стажировка по направлению «Безопасность жизнедеятельности на предприятиях общественного питания» наса, 2019 год ООО Ресторанный бизнес- проект «Ладим-Н»		
35.	Технической оснащение предприятий общественного питания	Степанова Татьяна Александровна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	1)высшее, специалитет-  педагогика  преподаватель педагогики	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания профессионального модуля организации и ведения технологических процессов приготовления горячих блюд и кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания» 550 часов (150 часов стажировки) 2019-2020 годы Современная научно-технологическая 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	10	5

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

					горячих десертов»72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»  Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»			
		Воронина Тамила Чингизовна	на условиях внутреннего совместительства	должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	2) высшее, специалитет  агрохимия, почвоведение  почвовед	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  Программа профессиональной переподготовки: «Учитель химии: Преподавание химии в образовательной организации», квалификация: учитель химии, 600 часов, 2018 год ООО «Столичный учебный центр» о программе  Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год БОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова	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 БОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торговой деятельностью» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.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>		
36.	Организация обслуживания	Анашкина Наталья Александровна	на условиях внутреннего совместительства	должность – преподаватель ученая степень –	1) среднее профессиональное образование	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания организации обслуживания в	12	нет

				отсутствует  ученое звание - отсутствует	организация обслуживания в общественном питании  менеджер  2)высшее, специалитет  менеджмент организации  менеджер	организациях общественного питания» 1100 часов (300 часов стажировки) 2020 год квалификация: преподаватель по организации обслуживания в организациях общественного питания Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»  Программа повышения квалификации «Овладение искусством бариста. Методы приготовления и подачи горячих напитков», 36 часов, 2017 год ГБПОУ города Москвы «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»  Программа повышения квалификации «Культура труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации		
--	--	--	--	---	---	--	--	--

					<p>«Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год БОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год БОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном университете», 16 часов, 2020 год БОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год БОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Предпринимательство» 2020 год</p> <p>Программа повышения квалификации «Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания» 72 часа 2016 год АНОО ВО Центросоюза РФ «Российский университет кооперации»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в общественном питании» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий»72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работ структурного подразделения»72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торговой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление персоналом» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
37.	Контроль качества продукции	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</p>	41	нет

					<p>обучение (по отраслям)» 2019 год 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»,</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>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 оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
38.	Товароведение продовольственных товаров	Коновалова Ольга Евгеньевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1)высшее, специалитет</p> <p>биология</p> <p>учитель биологии и химии</p> <p>2)высшее, технология</p>	<p>Программа повышения квалификации «Технологии продуктов общественного питания» 72 часа, 2014 год Пензенский государственный технологический университет</p> <p>Программа повышения квалификации «Современные образовательные технологии в ВУЗе» 72 часа 2016 год Пензенский государственный технологический университет</p>	15	нет



				<p>продукции и организация общественного питания</p> <p>бакалавр</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 (с применением ДОТ)», 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, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело» 2018 год</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работы структурного подразделения» ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по направлению «Занимательная химия на предприятиях</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					общественного питания» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»			
		Витова Любовь Вячеславовна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует  ученое звание - отсутствует	1)высшее, специалитет  национальная экономика  экономист  2)высшее, бакалавр экономики	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания экономики» 520 часов (150 часов стажировки), 2019 год квалификация: педагог экономики Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»  Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и управления торгово-сбытовой деятельностью и организация и проведение маркетинговой деятельностью, педагог 1100 часов (300 часов стажировки). Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»  Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова	13	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 ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Предпринимательство» 2019 год</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы работы в среде «1С Предприятие»» 48 часов, 2019 г РООИ «Стратегия» Московский центр компьютерных технологий</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						<p>«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>		
		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 «Педагогика профессионального образования» 2016 год ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технических</p>	41	нет

					<p>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-</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>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 оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
39.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (профессиональный модуль)							
39.1	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>женер – 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</p>	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</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>«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»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--



					<p>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>		
	Смыков Максим Сергеевич	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень –	1)среднее профессиональное образование	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика управления структурным подразделением	2	7

				отсутствует,  ученое звание - отсутствует	технология продукции общественного питания  технолог  2)высшее  бакалавр экономики	организации» 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год квалификация: преподаватель временная научно-технологическая академия 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 «Охрана труда»,16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ»,16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова  Программа повышения квалификации «Основы оказания первой 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. Плеханова  Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»  Стажировка по модулю ПМ.06		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
39.2	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>БОУ 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>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 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</p>	27	4

					<p>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 БОУ 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 БОУ 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 БОУ 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</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>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>		
40.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (профессиональный модуль)							
40.1	Технология приготовления сложной холодной 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 академического образования»	27	4

					<p>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</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>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	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует,	1)высшее, специалитет- педагогика	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания профессионального модуля организации и ведения технологических процессов	10	5

				ученое звание - отсутствует	преподаватель педагогике	<p>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 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 ГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ГБОУ 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>		
--	--	--	--	--	--	--	--

		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
--	--	--------------------------------------	------------------------------	---	---	--	----	---

40.2	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 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
		Степанова Татьяна Александровна	по основному месту работы	должность - преподаватель,	1)высшее, специалитет-	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания</p>	10	5

				<p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>педагогика</p> <p>преподаватель педагогики</p>	<p>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 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 ГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ГБОУ 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>		
--	--	--	--	--	--	---	--	--



41.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (профессиональный модуль)							
41.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Линькова Надежда Иридиевна	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	специальность, специализация – технологическое обеспечение организации 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	27	4

					<p>преподавания спецдисциплин», 72 час, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения СПО», 36 часов, 2016 год БОУ 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 БОУ 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 БОУ 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</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>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</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>«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 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 нескольким)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.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 хлебулочных 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</p>	20	2

						<p>«Охрана труда», 16 часа, 2020 год БОУ 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>		
41.2	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 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 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,</p>	10	5

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



					<p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
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 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</p>	27	4	

					<p>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 БОУ 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 БОУ 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 БОУ 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</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>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>		
		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>	27	2

						<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часа, 2020 год БОУ 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	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (профессиональный модуль)							
42.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Рязанцева Валентина Владимировна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее специалитет</p> <p>технология продукции общественного питания</p> <p>инженер</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</p>	3	2

					<p>«Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 ч. 2020 год. ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (с применением ДОТ)» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участи в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело» 2019 год</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</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>			
		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, хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство</p> <p>техник-технолог</p> <p>2)высшее, специалитет</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</p>	нет	5

				<p>технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>инженер</p>	<p>«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. 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</p>		
--	--	--	--	---	---	--	--



					<p>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 «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>БОУ 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>		
42.2	Производственная практика (по профилю специальности)	Олимпиева 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 деятельность 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 временная научно-техническая академия</p> <p>Программа повышения квалификации инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент для ОУ СПО» 72 часа, 2014 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации подготовка кадрового резерва на</p>	11	нет

					<p>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. Г. В. Плеханова</p> <p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год БОУ 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)», 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 питания»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торговой деятельности» 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</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>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 участия 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</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>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 БОУ 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>			
		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>	20	2

					<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>			
		Рязанцева Валентина Владимировна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее специалитет</p> <p>технология продукции общественного питания</p> <p>инженер</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, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В.</p>	3	2



					<p>Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 ч. 2020 год. ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (с применением ДОТ)» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело» 2019 год</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»</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07«Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
42.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (профессиональный модуль)							
42.1	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	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»	нет	5

					<p>техник-технолог</p> <p>2)высшее, специалитет</p> <p>технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>инженер</p>	<p>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. 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.</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--	--

					<p>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> <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 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>		
42.2	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>	20	2

						<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 72 часа, 2020 год БОУ 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>		
43.	Организация работы структурного подразделения (профессиональный модуль)							
43.1	Управление структурным подразделением организации	Гречнева Светлана Сергеевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1) среднее профессиональное образование,</p> <p>технология приготовления пищи</p> <p>техник, технолог, мастер производственного обучения</p> <p>2) высшее, специалитет</p>	<p>Программа повышения квалификации «Экспериментальная и инновационная деятельность в учреждениях профессионального образования», 72 часа 2009 год, НИИ Развития профессионального образования</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (с применением ДОТ)» 36 часов, 2020 год, АНО ДПО «Современная научно-технологическая академия»</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи»</p>	36	нет

					<p>культурология</p> <p>культуролог</p> <p>72 часа 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Профессиональная компетентность педагога образовательной организации в условиях реализации ФГОС» 72 часа, 2016 год, АНО ВО «МИСАО»</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.06 «Организация работы структурного подразделения» 72 часа 2020 год Ресторанные бизнес-проекты «Ладим-М»</p>		
	Коротков Илья Георгиевич	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>национальная экономика</p> <p>экономист</p>	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа. 2020 год. ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p>	8	5

						<p>Программа стажировки «Управление структурным подразделением организации» 72 часа. 2020 год Ресторанные 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)», часов, 2020 год. ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
43.2	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>	2	7



						<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 72 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>		
44.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (одной или нескольким) (профессиональный модуль)							
44.1	Технологические процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	Рязанцева Валентина Владимировна Каратаева	по основному месту работы	должность - преподаватель,  ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее специалитет  технология продукции общественного питания  инженер	<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, 2019</p>	3	2

					<p>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 «Работа в электронной информационно-образовательной среде (с применением ДОТ)» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело» 2019 год</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</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07«Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
	Тарская Тамара Борисовна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1)высшее, специалитет</p> <p>технология и организация общественного питания</p> <p>инженер-технолог</p>	<p>Программы повышения квалификации «Актуальная проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программы повышения квалификации «Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания» 72 часа, 2016 год АНООВО «Российский университет</p>	31	-

						<p>кооперации»</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 «Совершенствование педагогического мастерства преподавателей образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов, 2016 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, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Холодные и горячие закуски, хлебобулочных изделий и десерты на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2018 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
44.2	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	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 закусочного	10	5

				отсутствует	<p>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 ГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов ,2020</p>		
--	--	--	--	-------------	--	--	--

					<p>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	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	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 БОУ 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 БОУ 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</p>	
--	--	--	--	--	--	--



					<p>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>		
	Смыков Максим Сергеевич	по основному месту работы	должность - преподаватель,	1)среднее профессиональное	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой)	2	7

				<p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>образование</p> <p>технология продукции общественного питания</p> <p>технолог</p> <p>2)высшее</p> <p>бакалавр экономики</p>	<p>«Теория и методика управления структурным подразделением организации» 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год</p> <p>квалификация: преподаватель временная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>программа повышения квалификации «Охрана труда»,16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</p>		
--	--	--	--	---	--	---	--	--

					<p>72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос» программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07«Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>			
		Рязанцева Валентина Владимировна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее специалитет</p> <p>технология продукции общественного питания</p> <p>инженер</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, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	3	2

					<p>«Основы оказания первой помощи» 72 ч. 2020 год. ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (с применением ДОТ)» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участи в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело» 2019 год</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 работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2019 год АО «ГК «Космос»</p>		
44.3	Учебная практика	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 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 профессиональном образовании». 612 часов, 2014 год - 2017 год ГБОУ ВО. Академия социального</p>	10	5

					<p>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>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.</p>	20	2

						<p>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 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>		
44.4	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>	20	2



						<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 72 часа, 2020 год БОУ 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>		
		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
44.5	Квалификационный экзамен	Аничкина Ольга Александровна	на условиях договора ГПХ	<p>должность - отсутствует</p> <p>кандидат технических наук</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>технология и организация общественного питания</p> <p>инженер-технолог</p>	Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (с применением ДОТ)» 36 часов, 2020 год, АНО ДПО «СНТА»	нет	28
		Давыдова	на условиях	должность –	высшее,	Программа профессиональной	35	нет

		Галина Борисовна	внутреннего совместительства	преподаватель  ученая степень – отсутствует  ученое звание - отсутствует	специалитет  русский язык и литература  учитель русского языка и литературы	<p>переподготовке: «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». 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</p>		
--	--	---------------------	---------------------------------	--	--	--	--	--

					<p>Трансформация вуза в онлайн-университет», 72 часа, 2013 год, ФГБОУ ВПО «МЭСИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Комплексная безопасность», 40 часов, 2015 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2015 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Современные информационные технологии и системы в образовательной и научной деятельности» 72 часа, 2017 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p>	
--	--	--	--	--	---	--

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

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

						<p>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 ГБОУ 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>		
45.	Производственная практика (преддипломная)	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>	20	2

						<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 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>		
46	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	инженер, специалист  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</p>	27	4



					<p>«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</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>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>тажировка 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	высшее, специалитет  технология продукции	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации и ведения технологических процессов приготовления	20	2

			технических наук,  ученое звание - отсутствует	общественного питания  инженер-технолог	<p>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>		
	Аничкина Ольга Александровна	на условиях договора ГПХ	должность - отсутствует  кандидат технических наук	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

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

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. № 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



Арчов А.А.