

628200, ул. Центральная, 54  
Гп. Междуреченский,  
Кондинский район  
Ханты-Мансийского автономного округа-Югра

Тел. (34677) 3-23-43, 3-46-72  
Факс: (34677) 3-23-43  
E-mail: [mpu@list.ru](mailto:mpu@list.ru)  
<http://magrokol.ru>

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
М.П. Адамович  
От «М» февраля 2024 г.  
(приказ от 07.02.24 № 48/ог)



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Квалификация -	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения -	Очная
Нормативный срок обучения - (на базе основного общего образования)	3 года 10 месяцев
Профиль получаемого профессионального образования -	естественнонаучный

Основная образовательная программа (далее ООП) разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минпросвещения России 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828).

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ООП содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя.

**Организация-работодатель:** ИП Дьяченко Любовь Александровна

**Организация-разработчик:**

бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

РАЗДЕЛ 1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
РАЗДЕЛ 2.	ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
РАЗДЕЛ 3.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
РАЗДЕЛ 4.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА
РАЗДЕЛ 5.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
РАЗДЕЛ 6.	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
РАЗДЕЛ 7.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
	ПРИЛОЖЕНИЯ
	ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ООП СПО ПССЗ С РАБОТОДАТЕЛЕМ
	РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН
	РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## **РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Настоящая ООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минпросвещения России 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828).

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ООП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **Нормативные основания для разработки ООП:**

#### **Общие:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828).
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2022 г. № 70167);

- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 года, регистрационный № 40270);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года №113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 года, регистрационный № 68148);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, регистрационный № 38940);
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 "О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования" (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 N 68887);
- распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

– письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

**Со стороны образовательной организации:**

– Правила приёма на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования в БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» в 2024-2025 учебном году;

– Правила внутреннего распорядка обучающихся;

– Положение о режиме занятий;

– Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации в том числе в период организации образовательного процесса с применением дистанционных образовательных технологий;

– Положение об отчислении, переводе, восстановлении студентов;

– Порядок оформления, возникновения, приостановления и прекращения отношений между БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения.

**РАЗДЕЛ 2. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Общий объем ООП СПО на базе основного общего образования за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности составляет 5940 часов и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и времени, отводимому на контроль качества освоения студентом ООП СПО.

Формы обучения: очная, срок обучения 3 года 10 месяцев.

Таблица 1

Обучение по учебным циклам	115 нед.
Учебная практика	14 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	18 нед.
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	8 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	34 нед.
<b>Итого</b>	<b>199 нед.</b>

Образовательная программа включает: общеобразовательная подготовка (базовые и профильные дисциплины, дисциплины, предлагаемые ОО), профессиональная подготовка (общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы, общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл.

Объем времени на освоение профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования представлен в таблице.

Таблица 2

Структура образовательной программы	Количество часов по учебному плану
Общеобразовательный цикл	1476
Общий гуманитарный и социально-экономический	584
Математический и общий естественнонаучный	230
Общепрофессиональный цикл	974
Профессиональный цикл	2460
Государственная итоговая аттестация (Демонстрационный экзамен, защита дипломного проекта)	216
<b>Общий объем образовательной подготовки</b>	<b>5940</b>

Объем вариативной части учебных циклов ППССЗ в количестве 1242 часа обязательной аудиторной нагрузки, распределен между дисциплинами общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общий естественнонаучного учебные циклы, общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями: ОГСЭ.01 Основы философии; ОГСЭ.02 История; ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности; ОГСЭ. 04 Физическая культура; ОГСЭ.05 Психология общения; ЕН.01. Химия; ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве; ОП.03. Техническое оснащение организации питания; ОП.04. Организация обслуживания; ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности; ОП.08.Охрана труда; ОП.09. Безопасность жизнедеятельности; ОП.10. Калькуляция и учёт; ОП.11.Рисование и лепка; ОП.12 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности; ОП.13 Основы бережливого производства; МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю; МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; ПМ.02.ЭК Экзамен по модулю; МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; УП.03.01 Учебная практика; ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю; МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; УП.04.01 Учебная практика; ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю; МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК.05.03. Технология приготовления осетинских пирогов; ПМ.05.ЭК Экзамен по модулю; МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельности подчинённого персонала; ПМ.06.ЭК Экзамен по модулю; ПМ.07.ЭК Экзамен по модулю; МДК.08.01.Выполнение работ по профессии «Кондитер»; УП.08.01 Учебная практика, ПМ.08.ЭК Экзамен по модулю; МДК.09.01.Выполнение работ по профессии «Повар»; ПМ.09.ЭК Экзамен по модулю.



### **РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

3.1. ООП сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» в соответствии с п. 1.11 ФГОС СПО.

3.2. Выпускник образовательной программы по квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» осваивает общие виды деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Междисциплинарные курсы:

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- МДК.05.03. Технология приготовления осетинских пирогов;
- МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала;
- МДК.07.01. Выполнение работ по профессии «Пекарь»;
- МДК.08.01. Выполнение работ по профессии «Кондитер»;
- МДК.09.01. Выполнение работ по профессии «Повар».

#### **РАЗДЕЛ 4. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

4.2. Модель компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы.

4.3 Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2

Виды деятельности:

организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ПМ 01. Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
организация и ведение процессов	ПМ 02. Организация и ведение процессов

приготовления, оформления и подготовки к приготовлению, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; потребителей, видов и форм обслуживания организация и ведение процессов ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; потребителей, видов и форм обслуживания организация и ведение процессов ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; потребителей, видов и форм обслуживания организация и ведение процессов ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; потребителей, видов и форм обслуживания организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Пекарь" ПМ 08. Выполнение работ по профессии "Кондитер" ПМ 09. Выполнение работ по профессии "Повар"

## **РАЗДЕЛ 5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

5.1. Результаты освоения ООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять полученные при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов знания, умения, а также приобретенный опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

5.2. В результате освоения ООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выпускник должен обладать общими компетенциями:

Код компетенции	Компетенция
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

5.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими выбранным видам деятельности сформированными в том числе на основе профессиональных стандартов (при наличии), указанных в ООП:

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
1	2
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного</p>

	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>
<p>Выполнения работ по профессии “Пекарь”</p>	<p>ПК 7.1 Составление рецептуры хлебобулочных изделий</p> <p>ПК 7.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p> <p>ПК 7.3 Формовка хлебобулочных изделий</p> <p>ПК 7.4 Выпечка хлебобулочных изделий</p> <p>ПК 7.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>
<p>Выполнения работ по профессии “ Кондитер”</p>	<p>ПК 8.1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе</p> <p>ПК 8.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе</p> <p>ПК 8.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции</p> <p>ПК 8.4 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты</p>

	для кондитерской продукции ПК 8.5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
Выполнения работ по профессии “Повар”	ПК 9.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ПК 9.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий ПК 9.3 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

## РАЗДЕЛ 6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

6.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

1. формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
2. организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
3. формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
4. усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

6.2. Рабочая программа воспитания (календарным планом) представлена на сайте образовательной организации.

### Планируемые личностные результаты в ходе реализации ООП

КОД модуля, учебной дисциплины	Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
--------------------------------	---	--



БД.01	Русский язык	ЛР 6,8
БД.02	Литература	ЛР 4,5,6,8, 10
БД.03	История	ЛР 1, 2, 6, 8, 9
БД.04	Обществознание (включая экономику и право)	ЛР 5, 6, 7, 8
БД.05	География	ЛР 4
БД.06	Иностранный язык	ЛР 1,2, 4,5, 6, 7, 8, 9, 10,11, 12
БД.07	Информатика	ЛР 2, 5, 7,
БД.08	Физическая культура	ЛР 1, 2, 5, 6, 7, 11, 12
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1, 2, 5, 6, 7, 11, 12
БД.10	Физика	ЛР 1, 4, 7
ПД.11	Математика	ЛР 4, 5, 7, 9
ПД.12	Химия	ЛР 7, 9
ПД.13	Биология	ЛР 9, 11
ПД.04	Индивидуальный проект (дисциплиной не является)	ЛР 2, 3, 4
ПОО.01	Основы проектной деятельности	ЛР 5, 7, 9
ПОО.02	Введение в специальность	ЛР 5, 7
ОГСЭ.01	Основы философии	ЛР 6, 7, 8
ОГСЭ.02	История	ЛР 1, 2, 6, 8, 9
ОГСЭ. 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 1,2, 4,5, 6, 7, 8, 9, 10,11, 12
ОГСЭ.04	Физическая культура	ЛР 1, 2, 3, 5, 6, 7, 11, 12
ОГСЭ.05	Психология общения	ЛР 6, 7, 8
ЕН.01	Химия	ЛР 7, 9
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ЛР 9, 11
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	ЛР 7, 9
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ЛР 7, 9
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	ЛР 9, 10
ОП.04	Организация обслуживания	ЛР 7, 9
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 1, 5, 9
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 1, 2, 4, 5, 6, 8
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 2, 5, 7
ОП.08	Охрана труда	ЛР 1, 2, 3, 5, 6, 7, 11, 12
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1, 2, 3, 5, 6, 7, 11, 12
ОП.10	Калькуляция и учет	ЛР 4, 5, 7, 9
ОП.11	Рисование и лепка	ЛР 11
ОП.12	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	ЛР 1, 5, 9
ОП.13	Основы бережливого производства	ЛР 4, 10
ПМ.01	Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 3, 4, 7
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления,	ЛР 3, 4, 7, 11

	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 3, 4, 7, 11
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 3, 4, 7, 11
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 3, 4, 7, 11
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ЛР 7, 8, 11
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	ЛР 7, 8, 11
ПМ.08	Выполнение работ по профессии «Кондитер»	ЛР 7, 8, 11
ПМ.09	Выполнение работ по профессии «Повар»	ЛР 7, 8, 11

## РАЗДЕЛ 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

7.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы:

ООП профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечена учебно-методическими комплексами и иными методическими материалами по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, видам практики, государственной итоговой аттестации.

Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Предметы, дисциплины (модули)	Наименование помещения с указанием необходимого оборудования, инвентаря и т.д.
1	2	3

1. 1.	Русский язык	Учебный кабинет «Русского языка и литературы» Кабинет «Русского языка» оснащен оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1)).
2.	Литература	Учебный кабинет «Русского языка и литературы» Кабинет «Русского языка» оснащен оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1)).
3.	История	Учебный кабинет «Обществоведческие дисциплины» Кабинет «истории» оснащен оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3) и др.; техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1)).
4.	Обществознание (включая экономику и право)	Учебный кабинет № 247 «Обществоведческие дисциплины» В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Обществознание» входят: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
5.	География	Учебный кабинет «Обществоведческие дисциплины» Кабинет оснащен оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц,

		плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3), многофункциональный комплекс преподавателя (1); наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, настенных географических карт, портретов выдающихся ученых-географов) (20)
6.	Иностранный язык	Учебный кабинет «Иностранного языка» В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Английский язык» входят: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (9), стульями (18), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (2); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации-лингвфонное оборудование (9), мультимедийным проектором (1)).
7.	Информатика	Кабинет «Информатики» оснащен оборудованием: Посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; маркерно – меловая доска; учебно-методическое обеспечение. Технические средства обучения: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (12), стульями (12), компьютеры (12); локальная и глобальная компьютерные сети (1); системное и прикладное программное обеспечение (3); антивирусное программное обеспечение (1); специальное программное обеспечение (1); мультимедиапроектор (1); экран (1)
8.	Физическая культура	Кабинет «спортивный зал» оснащен оборудованием: Лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI (20), лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI (20), лыжи прогулочные TISA RACE CAP LASSIC (10), ботинки универсальные Эфси Active Sport 6-0011 (60), лыжные палки (стеклопластик) (10), баллон воздуха для пейнбола (10), маркер Tip (10), маска JT S (10), маска судейская JTF (2), стол для настольного тенниса (2), сетка волейбольная (1), силовой тренажер (1), велоэллипсоид (1), гири 16, 24, 32 кг (по 2 каждой), гриф с отягощением 90 кг (1), гантели 1 кг (2), канат (1), козел гимнастический (1) Спортивное ядро (стадион, игровые площадки и беговые дорожки): кольца баскетбольные (4), кольца баскетбольные (4), ворота футбольные (2), беговые дорожки (1), бум (1), барьер с подставкой (1), рукоход с прямыми перекладинами (1), барьер-дуги (1), рукоход цепной (1), лаз круглый (1), стена (1), лабиринт (1)

9.	Основы безопасности жизнедеятельности	<p>Кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), мультимедийным проектором (1)), многофункциональный комплекс преподавателя (1); наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения) (20); тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде (1); имитаторы ранений и поражений (7); образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО) (7), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7 (7), респиратор Р-2 (7), защитный костюм Л-1 (7), общевойсковой защитный костюм (1), общевойсковой прибор химической разведки (1), компас-азимут (15); дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности) (7); учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности (1); образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1 (7); жгут кровоостанавливающий (7); аптечка индивидуальная АИ-2 (7); комплект противоожоговый (1); индивидуальный противохимический пакет ИПП-11 (1); сумка санитарная (1); носилки плащевые (1); образцы средств пожаротушения (СП) (7); макеты: встроенного убежища (1), быстровозводимого убежища (1), противорадиационного укрытия (1), а также макеты местности, зданий и муляжи (3); макет автомата Калашникова (3); электронный стрелковый тренажер (1); обучающие и контролируемые программы по темам дисциплины (30); комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности (20); библиотечный фонд (30), техническими средствами обучения: информационно-коммуникативные средства (15); экранно-звуковые пособия (15); тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» (1)</p>
10.	Физика	<p>Учебный кабинет «Физики» Кабинет «Физики» оснащен оборудованием: доской</p>

		учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1)), презентационные и раздаточные материалы по темам занятий (50), набор для практикума Электродинамика (1), набор лабораторный Механика (1), микроскоп биомед (1), весы электронные Т – 1000 (5), лабораторное оборудование: вытяжные шкафы (1), штативы (15), треноги (15), газовые горелки (15), тигельные щипцы (15), муфельные щипцы (15), керамические треугольники (15), сушильные шкафы (2), муфельные печи (2), электроплитки (2). Измерительные приборы: электронные технические и аналитические весы (15). Химические реактивы: дистиллированная вода (10), индикаторы (фенолфталеин, метиловый оранжевый, тимолфталеин) (10), кислоты: хлороводородная, уксусная, серная, фосфорная (10); гидроксид натрия (5), карбонат натрия (5), хлорид аммония (5), ацетат натрия (5), хлорид цинка (5), хлорид железа (III) (5), хлорид бария (5), дихромат калия (5), нитрат натрия (5), нитрат серебра (5), иодид калия (5), крахмал (5), сульфат меди (5), тиосульфат натрия (5), аммиак (5), оксалат натрия (5), этилендиаминтетраацетат натрия (комплексон III) (5), перманганат калия (5), соль Мора (5).
11.	Математика	Учебный кабинет «Математических дисциплин» Кабинет «Математика» оснащен оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1)), презентационные и раздаточные материалы по темам занятий (50); библиотечный фонд, в который входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Математика» (30)
12.	Химия	Кабинет (лаборатория) «Химия» оснащен оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3), учебные фильмы (5), цифровые образовательные ресурсы (2). Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука (1), принтер (1), мультимедиа-проектор с экраном (1), мультимедийная доска (1), указка-презентер для презентаций (1).

		<p>Оборудование для проведения лабораторных работ: наборы шаростержневых моделей молекул (15), модели кристаллических решеток (15), коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров (15); коллекция горных пород и минералов (15), таблица Менделеева (1) Мензурки (30), пипетки-капельницы (30), термометры (30), микроскоп (2), лупы (4), предметные и покровные стекла (30), планшеты для капельных реакций (4), фильтровальная бумага (30), промывалки (30), стеклянные пробирки (30), резиновые пробки (30), фонарики (15), набор реактивов (50), стеклянные палочки (30), штативы для пробирок (30); мерные цилиндры (30), воронки стеклянные (30), воронки делительные цилиндрические (50-100 мл) (30), ступки с пестиком (15), фарфоровые чашки (15), пинцеты (30), фильтры бумажные (30), вата (30), марля (30), часовые стекла (15), электроплитки (4), лабораторные штативы (15), спиртовые горелки (15), спички (5), прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой) (1), держатели для пробирок (30), склянки для хранения реактивов (50), раздаточные лотки (15); химические стаканы (50, 100 и 200 мл) (30); шпатели (15); пинцеты (15); тигельные щипцы (15); секундомеры (таймеры) (15), мерные пробирки (на 10-20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл) (15), водяная баня (или термостат) (1), стеклянные палочки (15); конические колбы для титрования (50 и 100 мл) (15); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала (15); универсальный индикатор (1); пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл) (30), бюретки для титрования (15), медицинские шприцы на 100-150 мл (15), лабораторные и/или аналитические весы (15), pH-метры (5), сушильный шкаф (1)</p>
13.	Биология	<p>Кабинет «Биологии» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (по числу обучающихся) (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1), экран (1)), микроскопы (5), секундомер (5), тонометр (5), лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) (30), гипертонический раствор хлорида натрия (1), 3%-ный раствор пероксида водорода (1), раствор йода в йодистом калии (1), глицерин (1), клубни картофеля (3), лист элодеи канадской (3), плод рябины обыкновенной (рябины</p>

		или томата) (3), лук репчатый (3), разведенные в воде дрожжи (3);
14.	Основы проектной деятельности	Кабинет обществоведческих дисциплин оснащен оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
15.	Введение в специальность	Учебный кабинет «Технология каменных работ», оснащен Оборудованием: рабочее место мастера преподавателя (1), рабочие места для обучающихся (30), мультимедийный комплекс (1), проектор (1), экран (1), принтер (1), комплект учебно-наглядных пособий (15); комплект технологической документации (15); комплект учебно-методической документации (5); комплект плакатов (15).
16.	Основы философии	Учебный кабинет «Обществоведческие дисциплины» Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3). комплект первичных средств пожаротушения (огнетушитель углекислотный ОУ-3; огнетушитель порошковый ОП-4(3) (1); дидактический материал (карточки-задания, тесты, раздаточный материал для выполнения самостоятельных работ) (30); учебно-планирующая документация (15); рекомендуемые учебники (30)
17.	История	Учебный кабинет «Обществоведческие дисциплины» Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:



		доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3). комплект первичных средств пожаротушения (огнетушитель углекислотный ОУ-3; огнетушитель порошковый ОП-4(3) (1); дидактический материал (карточки-задания, тесты, раздаточный материал для выполнения самостоятельных работ) (30); учебно-планирующая документация (15); рекомендуемые учебники (30)
18.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Учебный кабинет «Иностранного языка» В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Английский язык» входят: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (9), стульями (18), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (2); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации-лингфонное оборудование (9), мультимедийным проектором (1)).
19.	Физическая культура	Кабинет «спортивный зал» оснащен оборудованием: Лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI (20), лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI (20), лыжи прогулочные TISA RACE CAP LASSIC (10), ботинки универсальные Эфси Active Sport 6-0011 (60), лыжные палки (стеклопластик) (10), баллон воздуха для пейнбола (10), маркер Tip (10), маска JT S (10), маска судейская JTF (2), стол для настольного тенниса (2), сетка волейбольная (1), силовой тренажер (1), велоэллипсоид (1), гири 16, 24, 32 кг (по 2 каждой), гриф с отягощением 90 кг (1), гантели 1 кг (2), канат (1), козел гимнастический (1)  Спортивное ядро (стадион, игровые площадки и беговые дорожки): кольца баскетбольные (4), кольца баскетбольные (4), ворота футбольные (2), беговые дорожки (1), бум (1), барьер с подставкой (1), рукоход с прямыми перекладинами (1), барьер-дуги (1), рукоход цепной (1), лаз круглый (1), стена (1), лабиринт (1)
20.	Психология общения	Учебный кабинет «Психология» оснащен оборудованием: доска ученическая (1), экран для

		проектора (1), парты (компьютерные) (12), парты (ученические) (5), парта инвалид (1), компьютер (13), стулья (ученические) (16), стол преподавателя (1), кресло на колесиках (1)
21.	Химия	<p>Кабинет (лаборатория) «Химия» оснащен оборудованием:</p> <p>доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3), учебные фильмы (5), цифровые образовательные ресурсы (2).</p> <p>Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука (1), принтер (1), мультимедиа-проектор с экраном (1), мультимедийная доска (1), указка-презентер для презентаций (1).</p> <p>Оборудование для проведения лабораторных работ: наборы шаростержневых моделей молекул (15), модели кристаллических решеток (15), коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров (15); коллекция горных пород и минералов (15), таблица Менделеева (1) Мензурки (30), пипетки-капельницы (30), термометры (30), микроскоп (2), лупы (4), предметные и покровные стекла (30), планшеты для капельных реакций (4), фильтровальная бумага (30), промывалки (30), стеклянные пробирки (30), резиновые пробки (30), фонарики (15), набор реактивов (50), стеклянные палочки (30), штативы для пробирок (30); мерные цилиндры (30), воронки стеклянные (30), воронки делительные цилиндрические (50-100 мл) (30), ступки с пестиком (15), фарфоровые чашки (15), пинцеты (30), фильтры бумажные (30), вата (30), марля (30), часовые стекла (15), электроплитки (4), лабораторные штативы (15), спиртовые горелки (15), спички (5), прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой) (1), держатели для пробирок (30), склянки для хранения реактивов (50), раздаточные лотки (15); химические стаканы (50, 100 и 200 мл) (30); шпатели (15); пинцеты (15); тигельные щипцы (15); секундомеры (таймеры) (15), мерные пробирки (на 10-20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл) (15), водяная баня (или термостат) (1), стеклянные палочки (15); конические колбы для титрования (50 и 100 мл) (15); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала (15); универсальный индикатор (1); пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл) (30), бюретки для титрования (15), медицинские шприцы на 100-150 мл (15), лабораторные и/или аналитические весы (15), pH-метры (5), сушильный шкаф (1)</p>
22.	Экологические основы	Учебный кабинет «Гуманитарных и социально –

	природопользования	экономических дисциплин» оснащен оборудованием: доска ученическая (1), экран для проектора (1), парты (компьютерные) (12), парты (ученические) (5), парта инвалид (1), компьютер (13), стулья (ученические) (16), стол преподавателя (1), кресло на колесиках (1)
23.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	Учебный кабинет оснащен: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
24.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Учебный кабинет оснащен: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
25.	Техническое оснащение организации питания	Учебный кабинет оснащен: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
26.	Организация обслуживания	Учебный кабинет оснащен: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического

		материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
27.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет обществоведческих дисциплин оснащен оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
28.	Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет обществоведческих дисциплин оснащен оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
29.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет «Информатики» оснащен оборудованием: Посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; маркерно – меловая доска; учебно-методическое обеспечение. Технические средства обучения: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (12), стульями (12), компьютеры (12); локальная и глобальная компьютерные сети (1); системное и прикладное программное обеспечение (3); антивирусное программное обеспечение (1); специальное программное обеспечение (1); мультимедиапроектор (1); экран (1)

30.	Охрана труда	<p>Мастерская (лаборатория) «Охрана окружающей среды» («Дозиметрии», «Промышленной и радиоэкологии», «Приборов экологического контроля», «Контроля загрязнения атмосферы и воды», «Учебная метеорологическая станция»), оснащенные оборудованием: шумомер-анализатор спектра 1 класса (5), трубка напорная модификации Пито L-образная (5), газоанализатор (5), дифференциальный манометр Testo 510 (5), калибратор акустический (1), бензиновая электростанция (1), вытяжное устройство отработанных газов Медуза-В-150 вытяжка выхлопных газов с вентилятором (1), унифицированная программа расчета загрязнений атмосферы УПРЗА «Эколог», версия 4.6. (1), Комплекс программного обеспечения для виртуальных лабораторий по направлению «общая и промышленная экология» (1)</p>
31.	Безопасность жизнедеятельности	<p>Кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), мультимедийным проектором (1)), многофункциональный комплекс преподавателя (1); наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения) (20); тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде (1); имитаторы ранений и поражений (7); образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО) (7), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7 (7), респиратор Р-2 (7), защитный костюм Л-1 (7), общевойсковой защитный костюм (1), общевойсковой прибор химической разведки (1), компас-азимут (15); дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности) (7); учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности (1); образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1 (7); жгут кровоостанавливающий (7); аптечка индивидуальная АИ-2 (7); комплект противоожоговый (1); индивидуальный противохимический пакет ИПП-11 (1); сумка санитарная (1); носилки плащевые (1); образцы средств пожаротушения (СП) (7); макеты: встроенного убежища (1), быстровозводимого убежища (1), противорадиационного укрытия (1), а также макеты местности, зданий и муляжи (3); макет</p>

		автомата Калашникова (3); электронный стрелковый тренажер (1); обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины (30); комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности (20); библиотечный фонд (30), техническими средствами обучения: информационно-коммуникативные средства (15); экранно-звуковые пособия (15); тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» (1)
32.	Калькуляция и учет	Учебный кабинет оснащен: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
33.	Рисование и лепка	Учебный кабинет оснащен: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
34.	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	Кабинет обществоведческих дисциплин оснащен оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты

		учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
35.	Основы бережливого производства	Кабинет обществоведческих дисциплин оснащен оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
36.	Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Учебный кабинет оснащен: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
37.	Учебная практика	Мастерская оснащена: Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые. Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина

		(VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, коптильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.
38.	Производственная практика	ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)
39.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Учебный кабинет оснащен: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
40.	Учебная практика	Мастерская оснащена: Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые. Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, коптильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды,



		стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроремкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.
41.	Производственная практика	ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)
42.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Учебный кабинет оснащен: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
43.	Учебная практика	Мастерская оснащена: Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые. Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кулер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, коптильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроремкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

44.	Производственная практика	ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)
45.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Учебный кабинет оснащен: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
46.	Учебная практика	Мастерская оснащена: Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые. Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гостроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.
47.	Производственная практика	ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)
48.	Организация и ведение процессов	Учебный кабинет оснащен: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30),

	приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
49.	Учебная практика	Мастерская оснащена: Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые. Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроёмкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.
50.	Производственная практика	ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)
51.	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	Учебный кабинет оснащен: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10);

		информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
52.	Учебная практика	<p>Мастерская оснащена: Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые.</p> <p>Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.</p>
53.	Производственная практика	ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)
54.	Выполнение работ по профессии "Пекарь"	Учебный кабинет оснащен: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные

		пособия (3).
55.	Учебная практика	<p>Мастерская оснащена: Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые.</p> <p>Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.</p>
56.	Производственная практика	<p>ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)</p>
57.	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	<p>Учебный кабинет оснащен: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).</p>
58.	Учебная практика	<p>Мастерская оснащена: Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную</p>

		<p>плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые.</p> <p>Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гасстроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.</p>
59.	Производственная практика	<p>ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)</p>
60.	Выполнение работ по профессии "Повар"	<p>Учебный кабинет оснащен: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).</p>
61.	Учебная практика	<p>Мастерская оснащена: Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х</p>

		<p>уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые.</p> <p>Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, коптильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.</p>
62.	Производственная практика	<p>ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans»)</p> <p>ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)</p>
63.	Актовый зал	<p>Актовый зал, оснащен оборудованием: система акустическая 2-полосная 250 Вт (1), микрофон конденсаторный, головной C420L (2), AKGC420L (1), радиосистема вокальная с микрофоном (2), AKGWMS40HT (1), система акустическая активная, 2-х полосная (2), Behringer B300 (1), акустический процессор Behringer Virtualizer PRO DSP 2024 (1), вокальная радиосистема SHURE ETV 58D (1), вокальная радиосистема SHURE ETV 58D (1), микрофон вокальный SHURE SM 58 (1), микрофон вокальный SHURE SM 58 (1), минидисковый плеер-рекордер SONY MDS-JE 780 (1), синтезатор YAMAHA PRS 2100(1), система акустическая 2-полосная активная 625 Вт (1), система акустическая 2-полосная 250 Вт (1), система акустическая 2-полосная активная 625 Вт (1), микрофон динамический суперкардиоидный вокальный 58A (1), микрофон динамический суперкардиоидный вокальный 58A(1), микрофон динамический профессиональный SM 58 (1), электрогитара, цвет серый металл, гриф-клен, накладка-палисандр, звукосниматель (1), Электрогитара, форма les paul, цвет черный, вклеенный гриф из махогани (1), бас-гитара, цвет черный, корпус -ольха, гриф-клен (1). гитарный комбо (1), гитарный комбоусилитель моделирующий (1), басовый комбо, мощность 150 Вт, динамик 15"(1), интерактивная рабочая станция со слотом для CD-карт (1), коммутация (1), радиосистема головная SHURE BLX14E/P31 M17 (1), радиосистема вокальная SHURE BLX24E M17 (1),</p>

		<p>радиосистема вокальная SHURE BLX24E M17 (1), радиосистема головная SHURE BLX14E/P31 M17 (1), радиосистема вокальная SHURE BLX24E M17 (1), сабвуфер прямого излучения активный (1), усилитель-микшер мощности двухканальный 100В (1), пульт микшерный 8 моно, 2 двойных стерео входа, 4 AUX шины, 16 цифровых FX эффект (1), радиосистема ручная 8 каналов (приемн.+ручной передат. ATW-T702) (1), радиосистема ручная 8 каналов (приемн.+ручной передат. ATW-T702) (1), радиосистема ручная 8 каналов (приемн.+ручной передат. ATW-T702) (1), микрофон вокальный кардиоид. 90Гц-16кГц (1), микрофон вокальный кардиоид. 90Гц-16кГц (1), микрофон вокальный кардиоид. 90Гц-16кГц (1), микрофон вокальный кардиоид. 90Гц-16кГц (1), микрофон конденсаторный кардиоид. 70Гц-16кГц (1), подставка для микрофона настольная "гусиная шея" с выключателем (1), сабвуфер прямого излучения активный (1), активная двухполосная АС 750 Вт (1), активная двухполосная АС 750 Вт (1), пианино (1), табурет для пианино (1), стол гримировальный с осветительной системой 1000х680х750 мм (1), стол гримировальный с осветительной системой 1000х680х750 мм (1), стол гримировальный с осветительной системой 1000х680х750 мм (1), стол гримировальный с осветительной системой 1000х680х750 мм (1), кресло секционное с откидным сидением (180).</p>
64.	Библиотека	<p>Библиотека оснащена следующим оборудованием: Кресло рабочее (1), стол бестумбовый (6), стол двухтумбовый (1), стол-барьер библиотечный (1), стол рабочий (3), шкаф картотечный (1), шкаф открытый с полками (1), стул рабочий (18), шкаф для одежды (1), доска ученическая (1), автоматизированные рабочие места (5), стеллажи библиотечные двусторонние (21), стеллажи выставочные (6), стеллажи односторонние (2), кресло для отдыха (2), кресла – мешки (2), экран подвесной (1), экран переносной (1), проектор (1), журнальный столик (1), ноутбук Toshiba (1), принтер (2), парты ученические (7), парта для инвалидов (1)</p>



Помещения кабинетов, мастерских, лабораторий соответствуют требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В информационно-библиотечном центре (далее ИБЦ) образовательной организации создана электронная информационно-образовательная среда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке. Обучающиеся обеспечены доступом, в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам. Кроме основной литературы, ИБЦ укомплектован справочно-библиографическими и специализированными периодическими изданиями.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Образовательная организация располагает на праве оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, включая проведение демонстрационного экзамена,

Для организации образовательного процесса используются учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы. Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

## 7.2 Кадровые условия реализации образовательной программы:

Реализация ООП обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации ООП, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, не менее 25 процентов.