

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г. N 44898).

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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 43.01.09 Повар, кондитер.

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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г. N 44898).
- 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 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»;
- 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;

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 5904 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	113 нед.
Учебная практика	20 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	21 нед.
Промежуточная аттестация	8 нед.
Государственная итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	2 нед.
Каникулы	35 нед.
Итого	199 нед.

Образовательная программа включает: общеобразовательная подготовка (базовые и профильные дисциплины, дисциплины, предлагаемые ОО), профессиональная подготовка (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

Общепрофессиональный цикл	1074
Профессиональный цикл	3282
Государственная итоговая аттестация (Демонстрационный экзамен)	72
Общий объем образовательной подготовки	5904

Объем вариативной части учебных циклов ППСЗ в количестве 2052 часа обязательной аудиторной нагрузки, распределен между общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями: ОПЦ.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров; ОПЦ.03. Техническое оснащение и организация рабочего места; ОПЦ.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности; ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета; ОПЦ.06 Охрана труда; ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности; ОПЦ.08. Безопасность жизнедеятельности; ОПЦ.09 Физическая культура; ОПЦ.10. Экологические основы природопользования; ОПЦ.11 Основы предпринимательской деятельности; ОПЦ.12 Эффективное поведение на рынке труда; ОП.13 Производство и приготовление кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни; МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; УП.03.01 Учебная практика; МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; УП.04.01 Учебная практика; МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК.05.03. Процессы приготовления, подготовка к реализации осетинских пирогов; МДК.05.04 Рисование и лепка; УП.05.01 Учебная практика.

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: «Повар, кондитер» в соответствии с п. 1.11 ФГОС СПО.

3.2. Выпускник образовательной программы по квалификации «Повар, кондитер» осваивает основные виды деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Междисциплинарные курсы:

МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов;

МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;

МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

МДК.05.03. Процессы приготовления, подготовка к реализации осетинских пирогов;

МДК.05.04 Рисование и лепка;

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:	
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

РАЗДЕЛ 5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Результаты освоения ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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
приготовление и	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,

<p>подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика..</p>
<p>приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>
<p>приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы 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 разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного</p>

	<p>водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
<p>приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>
<p>приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>

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
ОДБ.01	Русский язык	ЛР 6, 8
ОДБ.02	Литература	ЛР 4, 5, 6, 8, 10
ОДБ.03	История	ЛР 1, 2, 6, 8, 9
ОДБ.04	Обществознание (включая экономику и право)	ЛР 5, 6, 7, 8
ОДБ.05	География	ЛР 4
ОДБ.06	Информатика	ЛР 2, 5, 7,
ОДБ.07	Физическая культура	ЛР 1, 2, 5, 6, 7, 11, 12
ОДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1, 2, 5, 6, 7, 11, 12
ОДБ.09	Физика	ЛР 1, 4, 7
ОДП.01	Иностранный язык	ЛР 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
ОДП.02	Математика	ЛР 4, 5, 7, 9
ОДП.03	Химия	ЛР 7, 9
ОДП.04	Биология	ЛР 9, 11
ПОО.01	Основы проектной деятельности	ЛР 5, 7, 9
ПОО.02	Введение в специальность	ЛР 5, 7
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 9, 10, 11
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 3, 5, 10
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего	ЛР 4, 7, 10

	места	
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ЛР 3, 5, 10
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	ЛР 3, 5, 10
ОПЦ.06	Охрана труда	ЛР 6, 7, 8
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 5, 8
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1, 2, 5, 6, 7, 11, 12
ОПЦ.09	Физическая культура	ЛР 1, 2, 5, 6, 7, 11, 12
ОПЦ.10	Экологические основы природопользования	ЛР 9, 11
ОПЦ.11	Основы предпринимательской деятельности	ЛР 3, 5, 10
ОПЦ.12	Эффективное поведение на рынке труда	ЛР 3, 5, 10
ОП.13	Производство и приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	ЛР 6, 8, 11
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЛР 9, 10, 11
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 9, 10, 11
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 9, 10, 11
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЛР 9, 10, 11
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР 9, 10, 11

РАЗДЕЛ 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

ООП профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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 43.01.09 Повар, кондитер

№ 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» 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)	<p>Учебный кабинет № 247 «Обществоведческие дисциплины» В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Обществознание» входят:</p> <p>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).</p>
5.	География	<p>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)</p>

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-лингфонное 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	Кабинет «Основы безопасности

	<p>жизнедеятельности</p>	<p>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 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</p>
--	--------------------------	---

		(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)
10.	Физика	<p>Учебный кабинет «Физики»</p> <p>Кабинет «Физики» 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), 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).</p>
11.	Математика	<p>Учебный кабинет «Математических дисциплин»</p> <p>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</p>

		<p>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)</p>
12.	Химия	<p>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).</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</p>

		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)
13.	Биология	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 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 профессию	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).
16.	Экологические основы природопользования	Учебный кабинет «Гуманитарных и социально – 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)
17.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	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).
18.	Основы товароведения продовольственных товаров	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).
19.	Техническое оснащение и организация рабочего места	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).
20.	Основы калькуляции и учета	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).
21.	Экономические и правовые основы производственной 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).
22.	Охрана труда	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)
23.	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)).
24.	Безопасность жизнедеятельности	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

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

25.	Физическая культура	<p>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)</p> <p>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)</p>
26.		
27.	Основы предпринимательской деятельности	<p>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 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>
28.	Эффективное поведение на рынке труда	<p>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</p>

		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.	Производство и приготовление кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни	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).
30.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	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).
31.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	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).
32.	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, коптильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800х600х850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530х325х20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.
33.	Производственная практика	ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)
34.	Организация приготовления,	Учебный кабинет оснащен: доска учебная

	подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	(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.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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).
36.	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

		<p>стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 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), гостроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.</p>
37.	Производственная практика	<p>ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)</p>
38.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<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>
39.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<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),</p>

		инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).
40.	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>
41.	Производственная практика	<p>ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans»)</p> <p>ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)</p>
42.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<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</p>

		(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.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	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).
44.	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, коптильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800х600х850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроремкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530х325х20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.
45.	Производственная практика	ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)
46.	Организация приготовления, подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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).
47.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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).
48.	Процессы приготовления, подготовка к реализации	Учебный кабинет оснащен: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения

	осетинских пирогов	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.	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).
50.	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), 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), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.
51.	Производственная практика	ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)
52.	Актальный зал	Актальный 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 58А (1), микрофон динамический суперкардиоидный вокальный 58А(1), микрофон динамический профессиональный SM 58 (1), электрогитара, цвет серый металлик, гриф-клен, накладка-палисандр, звукоснимател (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),

		<p>радиосистема головная SHURE BLX14E/P31 M17 (1), радиосистема вокальная SHURE BLX24E M17 (1), 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 эффектов (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 кондерсаторный 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 1000x680x750 мм (1), кресло секционное с откидным сидением (180).</p>
53.	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.