

**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ
«МЕЖДУРЕЧЕНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

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
<https://междуреченскийколледж.рф>

УТВЕРЖДАЮ

Директор

БУ «Междуреченский
агропромышленный колледж»

Д.Я. М.Л.Адамович

(приказ от 23.01.2026 № 036/од



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ 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 профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) 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).

ОПОП 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.

ОПОП 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 ОПОП 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).

ОПОП 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.

ОПОП 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 ----- 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 ОПОП 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 ОПОП 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. |
| Итого | 199 нед. |

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 |
| Общий объем образовательной подготовки | 5940 |

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. ОПОП 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 приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | ПМ 02. 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 |
| 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; | ПМ 03. 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 |
| 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; | ПМ 04. 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 |
| 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; | ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала |
| выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ПМ 07. Выполнение работ по профессии "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 ОПОП 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 ОПОП 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 ОПОП:

| 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 рецептов 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.

РАЗДЕЛ 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

ОПОП 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. | БД.01 Русский язык | Учебный кабинет № 240 «Русского языка и литературы» (БТИ № 50) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол ученический – 15 шт. Стулья ученические – 30 шт. Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Компьютер – 1 шт. Средства аудиовизуализации – 1 шт. мультимедийный проектор – 1 шт. |
| 2. | БД.02 Литература | Учебный кабинет № 240 «Русского языка и литературы» (БТИ № 50) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол ученический – 15 шт. Стулья ученические – 30 шт. Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Компьютер – 1 шт. Средства аудиовизуализации – 1 шт. мультимедийный проектор – 1 шт. |
| 3. | БД.03 История | Учебный кабинет № 247 «Общественно-педагогические дисциплины» (БТИ № 47) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол ученический – 15 шт. Стулья ученические – 30 Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. |

| | | |
|----|-------------------------|---|
| | | <p>Компьютер – 1 шт. Средства аудиовизуализации – 1 шт. Мультимедийный проектор – 1 шт. Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 3 шт. Радиомаяк для слепых и слабовидящих SmartSound – 1 шт. Клавиатура адаптированная с накладкой и ресивером для беспроводной связи – 2 шт. Компьютерная мышь-очки для образовательного процесса лиц с ОВЗ – 1 шт.</p> |
| 4. | БД.04 Обществознание | <p>Учебный кабинет № 247 «Обществоведческие дисциплины» (БТИ № 47) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол ученический – 15 шт. Стулья ученические – 30 Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Компьютер – 1 шт. Средства аудиовизуализации – 1 шт. Мультимедийный проектор – 1 шт. Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 3 шт. Радиомаяк для слепых и слабовидящих SmartSound – 1 шт. Клавиатура адаптированная с накладкой и ресивером для беспроводной связи – 2 шт. Компьютерная мышь-очки для образовательного процесса лиц с ОВЗ – 1 шт.</p> |
| 5. | БД.05 География | <p>Учебный кабинет № 247 «Обществоведческие дисциплины» (БТИ № 47) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол ученический – 15 шт. Стулья ученические – 30 Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Компьютер – 1 шт. Средства аудиовизуализации – 1 шт. Мультимедийный проектор – 1 шт. Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 3 шт. Радиомаяк для слепых и слабовидящих SmartSound – 1</p> |

| | | |
|----|---------------------------|--|
| | | шт. Клавиатура адаптированная с накладкой и ресивером для беспроводной связи – 2 шт. Компьютерная мышь-очки для образовательного процесса лиц с ОВЗ – 1 шт. |
| 6. | БД.06 Иностранный язык | Учебный кабинет № 239 «Иностранного языка» (БТИ № 35) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Столы ученические – 15 шт. Стулья – 30 шт. Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Компьютер – 1 шт. Средства аудиовизуализации – 1 шт. Мультимедийный проектор – 1 шт. Лингафонное оборудование – 15 шт. |
| 7. | БД.07 Информатика | Учебный кабинет № 209 «Информатики» (БТИ № 28) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт.. Стол ученический – 15 шт. Стул ученический – 30 шт. Компьютеры – 13 шт. Локальная и глобальная компьютерные сети – 1 шт. Системное и прикладное программное обеспечение – 3 шт. Антивирусное программное обеспечение – 13 шт. Специальное программное обеспечение – 13 шт. Мультимедиапроектор – 1 шт. Экран – 1 шт. |
| 8. | БД.08 Физическая культура | Спортивный зал № 149 (БТИ № 1) Лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI – 25 пар. Лыжи прогулочные TISA RACE CAP LASSIC – 10 пар. Ботинки универсальные Эфси Active Sport 6-0011 – 60 пар. Лыжные палки (стеклопластик) – 60 шт. Стойки для волейбола с сеткой для волейбола – 1 шт. Силовой тренажер – 1 шт. Велозипсоид – 2 шт. Гири 16, 24, 32 кг – 6 шт. Гриф с отягощением 90 кг – 1 шт. Гантели 1 кг – 2 шт. Канат – 2 шт. Козел гимнастический – 1 шт. Мостик для опорных прыжков жесткий -1 шт. Гимнастические маты -30 шт. Обруч -15 шт. Скакалка -10 шт. Гимнастическое бревно – 1 шт. Перекладина пристенная -1 шт. |

| | | |
|----|---|--|
| | | <p>Конь гимнастический -1 шт. Гимнастические брусья – 1 шт. Гимнастический ковер – 1 шт. Мяч футзальный – 15 шт. Ворота (игровые футбольные) -1 пара Мяч волейбольный – 20 шт. Мяч баскетбольный №6 – 15 шт. Мяч баскетбольный №7 – 15 шт. Щит баскетбольный игровой – 6 шт. Степ-платформа трехуровневая – 25 шт. Фитбол – 15 шт. Граната 700 гр. -1 шт. Граната 500 гр. – 1 шт</p> |
| 9. | БД.09 Основы безопасности и защита Родины | <p>Учебный кабинет № 242 «Основ безопасности и защиты Родины» (БТИ№ 38) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1шт. столы ученические – 15 шт. стулья ученические – 30 шт. шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. компьютер – 1 шт. мультимедийный проектор – 1 шт. многофункциональный комплекс преподавателя – 1 шт. наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения) – 20 шт. тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде – 1 шт. имитаторы ранений и поражений – 7 шт. образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО) – 7 шт. средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7 – 7 шт. респиратор Р-2 – 1 шт. защитный костюм Л-1 – 7 шт. общевоинской защитный костюм – 7 шт. общевоинской прибор химической разведки – 1 шт. компас-азимут – 15 шт. дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности) – 7 шт. учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности – 1 шт. образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1 – 7 шт. жгут кровоостанавливающий – 7 шт. аптечка индивидуальная АИ-2 – 7 шт. комплект противоожоговый – 1 шт. индивидуальный противохимический пакет ИПП-11 – 1 шт.</p> |

| | | |
|-----|--------------|--|
| | | <p>сумка санитарная – 1 шт. носилки плащевые – 1 шт. образцы средств пожаротушения (СП) – 1 шт. макеты: встроенного убежища – 1 шт. быстровозводимого убежища – 1 шт. противорадиационного укрытия – 1 шт. макеты местности, зданий и муляжи – 1 шт. макет автомата Калашникова – 3 шт. электронный стрелковый тренажер – 3 шт. обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины – 30 шт. комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности – 20 шт. Сейф оружейный – 1 шт. Система хранения тренажеров – 2 шт. Интерактивные пособия для ОБЗР и ВП – 5 шт. Комплект учебных видеофильмов (по предметной области) – 5 шт. Таблицы по ОБЗР и военной подготовке, основам военных знаний – 2 шт. Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ) – 4 шт. Планшетный компас с ценой деления 2 градуса – 1 шт. Общевойсковой защитный комплект ОЗК – 1 шт. Легкий защитный костюм Л-1 – 1 шт. Макет БПЛА – 1 шт. Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки – 1 шт. Измеритель электропроводности, кислотности и температуры – 1 шт. Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности и защиты Родины (ОБЗР) – 1 шт. Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей – 1 шт. Базовый набор учебного беспилотного летательного аппарата с возможностью обучения основам блочного программирования и пилотирования с помощью пульта управления или смартфона/планшета – 1 шт. библиотечный фонд – 30 шт. технические средства обучения: информационно-коммуникативные средства – 15 шт. экранны-звуковые пособия – 15 шт. 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 шт.-</p> |
| 10. | БД.10 Физика | <p>Учебный кабинет № 203 «Химии», «Физики» (БТИ № 32) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1шт. Стол ученический – 15 шт.</p> |

| | |
|-----|---|
| | <p>Стулья ученические – 30 шт. Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Учебные фильмы – 5 шт. Цифровые образовательные ресурсы – 2 шт. Компьютер – 1 шт. Принтер – 1 шт. Мультимедиапроектор с экраном – 1 шт. Мультимедийная доска – 1 шт. Указка- презентер для презентаций – 1 шт.– 30 шт.</p> |
| 11. | <p>Лаборантская кабинет № 205 (БТИ № 22) Оборудование для проведения лабораторных работ: наборы шаростержневых моделей молекул – 15 шт. Модели кристаллических решеток – 15 шт. Коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров – 15 шт. Коллекция горных пород и минералов – 15 шт. Таблица Менделеева – 1 шт. Мензурки – 30 шт. Пипетки- капельницы – 30 шт. Термометры – 30 шт. Микроскоп – 2 шт. Лупы – 4 шт. Предметные и покровные стекла – 30 шт. Планшеты для капельных реакций – 4 шт. Фильтровальная бумага – 30 шт. Промывалки – 30 шт. Стеклянные пробирки – 30 шт. Резиновые пробки – 30 шт. Фонарики – 15 шт. Набор реактивов – 50 шт. Стеклянные палочки – 30 шт. Штативы для пробирок – 30 шт. Мерные цилиндры – 30 шт. Воронки стеклянные – 30 шт. Воронки делительные цилиндрические (50-100 мл) – 30 шт. Ступки с пестиком – 15 шт. Фарфоровые чашки – 15 шт. Пинцеты – 30 шт. Фильтры бумажные – 30 шт. Вата – 30 шт. Марля – 30 шт. Часовые стекла – 15 шт. Электроплитки – 4 шт. Лабораторные штативы – 15 шт. Спиртовые горелки – 15 шт. Спички – 5 шт. Прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой) – 1 шт. Держатели для пробирок – 30 шт. Склянки для хранения реактивов – 50 шт.</p> |

| | | |
|-----|------------------|---|
| | | <p>Раздаточные лотки – 15 шт. химические стаканы (50, 100 и 200 мл) – 30 шт. Шпатели – 15 шт. Пинцеты – 15 шт. Тигельные щипцы – 15 шт. Секундомеры (таймеры) – 15 шт. Мерные пробирки (на 10-20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл) – 15 шт. Водяная баня (или термостат) – 1 шт. Стеклянные палочки – 15 шт. Конические колбы для титрования (50 и 100 мл) – 15 шт. Индикаторные полоски для определения рН и стандартная индикаторная шкала – 15 шт. Универсальный индикатор – 1 шт. Пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл) – 30 шт. Бюретки для титрования (15), медицинские шприцы на 100-150 мл – 15 шт. Лабораторные весы – 15 шт. рН-метры – 5 шт. Сушильный шкаф – 1 шт.</p> |
| 12. | ПД.11 Математика | <p>Учебный кабинет № 206 «Математических дисциплин», «Технической механики», "Электроматериаловедения", "Электротехники и электроники", «Материаловедения» (БТИ № 30) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт.. Стол ученический – 15 шт. Стул ученический – 30 шт. Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Компьютер – 1 шт. Средства аудиовизуализации – 1 шт. Мультимедийный проектор – 1 шт. Презентационные и раздаточные материалы по темам занятий – 50 шт. Наглядные пособия (комплект плакатов по темам, схемы) - 2 шт. Модели изделий - 2 шт. Модели передач - 1 шт. Образцы деталей - 4 шт. Учебники, учебно-методические комплекты (УМК) – 30 шт.</p> |
| 13. | ПД.12 Химия | <p>Учебный кабинет № 203 «Химии», «Физики» (БТИ № 32) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол ученический – 15 шт. Стулья ученические – 30 шт. Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.</p> |

| | |
|-----|---|
| | <p>Учебные фильмы – 5 шт. Цифровые образовательные ресурсы – 2 шт. Компьютер – 1 шт. Принтер – 1 шт. Мультимедиапроектор с экраном – 1 шт. Мультимедийная доска – 1 шт. Указка- презентер для презентаций – 1 шт.– 30 шт.</p> |
| 14. | <p>Лаборантская кабинет № 205 (БТИ № 22) Оборудование для проведения лабораторных работ: наборы шаростержневых моделей молекул – 15 шт. Модели кристаллических решеток – 15 шт. Коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров – 15 шт. Коллекция горных пород и минералов – 15 шт. Таблица Менделеева – 1 шт. Мензурки – 30 шт. Пипетки- капельницы – 30 шт. Термометры – 30 шт. Микроскоп – 2 шт. Лупы – 4 шт. Предметные и покровные стекла – 30 шт. Планшеты для капельных реакций – 4 шт. Фильтровальная бумага – 30 шт. Промывалки – 30 шт. Стеклянные пробирки – 30 шт. Резиновые пробки – 30 шт. Фонарики – 15 шт. Набор реактивов – 50 шт. Стеклянные палочки – 30 шт. Штативы для пробирок – 30 шт. Мерные цилиндры – 30 шт. Воронки стеклянные – 30 шт. Воронки делительные цилиндрические (50-100 мл) – 30 шт. Ступки с пестиком – 15 шт. Фарфоровые чашки – 15 шт. Пинцеты – 30 шт. Фильтры бумажные – 30 шт. Вата – 30 шт. Марля – 30 шт. Часовые стекла – 15 шт. Электроплитки – 4 шт. Лабораторные штативы – 15 шт. Спиртовые горелки – 15 шт. Спички – 5 шт. Прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой) – 1 шт. Держатели для пробирок – 30 шт. Склянки для хранения реактивов – 50 шт. Раздаточные лотки – 15 шт. химические стаканы (50, 100 и 200 мл) – 30 шт. Шпатели – 15 шт.</p> |

| | | |
|-----|-------------------------|--|
| | | <p>Пинцеты – 15 шт. Тигельные щипцы – 15 шт. Секундомеры (таймеры) – 15 шт. Мерные пробирки (на 10-20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл) – 15 шт. Водяная баня (или термостат) – 1 шт. Стеклянные палочки – 15 шт. Конические колбы для титрования (50 и 100 мл) – 15 шт. Индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала – 15 шт. Универсальный индикатор – 1 шт. Пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл) – 30 шт. Бюретки для титрования (15), медицинские шприцы на 100-150 мл – 15 шт. Лабораторные весы – 15 шт. pH-метры – 5 шт. Сушильный шкаф – 1 шт.</p> |
| 15. | ПД.13 Биология | <p>Учебный кабинет № 202 «Биологии», «Микробиологии» (БТИ № 33) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1шт. Стол ученический – 15 шт. Стул ученический – 30 шт. Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Компьютер – 1 шт. Средства аудиовизуализации – 1 шт. Мультимедийный проектор – 1 шт. Экран для проектора – 1 шт.</p> |
| 16. | | <p>Лаборантская кабинет № 201 (БТИ № 34) Микроскоп – 5 шт. Секундомер – 5 шт. Тонометр – 5 шт. Лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) – 30 шт. гипертонический раствор хлорида натрия – 1 шт. 3%-ный Раствор пероксида водорода – 1 шт. Раствор йода в йодистом калии – 1 шт. Глицерин – 1 шт. Клубни картофеля – 3 шт. Лист элодеи канадской – 3 шт. Плод рябины обыкновенной (рябины или томата) – 3 шт. Лук репчатый – 3 шт. разведенные в воде дрожжи – 3 шт.</p> |
| 17. | ПОО.01 Основы проектной | <p>Учебный кабинет № 247 «Обществоведческих дисциплин» (БТИ № 47) Доска учебная – 1 шт.</p> |

| | | |
|-----|---------------------------------|---|
| | деятельности | <p> Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол ученический – 15 шт. Стулья ученические – 30 шт. Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Компьютер – 1 шт. Средства аудиовизуализации – 1 шт. Мультимедийный проектор – 1 шт. Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 3 шт. Радиомаяк для слепых и слабовидящих SmartSound – 1 шт. Клавиатура адаптированная с накладкой и ресивером для беспроводной связи – 2 шт. Компьютерная мышь-очки для образовательного процесса лиц с ОВЗ – 1 шт. </p> |
| 18. | ПОО.02 Введение в специальность | <p> Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. </p> |

| | | |
|-----|--------------------------|--|
| | | <p>стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющей. с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт.</p> |
| 19. | ОГСЭ.01 Основы философии | <p>Учебный кабинет № 247 «Общественно-педагогических дисциплин» (БТИ № 47) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол ученический – 15 шт. Стулья ученические – 30 шт. Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Компьютер – 1 шт. Средства аудиовизуализации – 1 шт. Мультимедийный проектор – 1 шт. Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 3 шт. Радиомаяк для слепых и слабовидящих SmartSound – 1 шт. Клавиатура адаптированная с накладкой и ресивером для беспроводной связи – 2 шт. Компьютерная мышь-очки для образовательного процесса лиц с ОВЗ – 1 шт.</p> |
| 20. | ОГСЭ.02 История | <p>Учебный кабинет № 247 «Общественно-педагогических дисциплин» (БТИ № 47) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол ученический – 15 шт. Стулья ученические – 30 шт. Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Компьютер – 1 шт. Средства аудиовизуализации – 1 шт.</p> |

| | | |
|-----|---|---|
| | | <p>Мультимедийный проектор – 1 шт.</p> <p>Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 3 шт.</p> <p>Радиомаяк для слепых и слабовидящих SmartSound – 1 шт.</p> <p>Клавиатура адаптированная с накладкой и ресивером для беспроводной связи – 2 шт.</p> <p>Компьютерная мышь-очки для образовательного процесса лиц с ОВЗ – 1 шт.</p> |
| 21. | ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности | <p>Учебный кабинет № 239 «Иностранного языка» (БТИ № 35)</p> <p>Доска учебная – 1 шт.</p> <p>Стол преподавателя – 1 шт.</p> <p>Стул преподавателя – 1 шт.</p> <p>Стол учебные – 15 шт.</p> <p>Стулья – 30 шт.</p> <p>Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.</p> <p>Компьютер – 1 шт.</p> <p>Средства аудиовизуализации – 1 шт.</p> <p>Мультимедийный проектор – 1 шт.</p> <p>Лингафонное оборудование – 15 шт.</p> |
| 22. | ОГСЭ.04 Физическая культура | <p>Спортивный зал № 149 (БТИ № 1)</p> <p>Лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI – 25 пар.</p> <p>Лыжи прогулочные TISA RACE CAP LASSIC – 10 пар.</p> <p>Ботинки универсальные Эфси Active Sport 6-0011 – 60 пар.</p> <p>Лыжные палки (стеклопластик) – 60 шт.</p> <p>Стойки для волейбола с сеткой для волейбола – 1 шт.</p> <p>Силовой тренажер – 1 шт.</p> <p>Велозипсоид – 2 шт.</p> <p>Гири 16, 24, 32 кг – 6 шт.</p> <p>Гриф с отягощением 90 кг – 1 шт.</p> <p>Гантели 1 кг – 2 шт.</p> <p>Канат – 2 шт.</p> <p>Козел гимнастический – 1 шт.</p> <p>Мостик для опорных прыжков жесткий -1 шт.</p> <p>Гимнастические маты -30 шт.</p> <p>Обруч -15 шт.</p> <p>Скакалка -10 шт.</p> <p>Гимнастическое бревно – 1 шт.</p> <p>Перекладина пристенная -1 шт.</p> <p>Конь гимнастический -1 шт.</p> <p>Гимнастические брусья – 1 шт.</p> <p>Гимнастический ковер – 1 шт.</p> <p>Мяч футзальный – 15 шт.</p> <p>Ворота (игровые футбольные) -1 пара</p> <p>Мяч волейбольный – 20 шт.</p> <p>Мяч баскетбольный №6 – 15 шт.</p> <p>Мяч баскетбольный №7 – 15 шт.</p> |

| | | |
|-----|----------------------------------|--|
| | | Щит баскетбольный игровой – 6 шт. Степ-платформа трехуровневая – 25 шт. Фитбол – 15 шт. Граната 700 гр. - 1 шт. Граната 500 гр. – 1 шт |
| 23. | | Спортивная площадка Кольца баскетбольные – 4 шт. Ворота футбольные – 2 шт. Беговые дорожки – 1 шт. Бум – 1 шт. Барьер с подставкой – 1 шт. Рукоход с прямыми перекладинами – 1 шт. Барьер-дуги – 1 шт. Рукоход цепной – 1 шт. Лаз круглый – 1 шт. Стена – 1 шт. Лабиринт – 1 шт. |
| 24. | ОГСЭ.05 Психология общения | Мастерская № 250 (БТИ № 45) «Педагогики дополнительного образования», «Педагогики и психологии» оснащена оборудованием: - учебная доска - 1 шт. - Стул преподавателя - 1 шт. - Стол преподавателя – 1 шт. - столы ученические - 15 шт. - стулья ученические - 30 шт. - ноутбуки - 13 шт. - интерактивная доска - 1 шт. - дидактический материал - 63 шт. |
| 25. | ЕН.01 Химия | Учебный кабинет № 203 «Химии», «Физики» (БТИ № 32) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стол ученический – 15 шт. Стулья ученические – 30 шт. Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Учебные фильмы – 5 шт. Цифровые образовательные ресурсы – 2 шт. Компьютер – 1 шт. Принтер – 1 шт. Мультимедиапроектор с экраном – 1 шт. Мультимедийная доска – 1 шт. Указка- презентер для презентаций – 1 шт.– 30 шт. |
| 26. | | Лаборантская кабинет № 205 (БТИ № 22) Оборудование для проведения лабораторных работ: наборы шаростержневых моделей молекул – 15 шт. Модели кристаллических решеток – 15 шт. Коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров – 15 шт. Коллекция горных пород и минералов – 15 шт. Таблица Менделеева – 1 шт. Мензурки – 30 шт. |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p> Пипетки- капельницы – 30 шт. Термометры – 30 шт. Микроскоп – 2 шт. Лупы – 4 шт. Предметные и покровные стекла – 30 шт. Планшеты для капельных реакций – 4 шт. Фильтровальная бумага – 30 шт. Промывалки – 30 шт. Стеклообразователи – 30 шт. Резиновые пробки – 30 шт. Фонарики – 15 шт. Набор реактивов – 50 шт. Стеклообразователи – 30 шт. Штативы для пробирок – 30 шт. Мерные цилиндры – 30 шт. Воронки стеклянные – 30 шт. Воронки делительные цилиндрические (50-100 мл) – 30 шт. Ступки с пестиком – 15 шт. Фарфоровые чашки – 15 шт. Пинцеты – 30 шт. Фильтры бумажные – 30 шт. Вата – 30 шт. Марля – 30 шт. Часовые стекла – 15 шт. Электроплитки – 4 шт. Лабораторные штативы – 15 шт. Спиртовые горелки – 15 шт. Спички – 5 шт. Прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой) – 1 шт. Держатели для пробирок – 30 шт. Склянки для хранения реактивов – 50 шт. Раздаточные лотки – 15 шт. химические стаканы (50, 100 и 200 мл) – 30 шт. Шпатели – 15 шт. Пинцеты – 15 шт. Тигельные щипцы – 15 шт. Секундомеры (таймеры) – 15 шт. Мерные пробирки (на 10-20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл) – 15 шт. Водяная баня (или термостат) – 1 шт. Стеклообразователи – 15 шт. Конические колбы для титрования (50 и 100 мл) – 15 шт. Индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала – 15 шт. Универсальный индикатор – 1 шт. Пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл) – 30 шт. Бюретки для титрования (15), медицинские шприцы на 100-150 мл – 15 шт. Лабораторные весы – 15 шт. </p> |
|--|--|---|

| | | |
|-----|--|--|
| | | <p>рН-метры – 5 шт. Сушильный шкаф – 1 шт.</p> |
| 27. | ЕН.02 Экологические основы природопользования | <p>Учебный кабинет № 245 «Социально-экономических и управленческих дисциплин» (БТИ № 48) Доска ученическая – 1 шт. Экран для проектора – 1 шт. Парты (компьютерные) – 12 шт. Парты (ученические) – 5 шт. Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 1 шт. Компьютер – 13 шт. Стулья (ученические) – 16 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Кресло на колесиках – 1 шт.</p> |
| 28. | ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве | <p>Учебный кабинет № 202 «Биологии», «Микробиологии» (БТИ № 33) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол ученический – 15 шт. Стул ученический – 30 шт. Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Компьютер – 1 шт. Средства аудиовизуализации – 1 шт. Мультимедийный проектор – 1 шт. Экран для проектора – 1 шт.</p> |
| 29. | | <p>Лаборантская кабинет № 201 (БТИ № 34) Микроскоп – 5 шт. Секундомер – 5 шт. Тонометр – 5 шт. Лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) – 30 шт. гипертонический раствор хлорида натрия – 1 шт. 3%-ный Раствор пероксида водорода – 1 шт. Раствор йода в йодистом калии – 1 шт. Глицерин – 1 шт. Клубни картофеля – 3 шт. Лист элодеи канадской – 3 шт. Плод рябины обыкновенной (рябины или томата) – 3 шт. Лук репчатый – 3 шт. разведенные в воде дрожжи – 3 шт.</p> |
| 30. | ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья | <p>Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт.</p> |

| | | |
|-----|---|--|
| | | <p>Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.</p> |
| 31. | ОП.03 Техническое оснащение организации питания | <p>Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт. Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.</p> |
| 32. | ОП.04 Организация обслуживания | <p>Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт. Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт.</p> |

| | | |
|-----|---|---|
| | | <p>Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.</p> |
| 33. | ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга | <p>Учебный кабинет № 245 «Социально-экономических и управленческих дисциплин» (БТИ № 48) Доска ученическая – 1 шт. Экран для проектора – 1 шт. Парты (компьютерные) – 12 шт. Парты (ученические) – 5 шт. Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 1 шт. Компьютер – 13 шт. Стулья (ученические) – 16 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Кресло на колесиках – 1 шт.</p> |
| 34. | ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности | <p>Учебный кабинет № 247 «Обществоведческих дисциплин» (БТИ № 47) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол ученический – 15 шт. Стулья ученические – 30 шт. Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Компьютер – 1 шт. Средства аудиовизуализации – 1 шт. Мультимедийный проектор – 1 шт. Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 3 шт. Радиомаяк для слепых и слабовидящих SmartSound – 1 шт. Клавиатура адаптированная с накладкой и ресивером для беспроводной связи – 2 шт. Компьютерная мышь-очки для образовательного процесса лиц с ОВЗ – 1 шт.</p> |
| 35. | ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности | <p>Учебный кабинет (лаборатория) 207 «Инфокоммуникационные системы» (БТИ № 24) Доска учебная - 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол ученический – 15 шт. Стулья ученические – 30 шт. Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением - 13 шт.</p> |

| | | |
|-----|--------------------------------------|--|
| | | <p>интерактивная панель - 1 шт. многофункциональное устройство - 13 шт. Маршрутизатор - 3 шт. Коммутатор - 3 шт. Межсетевой экран - 1 шт. Серверная станция - 1 шт. Программное обеспечение: MS OFFICE 2016, PHP MY Admin, Microsoft SQL Server 8.0, RAD Studio 10, VirtualBox, Autodesk Maya, Autodesk 3ds Max, Adobe Photoshop, Adobe Acrobat, Cisco Packet Tracer (Packet Tracer), Microsoft Visual Studio 2016, Python 3.7.4, Oracle Database, Microsoft Visual Studio Code</p> |
| 36. | ОП.08 Охрана труда | <p>Мастерская 112 «Охраны труда, электробезопасности и бережливого производства» (БТИ № 3) Шумомер-анализатор спектра 1 класса - 5 шт трубка напорная модификации Пито L-образная - 5 шт газоанализатор - 5 шт дифференциальный манометр Testo 510 - 5 шт калибратор акустический - 1 шт бензиновая электростанция - 1 шт вытяжное устройство отработанных газов Медуза-В-150 вытяжка выхлопных газов с вентилятором - 1 шт унифицированная программа расчета загрязнений атмосферы УПРЗА «Эколог», версия 4.6. - 1 шт Комплекс программного обеспечения для виртуальных лабораторий по направлению «общая и промышленная экология» - 1 шт</p> |
| 37. | ОП.09 Безопасность жизнедеятельности | <p>Учебный кабинет № 242 «Основ безопасности и защиты Родины» (БТИ № 38) Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1шт. столы ученические – 15 шт. стулья ученические – 30 шт. шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. компьютер – 1 шт. мультимедийный проектор – 1 шт. многофункциональный комплекс преподавателя – 1 шт. наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения) – 20 шт. тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде – 1 шт. имитаторы ранений и поражений – 7 шт. образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО) – 7 шт. средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7 – 7 шт. респиратор Р-2 – 1 шт.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>защитный костюм Л-1 – 7 шт. общевойсковой защитный костюм – 7 шт. общевойсковой прибор химической разведки – 1 шт. компас-азимут – 15 шт. дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности) – 7 шт. учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности – 1 шт. образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1 – 7 шт. жгут кровоостанавливающий – 7 шт. аптечка индивидуальная АИ-2 – 7 шт. комплект противоожоговый – 1 шт. индивидуальный противохимический пакет ИПП-11 – 1 шт. сумка санитарная – 1 шт. носилки плащевые – 1 шт. образцы средств пожаротушения (СП) – 1 шт. макеты: встроенного убежища – 1 шт. быстровозводимого убежища – 1 шт. противорадиационного укрытия – 1 шт. макеты местности, зданий и муляжи – 1 шт. макет автомата Калашникова – 3 шт. электронный стрелковый тренажер – 3 шт. обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины – 30 шт. комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности – 20 шт. Сейф оружейный – 1 шт. Система хранения тренажеров – 2 шт. Интерактивные пособия для ОБЗР и ВП – 5 шт. Комплект учебных видеofilmов (по предметной области) – 5 шт. Таблицы по ОБЗР и военной подготовке, основам военных знаний – 2 шт. Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ) – 4 шт. Планшетный компас с ценой деления 2 градуса – 1 шт. Общевойсковой защитный комплект ОЗК – 1 шт. Легкий защитный костюм Л-1 – 1 шт. Макет БПЛА – 1 шт. Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки – 1 шт. Измеритель электропроводности, кислотности и температуры – 1 шт. Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности и защиты Родины (ОБЗР) – 1 шт. Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей – 1 шт. Базовый набор учебного беспилотного летательного аппарата с возможностью обучения основам блочного программирования и пилотирования с помощью пульта</p> |
|--|--|

| | | |
|-----|--------------------------|--|
| | | <p>управления или смартфона/планшета – 1 шт. библиотечный фонд – 30 шт. технические средства обучения: информационно-коммуникативные средства – 15 шт. экранно-звуковые пособия – 15 шт. 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 шт.-</p> |
| 38. | ОП.10 Калькуляция и учет | <p>Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт. Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.</p> |
| 39. | ОП.11 Рисование и лепка | <p>Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт. Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт.</p> |

| | | |
|-----|--|---|
| | | Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт. |
| 40. | ОП.12 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности | Учебный кабинет № 245 «Социально-экономических и управленческих дисциплин» (БТИ № 48) Доска ученическая – 1 шт. Экран для проектора – 1 шт. Парты (компьютерные) – 12 шт. Парты (ученические) – 5 шт. Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 1 шт. Компьютер – 13 шт. Стулья (ученические) – 16 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Кресло на колесиках – 1 шт. |
| 41. | ОП.13 Основы бережливого производства | Мастерская 112 «Охраны труда, электробезопасности и бережливого производства» (БТИ № 3) Шумомер-анализатор спектра 1 класса - 5 шт трубка напорная модификации Пито L-образная - 5 шт газоанализатор - 5 шт дифференциальный манометр Testo 510 - 5 шт калибратор акустический - 1 шт бензиновая электростанция - 1 шт вытяжное устройство отработанных газов Медуза-В-150 вытяжка выхлопных газов с вентилятором - 1 шт унифицированная программа расчета загрязнений атмосферы УПРЗА «Эколог», версия 4.6. - 1 шт Комплекс программного обеспечения для виртуальных лабораторий по направлению «общая и промышленная экология» - 1 шт |
| 42. | МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт. Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препаратный - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт. Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) |

| | | |
|-----|-----------|--|
| | | <p> Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт. </p> |
| 43. | МДК 01.02 | <p> Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. </p> |

| | |
|--|--|
| <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> | <p>Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт. Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт. Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт.</p> |
|--|--|

| | | |
|-----|---------------------------|--|
| | | <p>стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющей. с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт.</p> |
| 44. | УП 01.01 Учебная практика | <p>Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600x600x850 - 4 шт.</p> |

| | | |
|-----|---|---|
| | | <p>Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющей. с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт.</p> |
| 45. | ПП 01.01 Производственная практика | ИП Дьяченко Любовь Александровна |
| 46. | МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | <p>Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт. Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт. Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроёмкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт.</p> |

| | | |
|-----|--|---|
| | | <p> Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющей с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт. </p> |
| 47. | МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | <p> Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт. Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. </p> |

| | |
|--|--|
| | <p> Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт. Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющей. с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. </p> |
|--|--|

| | | |
|-----|---------------------------|--|
| | | <p> Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт. </p> |
| 48. | УП.02.01 Учебная практика | <p> Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. </p> |

| | | |
|-----|--|--|
| | | <p>Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт.</p> |
| 49. | ПП.02.01 Производственная практика | ИП Дьяченко Любовь Александровна |
| 50. | МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | <p>Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт. Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт. Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт.</p> |

| | | |
|-----|--|---|
| | | <p>Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющей. с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт.</p> |
| 51. | <p>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> | <p>Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт. Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт.</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p> Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт. Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющей с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт. </p> |
|--|--|---|

| | | |
|-----|---------------------------|---|
| 52. | УП 03.01 Учебная практика | <p>Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6)</p> <p>Блендер стационарный - 1 шт.</p> <p>Монитор - 1 шт.</p> <p>Роутер Wi-Fi - 1 шт.</p> <p>Венчик Вардаген - 4 шт.</p> <p>весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт.</p> <p>Весы настольные электронные - 4 шт.</p> <p>гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт.</p> <p>Контейнер для мусора Лайма - 8 шт.</p> <p>Пиrometer инфракрасный - 4 шт.</p> <p>Стол производственный - 5 шт.</p> <p>Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт.</p> <p>фритюрница - 1 шт.</p> <p>Шкаф шоковой заморозки - 1 шт.</p> <p>Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт.</p> <p>Зонт вытяжной - 4 шт.</p> <p>индукционная плита - 16 шт.</p> <p>Индукционная плита стационарная - 1 шт.</p> <p>куллер для воды - 2 шт.</p> <p>микроволновая печь - 1 шт.</p> <p>миксер планетарный - 4 шт.</p> <p>мясорубка электрическая - 4 шт.</p> <p>пароконвектомат - 4 шт.</p> <p>погружной блендер - 4 шт.</p> <p>подставка для пароконвектомата - 4 шт.</p> <p>Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт.</p> <p>Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт.</p> <p>Слайсер - 1 шт.</p> <p>Стеллаж - 8 шт.</p> <p>стол производственный 600x600x850 - 4 шт.</p> <p>Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющей с распашными дверцами - 1 шт.</p> <p>Холодильный шкаф - 5 шт.</p> <p>шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт.</p> <p>шкаф морозильный - 1 шт.</p> <p>шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт.</p> <p>Вешалка для одежды напольная - 2 шт.</p> <p>Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт.</p> <p>Льдогенератор - 1 шт.</p> <p>Облучатель – рециркулятор - 1 шт.</p> <p>Полка настенная для разделочных досок - 4 шт.</p> <p>Полка настольная двойная - 4 шт.</p> <p>стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт.</p> <p>Стол производственный - 12 шт.</p> <p>Стол с моечной ванной - 4 шт.</p> <p>Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт.</p> <p>шкаф для сумок - 2 шт.</p> |
| 53. | ПП 03.01 | ИП Дьяченко Любовь Александровна |

| | | |
|-----|---|--|
| | Производственная практика | |
| 54. | МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | <p>Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47)</p> <p>Стол учительский - 1 шт.</p> <p>Стул Учительский - 1 шт.</p> <p>Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт.</p> <p>Экран для проектора - 1 шт.</p> <p>Доска ученическая - 1 шт.</p> <p>Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт.</p> <p>Стол двухтумбовый - 1 шт.</p> <p>Стол препараторский - 1 шт.</p> <p>Столик журнальный - 1 шт.</p> <p>Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт.</p> <p>Проектор - 1 шт.</p> <p>МФУ - 1 шт.</p> <p>Компьютерное кресло - 1 шт.</p> <p>Стол компьютерный - 1 шт.</p> <p>Стол одно тумбовый - 1 шт.</p> <p>Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт.</p> <p>Стул рабочий - 5 шт.</p> <p>Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.</p> <p>Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6)</p> <p>Блендер стационарный - 1 шт.</p> <p>Монитор - 1 шт.</p> <p>Роутер Wi-Fi - 1 шт.</p> <p>Венчик Вардаген - 4 шт.</p> <p>весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт.</p> <p>Весы настольные электронные - 4 шт.</p> <p>гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт.</p> <p>Контейнер для мусора Лайма - 8 шт.</p> <p>Пирометр инфракрасный - 4 шт.</p> <p>Стол производственный - 5 шт.</p> <p>Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт.</p> <p>фритюрница - 1 шт.</p> <p>Шкаф шоковой заморозки - 1 шт.</p> <p>Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт.</p> <p>Зонт вытяжной - 4 шт.</p> <p>индукционная плита - 16 шт.</p> <p>Индукционная плита стационарная - 1 шт.</p> <p>куллер для воды - 2 шт.</p> <p>микроволновая печь - 1 шт.</p> <p>миксер планетарный - 4 шт.</p> <p>мясорубка электрическая - 4 шт.</p> <p>пароконвектомат - 4 шт.</p> <p>погружной блендер - 4 шт.</p> <p>подставка для пароконвектомата - 4 шт.</p> <p>Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт.</p> |

| | | |
|-----|---|---|
| | | <p>Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт.</p> |
| 55. | <p>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> | <p>Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт. Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт. Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроёмкость из нержавеющей стали - 24 шт.</p> |

| | | |
|-----|---------------------------|--|
| | | <p> Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт. </p> |
| 56. | УП.04.01 Учебная практика | <p> Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроёмкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. </p> |

| | | |
|-----|--|---|
| | | <p> Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющей с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт. </p> |
| 57. | ПП 04.01 Производственная практика | ИП Дьяченко Любовь Александровна |
| 58. | МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, | <p> Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт. Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. </p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> | <p>Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт. Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющей с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт.</p> |
|--|--|--|

| | | |
|-----|---|---|
| | | <p>шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт.</p> |
| 59. | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | <p>Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт. Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт. Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт.</p> |

| | | |
|-----|---------------------------|--|
| | | <p>индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600х600х850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющей. с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800х600х850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт.</p> |
| 60. | УП.05.01 Учебная практика | <p>Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт.</p> |

| | | |
|-----|---|---|
| | | <p>Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющей. с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт.</p> |
| 61. | ПП.05.01 Производственная практика | ИП Дьяченко Любовь Александровна |
| 62. | МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчинённого персонала | <p>Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт. Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт.</p> |

| | | |
|-----|---|--|
| | | <p>Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.</p> |
| 63. | ПП 06.01 Производственная практика | ИП Дьяченко Любовь Александровна |
| 64. | МДК 07.01 Выполнение работ по профессии "Пекарь" | <p>Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт. Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт. Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт.</p> |

| | | |
|-----|---------------------------|---|
| | | <p>миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт.</p> |
| 65. | УП 07.01 Учебная практика | <p>Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт.</p> |

| | | |
|-----|---|---|
| | | <p>мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600х600х850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800х600х850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт.</p> |
| 66. | МДК 08.01 Выполнение работ по профессии "Кондитер" | <p>Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт. Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт. Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт.</p> |

| | | |
|-----|---------------------------|---|
| | | <p> Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипяtilьник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт. </p> |
| 67. | УП 08.01 Учебная практика | <p> Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. </p> |

| | | |
|-----|--|---|
| | | <p>Венчик Вардаген - 4 шт. веса настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами - 1 шт. Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт.</p> |
| 68. | МДК 09.01 Выполнение работ по профессии "Повар" | <p>Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47) Стол учительский - 1 шт. Стул Учительский - 1 шт. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p> Экран для проектора - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт. Стол двухтумбовый - 1 шт. Стол препараторский - 1 шт. Столик журнальный - 1 шт. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт. Проектор - 1 шт. МФУ - 1 шт. Компьютерное кресло - 1 шт. Стол компьютерный - 1 шт. Стол одно тумбовый - 1 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт. Стул рабочий - 5 шт. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт. Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6) Блендер стационарный - 1 шт. Монитор - 1 шт. Роутер Wi-Fi - 1 шт. Венчик Вардаген - 4 шт. весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт. Весы настольные электронные - 4 шт. гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт. Пирометр инфракрасный - 4 шт. Стол производственный - 5 шт. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт. фритюрница - 1 шт. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт. Зонт вытяжной - 4 шт. индукционная плита - 16 шт. Индукционная плита стационарная - 1 шт. куллер для воды - 2 шт. микроволновая печь - 1 шт. миксер планетарный - 4 шт. мясорубка электрическая - 4 шт. пароконвектомат - 4 шт. погружной блендер - 4 шт. подставка для пароконвектомата - 4 шт. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт. Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Стеллаж - 8 шт. стол производственный 600x600x850 - 4 шт. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами - 1 шт. </p> |
|--|--|

| | | |
|-----|---------------------------------------|---|
| | | <p>Холодильный шкаф - 5 шт. шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт. шкаф морозильный - 1 шт. шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт. Вешалка для одежды напольная - 2 шт. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт. Льдогенератор - 1 шт. Облучатель – рециркулятор - 1 шт. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт. Полка настольная двойная - 4 шт. стол производственный 1800x600x850мм - 2 шт. Стол производственный - 12 шт. Стол с моечной ванной - 4 шт. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт. шкаф для сумок - 2 шт.</p> |
| 69. | ПП 09.01 Производственная практика | ИП Дьяченко Любовь Александровна |
| 70. | Актовый зал кабинет № 213 (БТИ № 30) | <p>Система акустическая 2-полосная 250 Вт – 1 шт. Микрофон конденсаторный, головной C420L пара AKGC420L – 1 шт. Радиосистема вокальная с микрофоном пара. AKGWMS40HT – 1 шт. Система акустическая активная, 2-х полосная пара. Behringer – 1 шт. Акустический процессор Behringer Virtualizer PRO DSP 2024 – 1 шт. Вокальная радиосистема SHURE ETV 58D – 1 шт. Вокальная радиосистема SHURE ETV 58D – 1 шт. Микрофон вокальный SHURE SM 58 – 1 шт. Микрофон вокальный SHURE SM 58 – 1 шт. Минидисковый плеер-рекордер SONY MDS-JE 780 – 1 шт. Синтезатор YAMAHA PRS 2100 – 1 шт. Система акустическая 2-полосная активная 625 Вт – 1 шт. Система акустическая 2-полосная 250 Вт – 1 шт. Система акустическая 2-полосная активная 625 Вт – 1 шт. Микрофон динамический суперкардиоидный вокальный 58A – 1 шт. Микрофон динамический суперкардиоидный вокальный 58A – 1 шт. Микрофон динамический профессиональный SM 58 – 1 шт. Электрогитара, цвет серый металлик, гриф-клен, накладка-палисандр, звукоснимател – 1 шт. Электрогитара, форма les paul, цвет черный, вклееный гриф из махогани – 1 шт. Бас-гитара, цвет черный, корпус -ольха, гриф-клен – 1 шт.</p> |

| | | |
|-----|--|--|
| | | <p>Гитарный комбо – 1 шт. Гитарный комбоусилитель моделирующий – 1 шт. Басовый комбо, мощность 150 Вт, динамик 15" – 1 шт. Интерактивная рабочая станция со слотом для CD-карт – 1 шт. Коммутация – 1 шт. Радиосистема головная SHURE BLX14E/P31 M17 – 1 шт. Радиосистема вокальная SHURE BLX24E M17 – 1 шт. Радиосистема вокальная SHURE BLX24E M17 – 1 шт. Радиосистема головная SHURE BLX14E/P31 M17 – 1 шт. Радиосистема вокальная SHURE BLX24E M17 – 1 шт. Сабвуфер прямого излучения активный – 1 шт. Усилитель-микшер мощности двухканальный 100В – 1 шт. Пульт микшерный 8 моно, 2 двойных стереовхода, 4 AUX шины, 16 цифровых FX эффек – 1 шт. Радиосистема ручная 8 каналов (приемн.+ручной передат. ATW-T702) – 1 шт. Радиосистема ручная 8 каналов (приемн.+ручной передат. ATW-T702) – 1 шт. Радиосистема ручная 8 каналов (приемн.+ручной передат. ATW-T702) – 1 шт. Микрофон вокальный кардиоид. 90Гц-16кГц – 4 шт. Микрофон конденсаторный кардиоид. 70Гц-16кГц – 1 шт. Подставка для микрофона настольная "гусиная шея" с выключателем – 1 шт. Сабвуфер прямого излучения активный – 1 шт. Активная двухполосная АС 750 Вт – 1 шт. Активная двухполосная АС 750 Вт – 1 шт. Пианино – 1 шт. Табурет для пианино – 1 шт. Стол гримировальный с осветительной системой 1000x680x750 мм – 4 шт. Кресло секционное с откидным сидением – 180 шт.</p> |
| 71. | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (БТИ № 29) | <p>Кресло рабочее – 1 шт. Стол бестумбовый – 6 шт. Стол двухтумбовый – 1 шт. Стол-барьер библиотечный – 1 шт. Стол рабочий – 3 шт. Шкаф картотечный – 1 шт. Шкаф открытый с полками – 1 шт. Стул рабочий – 1 шт. Шкаф для одежды – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт. Автоматизированные рабочие места – 5 шт. Стеллажи библиотечные двусторонние – 21 шт. Стеллажи выставочные – 6 шт. Стеллажи односторонние – 2 шт. Кресло для отдыха – 2 шт. Кресла – мешки – 2 шт. Экран подвесной – 1 шт.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>Экран переносной – 1 шт. Проектор – 1 шт. Журнальный столик – 1 шт. Ноутбук Toshiba – 1 шт. Принтер – 2 шт. Парты ученические – 7 шт. Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 1 шт. Компьютер – 6 шт. Стол компьютерный – 6 шт. Локальная сеть с выходом в интернет – 1 шт. Электронная библиотечная система – 6 шт.</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.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Сведения об организации

| Наименование организации | Ф.И.О. руководителя |
|----------------------------------|-------------------------------|
| ИП Дьяченко Любовь Александровна | Дьяченко Любовь Александровна |

Документация, представленная для согласования: Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общая характеристика ОПОП ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.1. Нормативный срок освоения программы – 3 года 10 месяцев

2. Обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело готовятся к следующим видам профессиональной 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;
- Выполнения работ по профессии “Пекарь”;
- Выполнения работ по профессии “ Кондитер”;
- Выполнения работ по профессии “Повар».

3. Требования к результатам освоения ООП ППССЗ по профессии 46.02.01 Документационное обеспечение управления и архивоведение.

3.1. Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- 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.

3.2. Выпускник, освоивший ППСЗ, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующим видам деятельности:

1. организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. 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

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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.

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.

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.

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.

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

3. 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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

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.

4. 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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

5. 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

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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.

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.

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.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

7. Выполнения работ по профессии “Пекарь”

ПК 7.1 Составление рецептуры хлебобулочных изделий

ПК 7.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

ПК 7.3 Формовка хлебобулочных изделий

ПК 7.4 Выпечка хлебобулочных изделий

ПК 7.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

8. Выполнения работ по профессии “Кондитер”

ПК 8.1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе

ПК 8.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

ПК 8.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции

ПК 8.4 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции

ПК 8.5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности

9. 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.

Объем вариативной части учебных циклов ППССЗ 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 Квалификационный экзамен.

СОГЛАСОВАНО:

 / Л.А. Дьяченко

