

**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
<http://magrokol.ru>

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора колледжа
от 21.02.2025 № 088/од

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Квалификация -	Повар, кондитер
Форма обучения -	Очная
Нормативный срок обучения - (на базе основного общего образования)	3 года 10 месяцев
Профиль получаемого профессионального образования -	технологический

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

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ООП содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя.

Организация-работодатель: ИП Дьяченко Любовь Александровна

Организация-разработчик:

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ООП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Нормативные основания для разработки ООП:

Общие:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г. N 44898).
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2022 г. № 70167);

- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года №113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 года, регистрационный № 68148);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, регистрационный № 38940);
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 "О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования" (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 N 68887);
- распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";
- письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

Со стороны образовательной организации:

- Правила приёма на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования в БУ «Междуреченский агропромышленный колледж»;
- Правила внутреннего распорядка обучающихся;
- Положение о режиме занятий;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации в том числе в период организации образовательного процесса с применением дистанционных образовательных технологий;
- Положение об отчислении, переводе, восстановлении студентов;
- Порядок оформления, возникновения, приостановления и прекращения отношений между БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения.

РАЗДЕЛ 2. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Общий объем ООП СПО на базе основного общего образования за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности составляет 5904 часов и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и времени, отводимому на контроль качества освоения студентом ООП СПО.

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

Таблица 1

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

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

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

Таблица 2

Структура образовательной	Количество часов по учебному плану
---------------------------	------------------------------------

программы	
Общеобразовательный цикл	1476
Общепрофессиональный цикл	1074
Профессиональный цикл	3282
Государственная итоговая аттестация (Демонстрационный экзамен)	72
Общий объем образовательной подготовки	5904

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

РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «Повар, кондитер» в соответствии с п. 1.11 ФГОС СПО.

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

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

Междисциплинарные курсы:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

МДК.05.04 Рисование и лепка;

РАЗДЕЛ 4. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

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

4.3 Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности:	
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

РАЗДЕЛ 5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Результаты освоения ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять полученные при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов знания, умения, а также приобретенный опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

5.2. В результате освоения ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер выпускник должен обладать общими компетенциями:

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

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

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
1	2
приготовление и	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,

<p>подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика..</p>
<p>приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>
<p>приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного</p>

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

РАЗДЕЛ 6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

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

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

Задачи:

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

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

РАЗДЕЛ 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

ООП профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечена учебно-методическими комплексами и иными методическими материалами по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, видам практики, государственной итоговой аттестации.

Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы 43.01.09
Повар, кондитер

№ п/п	Предметы, дисциплины (модули)	Наименование помещения с указанием необходимого оборудования, инвентаря и т.д.
1	2	3
1. 1.	ОДБ.01 Русский язык	Доска учебная – 1 шт. Рабочее место преподавателя – 1 шт. Столешницы ученические – 15 шт. Стулья – 30 шт. Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Компьютер – 1 шт. Средствами аудиовизуализации – 1 шт. мультимедийным Проектором – 1 шт.
2.	ОДБ.02 Литература	Доска учебная – 1 шт. Рабочее место преподавателя – 1 шт. Столешницы ученические – 15 шт. Стулья – 30 шт.

		<p>Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Компьютером – 1 шт. Средствами аудиовизуализации – 1 шт. мультимедийным Проектором – 1 шт.</p>
3.	ОДБ.03 История	<p>Доска учебная – 1 шт. Рабочее место 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. 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.	ОДБ.04 Обществознание (включая экономику и право)	<p>Доска учебная – 1 шт. Рабочее место 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. 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.	ОДБ.05. География	<p>Доска учебная – 1 шт. Рабочее место 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.</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>
6.	ОДБ.06 Информатика	<p>Доска учебная – 1 шт.</p> <p>Рабочее место преподавателя – 1 шт.</p> <p>Стол – 12 шт.</p> <p>Стулья – 12 шт.</p> <p>Компьютеры – 13 шт.</p> <p>Локальная и глобальная компьютерные сети – 1 шт.</p> <p>Системное и прикладное программное обеспечение – 3 шт.</p> <p>Антивирусное программное обеспечение – 13 шт.</p> <p>Специальное программное обеспечение – 13 шт.</p> <p>Мультимедиапроектор – 1 шт.</p> <p>Экран – 1 шт.</p>
7.	ОДБ.07 Физическая культура	<p>Лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI – 40 шт.</p> <p>Лыжи прогулочные TISA RACE CAP LASSIC – 10 шт.</p> <p>Ботинки универсальные Эфси Active Sport 6-0011 – 60 шт.</p> <p>Лыжные палки (стеклопластик) – 30 шт.</p> <p>Баллон воздуха для пейнбола – 10 шт.</p> <p>Маркер Tip – 10 шт.</p> <p>Маска JT S – 10 шт.</p> <p>Маска судейская JTF – 2 шт.</p> <p>Ракетки для бадминтона – 10 шт.</p> <p>Волан для бадминтона – 20 шт.</p> <p>Стол для настольного тенниса – 5 шт.</p> <p>Сетка волейбольная – 1 шт.</p> <p>Силовой тренажер – 1 шт.</p> <p>Велозипсод – 1 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>Мяч футзальный – 15 шт.</p> <p>Мяч волейбольный – 20 шт.</p> <p>Мяч баскетбольный №6 – 15 шт.</p> <p>Мяч баскетбольный №7 – 15 шт.</p> <p>Ракетка для настольного тенниса – 20 шт.</p> <p>Степ-платформа</p>

		<p>Трехуровневая – 25 шт. Динамометр кистевой (силомер) цифровой – 5 шт. Спирометр электронный портативный – 1 шт. Фитбол – 15 шт. Спортивное ядро 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.</p>
8.	ОДБ.08 Основы безопасности и защита Родины	<p>доска учебная – 1 шт. рабочее место преподавателя – 1 шт. стол – 15 шт. стулья – 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. 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 –</p>

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

		<p>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>
9.	ОДБ.09 Физика	<p>Доска учебная – 1 шт. Рабочее место преподавателя – 1 шт. Стол – 15 шт. Стулья – 30 шт. Шкафа 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. 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.</p>

		<p> 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. Слянки 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. 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>
10.	ОДП.01 Иностранный язык	<p> Доска учебная – 1 шт. Рабочее место 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. </p>
11.	ОДП.02 Математика	<p> Доска учебная – 1 шт. Рабочее место 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. </p>

		<p>Презентационные и раздаточные материалы по темам занятий – 50 шт.</p> <p>Учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Математика» – 30 шт.</p>
12.	ОДП.03 Химия	<p>Доска учебная – 1 шт.</p> <p>Рабочее место преподавателя – 1 шт.</p> <p>Стол – 15 шт.</p> <p>Стулья – 30 шт.</p> <p>Шкафа для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.</p> <p>Учебные фильмы – 5 шт.</p> <p>Цифровые образовательные ресурсы – 2 шт.</p> <p>Компьютер – 1 шт.</p> <p>Принтер – 1 шт.</p> <p>Мультимедиапроектор с экраном – 1 шт.</p> <p>Мультимедийная доска – 1 шт.</p> <p>Указка- презентер для презентаций – 1 шт.</p> <p>Оборудование для проведения лабораторных работ: наборы шаростержневых моделей молекул – 15 шт.</p> <p>Модели кристаллических решеток – 15 шт.</p> <p>Коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров – 15 шт.</p> <p>Коллекция горных пород и минералов – 15 шт.</p> <p>Таблица Менделеева – 1 шт.</p> <p>Мензурки – 30 шт.</p> <p>Пипетки- капельницы – 30 шт.</p> <p>Термометры – 30 шт.</p> <p>Микроскоп – 2 шт.</p> <p>Лупы – 4 шт.</p> <p>Предметные и покровные стекла – 30 шт.</p> <p>Планшеты для капельных реакций – 4 шт.</p> <p>Фильтровальная бумага – 30 шт.</p> <p>Промывалки – 30 шт.</p> <p>Стеклянные пробирки – 30 шт.</p> <p>Резиновые пробки – 30 шт.</p> <p>Фонарики – 15 шт.</p> <p>Набор реактивов – 50 шт.</p> <p>Стеклянные палочки – 30 шт.</p> <p>Штативы для пробирок – 30 шт.</p> <p>Мерные цилиндры – 30 шт.</p> <p>Воронки стеклянные – 30 шт.</p> <p>Воронки делительные цилиндрические (50-100 мл) – 30 шт.</p> <p>Ступки с пестиком – 15 шт.</p> <p>Фарфоровые чашки – 15 шт.</p> <p>Пинцеты – 30 шт.</p> <p>Фильтры бумажные – 30 шт.</p> <p>Вата – 30 шт.</p> <p>Марля – 30 шт.</p> <p>Часовые стекла – 15 шт.</p>

		<p> 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. 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>
13.	ОД.04 Биология	<p> Доска учебная – 1 шт. Рабочее место преподавателя – 1 шт. Столами – 15 шт. Стулья – 30 шт. Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. Компьютер – 1 шт. Средства аудиовизуализации – 1 шт. Мультимедийным проектором – 1 шт. Экран – 1 шт. Микроскопы – 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. </p>

		<p>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>
14.	<p>ПОО.01 Основы проектной деятельности</p>	<p>Доска ученическая – 1 шт. Экран для проектора – 1 шт. Парты (компьютерные) – 12 шт. Парты (ученические) – 5 шт. Парта инвалид – 1 шт. Компьютер – 13 шт. Стулья (ученические) – 16 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Кресло на колесиках – 1 шт.</p>
15.	<p>ПОО.02 Введение в профессию</p>	<p>Блендер стационарный 1 шт. Монитор -1шт Роутер Wi-Fi – 1 шт. Блендер погружной (1), Венчик Вардаген (4), весы настольные электронные (профессиональные) (4), Весы настольные электронные (4) , гастроемкость из нержавеющей стали (24), Контейнер для мусора Лайма(8), Пирометр инфракрасный (4), Стол производственный (5), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3), фритюрница (1), Шкаф шоковой заморозки (1), Аппарат упаковочный вакуумный (1), Зонт вытяжной (4), индукционная плита (16), Индукционная плита стационарная (1), куллер для воды (2), микроволновая печь (1), миксер планетарный (4), Монитор (1), мясорубка электрическая (4), пароконвектомат (4), погружной блендер (4), подставка для пароконвектомата (4), Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1), Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата (1), Слайсер (1), Стеллаж (8), стол производственный 600x600x850 (4), Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами (1), Холодильный шкаф (5), шкаф для стерилизации для ножей (1), шкаф морозильный (1), шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1), Вешалка для одежды напольная (2), Куттер с подогревом (термомиксер) (1), Льдогенератор (1), Облучатель – рециркулятор (1), Полка настенная для разделочных досок (4), Полка настольная двойная (4), стол производственный 1800x600x850мм (2), Стол производственный (12), Стол с моечной ванной (4), Сушилка для</p>

		овощей и фруктов (1), шкаф для сумок (2)
16.	ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет специальных дисциплин, оснащен оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), Экран для проектора (1), Доска ученическая (1), Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1), Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25)
17.	ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Кабинет специальных дисциплин, оснащен оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), Экран для проектора (1), Доска ученическая (1), Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1), Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25)
18.	ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет специальных дисциплин, оснащен оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), Экран для проектора (1), Доска ученическая (1), Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1), Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25)
19.	ОПЦ.04 Основы калькуляции и учета	Кабинет специальных дисциплин, оснащен оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), Экран для проектора (1), Доска ученическая (1), Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1),

		Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25)
20.	ОПЦ.05 Экономические и правовые основы производственной деятельности	Учебный кабинет «Обществоведческие дисциплины» оснащен оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3) и др.; техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1))
21.	ОПЦ.06 Охрана труда	Мастерская (лаборатория) «Охрана окружающей среды» («Дозиметрии», «Промышленной и радиоэкологии», «Приборов экологического контроля», «Контроля загрязнения атмосферы и воды», «Учебная метеорологическая станция»), оснащенные оборудованием: шумомер-анализатор спектра 1 класса (5), трубка напорная модификации Пито L-образная (5), газоанализатор (5), дифференциальный манометр Testo 510 (5), калибратор акустический (1), бензиновая электростанция (1), вытяжное устройство отработанных газов Медуза-В-150 вытяжка выхлопных газов с вентилятором (1), унифицированная программа расчета загрязнений атмосферы УПРЗА «Эколог», версия 4.6. (1), Комплекс программного обеспечения для виртуальных лабораторий по направлению «общая и промышленная экология» (1)
22.	ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Учебный кабинет «Иностранного языка» В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Английский язык» входят: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (9), стульями (18), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (2); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации-лингафонное оборудование (9), мультимедийным проектором (1)).
23.	ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности	доска учебная – 1 шт. рабочее место преподавателя – 1 шт. стол – 15 шт. стулья – 30 шт.

	<p>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. общевоисковой защитный костюм – 7 шт. общевоисковой 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.</p>
--	--

		<p>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. 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>
24.	ОПЦ.09 Физическая культура	<p>Лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI – 40 шт. Лыжи прогулочные TISA RACE CAP LASSIC – 10 шт. Ботинки универсальные Эфси Active Sport 6-0011 – 60 шт. Лыжные палки (стеклопластик) – 30 шт. Баллон воздуха для пейнбола – 10 шт. Маркер Tip – 10 шт. Маска JT S – 10 шт. Маска судейская JTF – 2 шт. Ракетки для бадминтона – 10 шт.</p>

		<p> Волан для бадминтона – 20 шт. Стол для настольного тенниса – 5 шт. Сетка волейбольная – 1 шт. Силовой тренажер – 1 шт. Велозипсоид – 1 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. Мяч футзальный – 15 шт. Мяч волейбольный – 20 шт. Мяч баскетбольный №6 – 15 шт. Мяч баскетбольный №7 – 15 шт. Ракетка для настольного тенниса – 20 шт. Степ-платформа Трехуровневая – 25 шт. Динамометр кистевой (силомер) цифровой – 5 шт. Спирометр электронный портативный – 1 шт. Фитбол – 15 шт. Спортивное ядро 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. </p>
25.	ОПЦ.10 Экологические основы природопользования	<p> Мастерская (лаборатория) «Охрана окружающей среды» («Дозиметрии», «Промышленной и радиоэкологии», «Приборов экологического контроля», «Контроля загрязнения атмосферы и воды», «Учебная метеорологическая станция»), оснащенные оборудованием: шумомер-анализатор спектра 1 класса (5), трубка напорная модификации Пито L-образная (5), газоанализатор (5), дифференциальный манометр Testo 510 (5), калибратор акустический (1), бензиновая электростанция (1), вытяжное устройство отработанных газов Медуза-В-150 вытяжка выхлопных газов с вентилятором (1), унифицированная программа расчета загрязнений атмосферы УПРЗА «Эколог», версия 4.6. (1), Комплекс программного обеспечения для </p>

		виртуальных лабораторий по направлению «общая и промышленная экология» (1)
26.	ОПЦ.11 Основы предпринимательской деятельности	Учебный кабинет «Обществоведческие дисциплины» оснащен оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3) и др.; техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1))
27.	ОПЦ.12 Эффективное поведение на рынке труда	Учебный кабинет «Обществоведческие дисциплины» оснащен оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3) и др.; техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1))
28.	ОПЦ.13 Производство и приготовление кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни	Кабинет специальных дисциплин, оснащен оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), Экран для проектора (1), Доска ученическая (1), Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1), Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25)
29.	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Кабинет специальных дисциплин, оснащен оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), Экран для проектора (1), Доска ученическая (1), Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1), Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25)
30.	МДК 01.02 Процессы	Кабинет специальных дисциплин, оснащен

	приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), Экран для проектора (1), Доска ученическая (1), Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1), Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25)
31.	У.01.01 Учебная практика	Мастерская «Поварское дело» оснащена оборудованием: блендер стационарный (1), Монитор (1), Роутер Wi-Fi (1), Блендер погружной (1), Венчик Вардаген (4), весы настольные электронные (профессиональные) (4), Весы настольные электронные (4), гастроемкость из нержавеющей стали (24), Контейнер для мусора Лайма(8), Пирометр инфракрасный (4), Стол производственный (5), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3), фритюрница (1), Шкаф шоковой заморозки (1), Аппарат упаковочный вакуумный (1), Зонт вытяжной (4), индукционная плита (16), Индукционная плита стационарная (1), куллер для воды (2), микроволновая печь (1), миксер планетарный (4), Монитор (1), мясорубка электрическая (4), пароконвектомат (4), погружной блендер (4), подставка для пароконвектомата (4), Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1), Ротационный кипяtilьник ASV2 с ванной для термостата (1), Слайсер (1), Стеллаж (8), стол производственный 600x600x850 (4), Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами (1), Холодильный шкаф (5), шкаф для стерилизации для ножей (1), шкаф морозильный (1), шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1), Вешалка для одежды напольная (2), Куттер с подогревом (термомиксер) (1), Льдогенератор (1), Облучатель – рециркулятор (1), Полка настенная для разделочных досок (4), Полка настольная двойная (4), стол производственный 1800x600x850мм (2), Стол производственный (12), Стол с моечной ванной (4), Сушилка для овощей и фруктов (1), шкаф для сумок (2)
32.	ПП.01.01 Производственная практика	ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)

33.	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет специальных дисциплин, оснащен оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), Экран для проектора (1), Доска ученическая (1), Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1), Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25)
34.	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет специальных дисциплин, оснащен оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), Экран для проектора (1), Доска ученическая (1), Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1), Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25)
35.	УП.02.01 Учебная практика	Мастерская «Поварское дело» оснащена оборудованием: блендер стационарный (1), Монитор (1), Роутер Wi-Fi (1), Блендер погружной (1), Венчик Вардаген (4), весы настольные электронные (профессиональные) (4), Весы настольные электронные (4) , гастроемкость из нержавеющей стали (24), Контейнер для мусора Лайма(8), Пирометр инфракрасный (4), Стол производственный (5), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3), фритюрница (1), Шкаф шоковой заморозки (1), Аппарат упаковочный вакуумный (1), Зонт вытяжной (4), индукционная плита (16), Индукционная плита стационарная (1), куллер для воды (2), микроволновая печь (1), миксер планетарный (4), Монитор (1), мясорубка электрическая (4), пароконвектомат (4), погружной блендер (4), подставка для пароконвектомата (4), Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1), Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата (1), Слайсер (1), Стеллаж (8), стол производственный 600x600x850 (4),

		<p>Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами (1), Холодильный шкаф (5), шкаф для стерилизации для ножей (1), шкаф морозильный (1), шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1), Вешалка для одежды напольная (2), Куттер с подогревом (термомиксер) (1), Льдогенератор (1), Облучатель – рециркулятор (1), Полка настенная для разделочных досок (4), Полка настольная двойная (4), стол производственный 1800x600x850мм (2), Стол производственный (12), Стол с моечной ванной (4), Сушилка для овощей и фруктов (1), шкаф для сумок (2)</p>
36.	ПП 02.01 Производственная практика	<p>ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)</p>
37.	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Кабинет специальных дисциплин, оснащен оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), Экран для проектора (1), Доска ученическая (1), Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1), Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25)</p>
38.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Кабинет специальных дисциплин, оснащен оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), Экран для проектора (1), Доска ученическая (1), Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1), Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25)</p>
39.	УП 03.01 Учебная практика	<p>Мастерская «Поварское дело» оснащена оборудованием: блендер стационарный (1), Монитор (1), Роутер Wi-Fi (1), Блендер погружной (1), Венчик Вардаген (4), весы настольные электронные (профессиональные) (4), Весы настольные электронные (4) , гастроемкость из нержавеющей стали (24),</p>

		<p>Контейнер для мусора Лайма(8), Пирометр инфракрасный (4), Стол производственный (5), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3), фритюрница (1), Шкаф шоковой заморозки (1), Аппарат упаковочный вакуумный (1), Зонт вытяжной (4), индукционная плита (16), Индукционная плита стационарная (1), куллер для воды (2), микроволновая печь (1), миксер планетарный (4), Монитор (1), мясорубка электрическая (4), пароконвектомат (4), погружной блендер (4), подставка для пароконвектомата (4), Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1), Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата (1), Слайсер (1), Стеллаж (8), стол производственный 600x600x850 (4), Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами (1), Холодильный шкаф (5), шкаф для стерилизации для ножей (1), шкаф морозильный (1), шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1), Вешалка для одежды напольная (2), Куттер с подогревом (термомиксер) (1), Льдогенератор (1), Облучатель – рециркулятор (1), Полка настенная для разделочных досок (4), Полка настольная двойная (4), стол производственный 1800x600x850мм (2), Стол производственный (12), Стол с моечной ванной (4), Сушилка для овощей и фруктов (1), шкаф для сумок (2)</p>
40.	ПП 03.01 Производственная практика	<p>ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)</p>
41.	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<p>Кабинет специальных дисциплин, оснащен оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), Экран для проектора (1), Доска ученическая (1), Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1), Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25)</p>
42.	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<p>Кабинет специальных дисциплин, оснащен оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), Экран для проектора (1), Доска ученическая (1),</p>

		Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1), Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25)
43.	УП 04.01 Учебная практика	<p>Мастерская «Поварское дело» оснащена оборудованием: блендер стационарный (1), Монитор (1), Роутер Wi-Fi (1), Блендер погружной (1), Венчик Вардаген (4), весы настольные электронные (профессиональные) (4), Весы настольные электронные (4), гасстроемкость из нержавеющей стали (24), Контейнер для мусора Лайма(8), Пирометр инфракрасный (4), Стол производственный (5), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3), фритюрница (1), Шкаф шоковой заморозки (1), Аппарат упаковочный вакуумный (1), Зонт вытяжной (4), индукционная плита (16), Индукционная плита стационарная (1), куллер для воды (2), микроволновая печь (1), миксер планетарный (4), Монитор (1), мясорубка электрическая (4), пароконвектомат (4), погружной блендер (4), подставка для пароконвектомата (4), Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1), Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата (1), Слайсер (1), Стеллаж (8), стол производственный 600x600x850 (4), Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами (1), Холодильный шкаф (5), шкаф для стерилизации для ножей (1), шкаф морозильный (1), шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1), Вешалка для одежды напольная (2), Куттер с подогревом (термомиксер) (1), Льдогенератор (1), Облучатель – рециркулятор (1), Полка настенная для разделочных досок (4), Полка настольная двойная (4), стол производственный 1800x600x850мм (2), Стол производственный (12), Стол с моечной ванной (4), Сушилка для овощей и фруктов (1), шкаф для сумок (2)</p>
44.	ПП 04.01 Производственная практика	ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)
45.	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки реализации хлебобулочных,	Кабинет специальных дисциплин, оснащен оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1),

	мучных кондитерских изделий	Экран для проектора (1), Доска ученическая (1), Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1), Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25) рекомендованные мультимедийные пособия (3).
46.	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет специальных дисциплин, оснащен оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), Экран для проектора (1), Доска ученическая (1), Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1), Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25)
47.	МДК 05.03 Процессы приготовления, подготовка к реализации осетинских пирогов	Кабинет специальных дисциплин, оснащен оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), Экран для проектора (1), Доска ученическая (1), Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1), Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25)
48.	МДК 05.04 Рисование и лепка	Кабинет специальных дисциплин, оснащен оборудованием: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), Экран для проектора (1), Доска ученическая (1), Стенка 5 секций без антресолей (1), Стол двухтумбовый (1), Стол препараторский (1), Столик журнальный (1), Тумба для проекционных аппаратов (3), Проектор (1), МФУ (1), Компьютерное кресло (1), Стол компьютерный (1), Стол одно тумбовый (1),

		Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), Стул рабочий (5), Стул ученический с регулировкой высоты (25)
49.	УП 05.01 Учебная практика	<p>Мастерская «Поварское дело» оснащена оборудованием: блендер стационарный (1), Монитор (1), Роутер Wi-Fi (1), Блендер погружной (1), Венчик Вардаген (4), весы настольные электронные (профессиональные) (4), Весы настольные электронные (4), гасстроемкость из нержавеющей стали (24), Контейнер для мусора Лайма(8), Пирометр инфракрасный (4), Стол производственный (5), Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3), фритюрница (1), Шкаф шоковой заморозки (1), Аппарат упаковочный вакуумный (1), Зонт вытяжной (4), индукционная плита (16), Индукционная плита стационарная (1), куллер для воды (2), микроволновая печь (1), миксер планетарный (4), Монитор (1), мясорубка электрическая (4), пароконвектомат (4), погружной блендер (4), подставка для пароконвектомата (4), Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1), Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата (1), Слайсер (1), Стеллаж (8), стол производственный 600x600x850 (4), Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами (1), Холодильный шкаф (5), шкаф для стерилизации для ножей (1), шкаф морозильный (1), шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1), Вешалка для одежды напольная (2), Куттер с подогревом (термомиксер) (1), Льдогенератор (1), Облучатель – рециркулятор (1), Полка настенная для разделочных досок (4), Полка настольная двойная (4), стол производственный 1800x600x850мм (2), Стол производственный (12), Стол с моечной ванной (4), Сушилка для овощей и фруктов (1), шкаф для сумок (2)</p>
50.	ПП.05.01 Производственная практика	ИП Хири Ольга Владимировна («Pizza Hans») ИП Дьяченко Любовь Александровна (Каравай)
51.	Актовый зал	<p>Актовый зал, оснащен оборудованием: система акустическая 2-полосная 250 Вт (1), микрофон конденсаторный, головной C420L (2), AKGC420L (1), радиосистема вокальная с микрофоном (2), AKGWMS40HT (1), система акустическая активная, 2-х полосная (2), Behringer B300 (1), акустический процессор Behringer Virtualizer PRO DSP 2024 (1), вокальная радиосистема SHURE ETV 58D (1), вокальная радиосистема SHURE ETV 58D (1),</p>

	<p> микрофон вокальный SHURE SM 58 (1), микрофон вокальный SHURE SM 58 (1), минициповый плеер-рекордер SONY MDS-JE 780 (1), синтезатор YAMAHA PRS 2100 (1), система акустическая 2-полосная активная 625 Вт (1), система акустическая 2-полосная 250 Вт (1), система акустическая 2-полосная активная 625 Вт (1), микрофон динамический суперкардиоидный вокальный 58А (1), микрофон динамический суперкардиоидный вокальный 58А(1), микрофон динамический профессиональный SM 58 (1), электрогитара, цвет серый металлик, гриф-клен, накладка-палисандр, звукоснимател (1), Электрогитара, форма les paul, цвет черный, клееный гриф из махогани (1), бас-гитара, цвет черный, корпус - ольха, гриф-клен (1). гитарный комбо (1), гитарный комбоусилитель моделирующий (1), басовый комбо, мощность 150 Вт, динамик 15"(1), интерактивная рабочая станция со слотом для CD-карт (1), коммутация (1), радиосистема головная SHURE BLX14E/P31 M17 (1), радиосистема вокальная SHURE BLX24E M17 (1), радиосистема вокальная SHURE BLX24E M17 (1), радиосистема головная SHURE BLX14E/P31 M17 (1), радиосистема вокальная SHURE BLX24E M17 (1), сабвуфер прямого излучения активный (1), усилитель-микшер мощности двухканальный 100В (1), пульт микшерный 8 моно, 2 двойных стерео входа, 4 AUX шины, 16 цифровых FX эффект (1), радиосистема ручная 8 каналов (приемн.+ручной передат. ATW-T702) (1), радиосистема ручная 8 каналов (приемн.+ручной передат. ATW-T702) (1), радиосистема ручная 8 каналов (приемн.+ручной передат. ATW-T702) (1), микрофон вокальный кардиоид. 90Гц-16кГц (1), микрофон кондерсаторный кардиоид. 70Гц-16кГц (1), подставка для микрофона настольная "гусиная шея" с выключателем (1), сабвуфер прямого излучения активный (1), активная двухполосная АС 750 Вт (1), активная двухполосная АС 750 Вт (1), пианино (1), табурет для пианино (1), стол гримировальный с осветительной системой 1000x680x750 мм (1), стол гримировальный с осветительной системой 1000x680x750 мм (1), стол гримировальный с осветительной системой 1000x680x750 мм (1), </p>
--	---

		стол гримировальный с осветительной системой 1000x680x750 мм (1), кресло секционное с откидным сидением (180).
52.	Библиотека	Библиотека оснащена следующим оборудованием: Кресло рабочее (1), стол бестумбовый (6), стол двухтумбовый (1), стол-барьер библиотечный (1), стол рабочий (3), шкаф картотечный (1), шкаф открытый с полками (1), стул рабочий (18), шкаф для одежды (1), доска ученическая (1), автоматизированные рабочие места (5), стеллажи библиотечные двусторонние (21), стеллажи выставочные (6), стеллажи односторонние (2), кресло для отдыха (2), кресла – мешки (2), экран подвесной (1), экран переносной (1), проектор (1), журнальный столик (1), ноутбук Toshiba (1), принтер (2), парты ученические (7), парта для инвалидов (1)

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.