

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГБПОУ «ГРИГОРОПОЛИССКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ АТАМАНА М.И. ПЛАТОВА»**

Рассмотрено, одобрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании методического совета техникума  
Протокол № 6 от «26» июня 2018 г.  
И.В. Юровникова

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГБПОУ ТСХТ имени атамана М.И.Платова  
С.Г. Козел  
«31» августа 2018 г.

Рассмотрено, одобрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании педагогического совета техникума  
Протокол № 48 от «31» августа 2018 г.  
И.И. Хоменко

**СОГЛАСОВАНО**  
Заместитель председателя  
Сельскохозяйственного техникума «Россия»  
В.А. Рурманов  
«31» августа 2018 г.

Рассмотрено, одобрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании студенческого совета техникума  
Протокол № 4 от «04» июня 2018 г.  
Е.А. Куленко

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ**

по профессии  
**19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация Повар-кондитер 3-4 разряда

вид подготовки - базовая

форма подготовки - очная

ст. Григорополисская 2018г.

**Основная профессиональная образовательная программа  
профессионального образования по профессии**

**19.01.17 Повар, кондитер**

**Авторы:**

Директор ГБПОУ «Григорополисский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И.Платова» Козел Сергей Григорьевич

Заместитель директора по учебной работе Чикильдина Наталья Анатольевна

Старший методист Юровникова Ирина Владимировна

Заведующий учебной частью Кузнецова Ольга Петровна

Правообладатель программы: ГБПОУ «Григорополисский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И.Платова»

Нормативный срок освоения программы: 2 года 10 месяцев (при очной форме подготовки)

Квалификация выпускника: Повар, кондитер

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.
  - 1.1. Основная образовательная программа по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ГБПОУ «Григорополитский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И. Платова».
  - 1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
  - 1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (профессия).
  - 1.4 Требования к абитуриенту.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
  - 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.
  - 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.
  - 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.
3. Компетенция выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО.
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
  - 4.1. Учебный план, содержащий график учебного процесса 19.01.17 Повар, кондитер.
  - 4.2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей) и программ учебной и производственной практик.
  - 4.3. Программа государственной итоговой аттестации.
5. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
  - 5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса
  - 5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса
  - 5.3 Материально - техническое обеспечение учебного процесса
6. Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.
7. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы 19.01.17 Повар, кондитер.



## **1. Общие положения.**

1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ГБПОУ «Григорополисский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И. Платова» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную профессиональной образовательной организацией с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.**

Нормативную правовую базу разработки ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации».

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 02.08.2013 N 798 (ред. от 09.04.2015).

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - Минобрнауки России) от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18 апреля 2013г.

- Устав ГБПОУ «Григорополисский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И.Платова».

### 1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Срок освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер 2 года 10 месяцев.

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) <1>	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения <2>
основное общее образование	Повар Кондитер	2 года 10 мес. <3>

### Трудоемкость ППКРС

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	18 нед
Учебная практика	41 нед
Производственная практика (по профилю специальности)	
Промежуточная аттестация	2 нед
Государственная (итоговая аттестация)	2 нед
Каникулярное время	2 нед
Итого	65 нед

### 1.4. Требования к абитуриенту.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении:

- аттестат об основном общем образовании.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляют:**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.**

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника являются:**

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;  
технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;  
посуда и инвентарь;  
процессы и операции приготовления продукции питания.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:**

Приготовление блюд из овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Приготовление супов и соусов.

Приготовление блюд из рыбы.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

## **3. Компетенции выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, формируемые в результате освоения данной ППКРС СПО.**

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) <\*>.

-----

<\*> В соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе".

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

*Приготовление блюд из овощей и грибов.*

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

*Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.*

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

*Приготовление супов и соусов.*

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

*Приготовление блюд из рыбы.*

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

*Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.*

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

*Приготовление холодных блюд и закусок.*

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

*Приготовление сладких блюд и напитков.*

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

*Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.*

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организации образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.**

4.1. Учебный план, содержащий график учебного процесса 19.01.17 Повар, кондитер



4.2 Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей) и программ учебной и производственной практик.

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Русский язык»»**

**подготовки специалиста по направлению 19.01.17. Повар, кондитер**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Русский язык» является частью учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Русский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);

совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации;

готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

#### **1.4 Требования к результатам освоения дисциплины**

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

##### ***личностных:***

российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордость за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

готовности к служению Отечеству, его защите;

сформированности мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

сформированности основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

##### ***метапредметных:***

умения самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

умения продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

владения навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и

готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовности и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

умения использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умения самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

владения языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

владения навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

***предметных:***

сформированности понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

владения навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

владения умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

владения умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

знания содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;

сформированности представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

сформированности умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

способности выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

владения навыками анализа художественных произведений с учётом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированности представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины** максимальная учебная нагрузка обучающегося - **171** час, в том числе: обязательная аудиторная работа обучающегося - **114** часов; самостоятельная работа обучающегося - **57** часов.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Литература»**

**подготовки специалиста по направлению 19.01.17. Повар, кондитер**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Литература» является составной частью общеобразовательного учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Литература» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

Содержание программы «Литература» направлено на достижение следующих целей:

воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

#### **1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

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

##### ***личностных:***

российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордость за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

готовности к служению Отечеству, его защите;

сформированности мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

сформированности основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

##### ***метапредметных:***

умения самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для



достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;  
выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

умения продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

владения навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовности и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

умения использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умения самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

владения языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

владения навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

***предметных:***

сформированности понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

владения навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

владения умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

владения умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

знания содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;

сформированности представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

сформированности умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

способности выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

владения навыками анализа художественных произведений с учётом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированности представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальная учебная нагрузка студента - **256** часов, в том числе:

обязательная аудиторная работа студента **171** час;

самостоятельная работа студента - **85** часов.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Иностранный язык»**

**подготовки специалиста по направлению 19.01.17. Повар, кондитер**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык (Английский язык)» предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Иностранный язык (Английский язык)» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Иностранный язык (Английский язык)» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

Содержание программы «Иностранный язык (Английский язык)» направлено на достижение следующих целей:

формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом

приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

#### **1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

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

##### ***личностных:***

сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

##### ***метапредметных:***

умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

##### ***предметных:***

сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины** максимальная учебная нагрузка обучающегося **255** часов, в том числе: обязательная аудиторная работа обучающегося **170** часов; самостоятельная работа обучающегося **85** часов.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «История»**

**подготовки специалиста по направлению 19.01.17. Повар, кондитер**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «История» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:

формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

#### **1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

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

##### ***личностных:***

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

готовность к служению Отечеству, его защите;

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

##### ***метапредметных:***

умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для



достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;  
выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.

***предметных:***

сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике. Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «История» входит общий гуманитарный социально-экономический цикл.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальная учебная нагрузка обучающегося **255** часов, в том числе:  
обязательная аудиторная работа обучающегося **170** часов;  
самостоятельная работа обучающегося **85** часов.

# **АННОТАЦИЯ**

## **РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Математика» подготовки специалиста по направлению 19.01.17. Повар, кондитер**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» (далее — «Математика») предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

### **1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

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

#### **личностных:**

сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

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

#### **метапредметных:**

умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

**предметных:**

сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки студента **342** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **228** часов,

самостоятельная работа студентов **114** часа.

**АННОТАЦИЯ**  
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Физика»**  
**подготовки специалиста по направлению 19.01.17. Повар, кондитер**

**1.1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Физика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны



окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

#### **1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

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

##### ***личностных:***

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

##### ***метапредметных:***

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

##### ***предметных:***

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности

наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

- сформированность умения решать физические задачи;

- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки **162** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки **108** часов

самостоятельная работа **54** часов.

## **АННОТАЦИЯ**

### **РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **«Физическая культура»**

**подготовки специалиста по направлению 19.01.17. Повар, кондитер**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

#### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями

### **1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

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

#### ***личностных:***

готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений,

личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

готовность к служению Отечеству, его защите;

***метапредметных:***

способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и

организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

***предметных:***

умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины** максимальной учебной нагрузки **257** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки **171** час, самостоятельная работа **86** часов;

## **АННОТАЦИЯ**

### **РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы безопасности жизнедеятельности»**

**подготовки специалиста по направлению 19.01.17. Повар, кондитер**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

#### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая

культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

обеспечение профилактики асоциального поведения обучающихся.

### **1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

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

#### ***личностных:***

развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

готовность к служению Отечеству, его защите;

формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

#### ***метапредметных:***

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

обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;

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

овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и

чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

развитие умения применять полученные теоретические знания на практике:

принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

формирование установки на здоровый образ жизни;

развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

**предметных:**

сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от

внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы, законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан, прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки **108** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки **72** часа,

самостоятельная работа **36** часов.

## **АННОТАЦИЯ**

**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Химия»  
подготовки специалиста по направлению 19.01.17. Повар, кондитер**



### **1.1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Химия» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Химия» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

### **1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

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

#### ***личностных:***

– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

– готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

***метапредметных:***

– использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

***предметных:***

– сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

– владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

– сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

– владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

– сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки **258** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки **172** часов

самостоятельная работа **86** часов.

**АННОТАЦИЯ**

**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Информатика»**

**подготовки специалиста по направлению 19.01.17. Повар, кондитер**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникативных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-

коммуникативных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

#### **1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

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

##### ***личностных:***

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

осознание своего места в информационном обществе;

готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникативных технологий;

умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникативных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникативных компетенций;

##### ***метапредметных:***

умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникативных технологий;

использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать получаемую и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

умение использовать средства информационно-коммуникативных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных технологий;

***предметных:***

сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

владение навыками алгоритмического мышления и понимания и понимания методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости и анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены, и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникации в Интернете.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента **162** часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **108** часов  
самостоятельная работа студентов **54** часа;

**АННОТАЦИЯ**  
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Биология»**  
**подготовки специалиста по направлению 19.01.17. Повар, кондитер**

**1.1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Биология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Биология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке;

роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

#### **1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

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

##### ***личностных:***

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

##### ***метапредметных:***

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития

современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

***предметных:***

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки **108** часо, в том числе:



обязательной аудиторной учебной нагрузки **72** часа  
самостоятельная работа **36** часа.

**АННОТАЦИЯ**  
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Эффективное**  
**поведение на рынке труда»**  
**подготовки специалиста по направлению 19.01.17. Повар, кондитер**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель - формирование комплекса знаний о принципах предпринимательства в Российской Федерации.

Основными задачами учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» являются:

усвоение теоретических знаний, позволяющих осуществлять эффективное трудоустройство и планирование профессиональной карьеры.

**1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- ориентироваться в наиболее общих экономических проблемах рынка труда, занятости и безработицы;
- анализировать разделы трудового договора, с точки зрения приемлемости для своей карьеры;
- применять нормы трудового права для разрешения трудовых споров;
- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством;
- владеть навыками анализа конфликтных ситуаций, вырабатывать стратегию поведения в них;

**знать:**

- основные категории и понятия рынка труда, занятости и безработицы;
- правовые основы организации трудовой деятельности;

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки студента **51** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **34** часа,

самостоятельная работа студентов 17 часов.

**АННОТАЦИЯ**  
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы**  
**предпринимательской деятельности»**  
**подготовки специалиста по направлению 19.01.17. Повар, кондитер**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель - формирование комплекса знаний о принципах предпринимательства в Российской Федерации.

Основными задачами учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» являются:

- знакомство студентов с теорией и практикой предпринимательства;
- изучение основ создания собственного дела;
- приобретение навыков адаптации теоретических знаний к российской практике предпринимательства;
- ознакомление с процессом предпринимательской деятельности, реализацией предпринимательского проекта, бизнес - планированием, привлечением ресурсов.

**1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- формировать пакет документов, необходимых для предпринимательской деятельности;
- разрабатывать бизнес-план;
- осуществлять технико – экономическое обоснование бизнес-идеи.

**знать:**

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;
- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
- состояние экономики и предпринимательства в Ставропольском крае;
- структуру и функции бизнес-плана.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины** максимальной учебной нагрузки студента **72** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **48** часов, самостоятельная работа студентов **24** часа.

**АННОТАЦИЯ**  
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»**  
**подготовки специалиста по направлению 19.01.17. Повар, кондитер**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

**1.3. Требования к результатам освоения дисциплины**

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

**Уметь:**

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалификационной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

**знать:**

- механизмы социальной адаптации;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- функции органов труда и занятости населения.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины** максимальной учебной нагрузки студента **51** час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **34** часа, самостоятельная работа студентов **17** часов.

**АННОТАЦИЯ**  
**ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Особенности казачьей**  
**кухни»**  
**подготовки специалиста по направлению**

**19.01.17. Повар, кондитер**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Особенности казачьей кухни» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, при повышении квалификации, дополнительном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Особенности казачьей кухни» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

**1.3. Требования к результатам освоения дисциплины**

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

подготавливать сырье и готовить блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; мяса, рыбы, овощей.

**знать:**

Историю происхождения казачьей кухни. Блюда казачьей кухни. Особенности приготовления блюд. Казачья кухня в зависимости от региона проживания. Происхождение отдельных блюд и их рецептуру;

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины** максимальной учебной нагрузки **45** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки **30** часов самостоятельная работа **15** часов.

**АННОТАЦИЯ**  
**ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы микробиологии,**  
**санитарии и гигиены в пищевом производстве»**  
**подготовки специалиста по направлению**  
**19.01.17 Повар, кондитер**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, при повышении квалификации, в дополнительном образовании.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» изучается в общепрофессиональном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

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

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

**знать:**

основные группы микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

### **1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины, в соответствии с ФГОС, обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки **51** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки **34** часа

самостоятельная работа **17** часов.

**АННОТАЦИЯ**  
**ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Физиология питания с**  
**основами товароведения продовольственных товаров»**  
**подготовки специалиста по направлению**  
**19.01.17 Повар, кондитер**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, при повышении квалификации, в дополнительном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» изучается в общепрофессиональном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

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

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания;

**знать:**

роль пищи для организма человека;  
основные процессы обмена веществ в организме;  
суточный расход энергии;  
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;  
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  
понятие рациона питания;  
суточную норму потребности человека в питательных веществах;  
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;  
методику составления рационов питания;  
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  
общие требования к качеству сырья и продуктов;  
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

#### **1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины, в соответствии с ФГОС, обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.



ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки **48** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки **32** часа

самостоятельная работа **16** часов.

**АННОТАЦИЯ**  
**ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Техническое оснащение и**  
**организация рабочего места»**  
**подготовки специалиста по направлению**  
**19.01.17 Повар, кондитер**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, при повышении квалификации, в дополнительном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» изучается в общепрофессиональном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

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

- уметь:
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
- знать:
- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;

– виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

#### **1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины, в соответствии с ФГОС, обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки **48** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки **32** часа

самостоятельная работа **16** часов.

**АННОТАЦИЯ**  
**ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Экономические и**  
**правовые основы производственной деятельности»**  
**подготовки специалиста по направлению**  
**19.01.17 Повар, кондитер**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, при повышении квалификации, в дополнительном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности» изучается в общепрофессиональном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

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

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;
- знать:
- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда

### **1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины, в соответствии с ФГОС, обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины** максимальной учебной нагрузки **45** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки **30** часов самостоятельная работа **15** часов.

**АННОТАЦИЯ**  
**ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность**  
**жизнедеятельности»**  
**подготовки специалиста по направлению**  
**19.01.17 Повар, кондитер**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, при повышении квалификации, в дополнительном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» изучается в общепрофессиональном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

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

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим;

**знать:**

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики,

прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

#### **1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины, в соответствии с ФГОС, обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.



ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины максимальной учебной нагрузки 48 часов, в том числе:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки **32** часа  
самостоятельная работа **16** часов.

## **АННОТАЦИЯ**

### **ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» подготовки специалиста по направлению 19.01.17 Повар, кондитер**

**Цель освоения ПМ.01:** Освоение вида профессиональной деятельности «Приготовление блюд из овощей и грибов».

**В результате освоения ПМ.01 обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения овощей и грибов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

**Требования к уровню освоения курса:** ОК 1 – 7, ПК 1.1 - 1.2

**Место ПМ.01 в структуре:** ПМ.00 «Профессиональные модули»

**Содержание ПМ.01:** МДК.01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов». Учебная практика. Производственная практика.

**Количество часов на освоение программы ПМ:**

максимальной учебной нагрузки студента **259** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **234** часа,

самостоятельная работа студентов **25** часов,  
учебная практика **144** часа,  
производственная практика **36** часов.

## **АННОТАЦИЯ**

### **ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» подготовки специалиста по направлению 19.01.17 Повар, кондитер**

**Цель освоения ПМ.02:** Освоение вида профессиональной деятельности «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

**В результате освоения ПМ.02 обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**Требования к уровню освоения курса:** ОК 1 – 7, ПК 2.1 – 2.5

**Место ПМ.02 в структуре:** ПМ.00 «Профессиональные модули»

**Содержание ПМ.02:** МДК.02.01. «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста». Учебная практика. Производственная практика.

**Количество часов на освоение программы ПМ:**

максимальной учебной нагрузки студента **259** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **234** часа,  
самостоятельная работа студентов **25** часов,  
учебная практика **144** часа,  
производственная практика **36** часов.

## **АННОТАЦИЯ**

### **ПМ.03 «Приготовление супов и соусов» подготовки по направлению 19.01.17 Повар, кондитер**

**Цель освоения ПМ.03:** Освоение вида профессиональной деятельности «Приготовление супов и соусов».

**В результате освоения ПМ.03 обучающийся должен:  
иметь практический опыт:**

приготовления основных супов и соусов;  
уметь:

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

оценивать качество готовых блюд;

охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и

производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**Требования к уровню освоения курса:** ОК 1 – 7, ПК 3.1 - 3.4

**Место ПМ.03 в структуре:** ПМ.00 «Профессиональные модули»

**Содержание ПМ.03:** МДК.03.01 «Технология приготовления супов и соусов». Учебная практика, Производственная практика.

**Количество часов на освоение программы ПМ:**

максимальной учебной нагрузки студента **259** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **234** часа,

самостоятельная работа студентов **25** часов,  
учебная практика **144** часа,  
производственная практика **36** часов.

## **АННОТАЦИЯ**

### **ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»**

**подготовки специалиста по направлению 19.01.17 Повар, кондитер**

**Цель освоения ПМ.04:** Освоение вида профессиональной деятельности «Приготовление блюд из рыбы».

**В результате освоения ПМ.04 обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**Требования к уровню освоения курса:** ОК 1 – 7, ПК 4.1 - 4.3

**Место ПМ.04 в структуре:** ПМ.00 «Профессиональные модули»

**Содержание ПМ.04:** МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы». Учебная практика. Производственная практика.

**Количество часов на освоение программы ПМ:**

максимальной учебной нагрузки студента **259** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **234** часа,

самостоятельная работа студентов **25** часов,

учебная практика **144** часа,  
производственная практика **36** часов.

## **АННОТАЦИЯ**

### **ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по направлению 19.01.17 Повар, кондитер**

**Цель освоения ПМ.05:** Освоение вида профессиональной деятельности «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

**В результате освоения ПМ.05 обучающийся должен:  
иметь практический опыт:**

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**Требования к уровню освоения курса:** ОК 1 – 7, ПК 5.1 - 5.4.

**Место ПМ.05 в структуре:** ПМ.00 «Профессиональные модули»

**Содержание ПМ.05:** МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Учебная практика. Производственная практика.

**Количество часов на освоение программы ПМ:**

максимальной учебной нагрузки студента **277** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **146** часов,

самостоятельная работа студентов **31** час,

учебная практика **144** часа.  
производственная практика **36** часов;

### **АННОТАЦИЯ**

#### **ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» по направлению 19.01.17 Повар, кондитер**

**Цель освоения ПМ.06:** Освоение вида профессиональной деятельности «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».

**В результате освоения ПМ.06 обучающийся должен:  
иметь практический опыт:**

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**Требования к уровню освоения курса:** ОК 1 – 7, ПК 6.1 - 6.4.

**Место ПМ.06 в структуре:** ПМ.00 «Профессиональные модули»

**Содержание ПМ.06:** МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Учебная практика. Производственная практика.

**Количество часов на освоение программы ПМ:**

максимальной учебной нагрузки студента **241** час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **222** часа,  
самостоятельная работа студентов **19** часов,  
учебная практика **144** часа.  
производственная практика **36** часов;

## **АННОТАЦИЯ**

### **ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» по направлению 19.01.17 Повар, кондитер**

**Цель освоения ПМ.07:** Освоение вида профессиональной деятельности «Приготовление сладких блюд и напитков».

**В результате освоения ПМ.07. обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

приготовления сладких блюд;

приготовления напитков;

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления;

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**Требования к уровню освоения курса:** ОК 1 – 7, ПК 7.1 - 7.3.

**Место ПМ.07 в структуре:** ПМ.00 «Профессиональные модули»

**Содержание** МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Учебная практика. Производственная практика.



### **Количество часов на освоение программы ПМ:**

максимальной учебной нагрузки студента **259** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **234** часа,  
самостоятельная работа студентов **25** часов,  
учебная практика **144** часа,  
производственная практика **36** часов.

### **АННОТАЦИЯ**

#### **ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» по направлению 19.01.17 Повар, кондитер**

**Цель освоения ПМ.08:** Освоение вида профессиональной деятельности «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

**В результате освоения ПМ.08 обучающийся должен:  
иметь практический опыт:**

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  
уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий;

знать:

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила поведения бракеража;

способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**Требования к уровню освоения курса:** ОК 1 – 7, ПК 8.1 - 8.6  
**Место ПМ.08 в структуре:** ПМ.00 «Профессиональные модули»  
**Содержание ПМ.08:** МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Количество часов на освоение программы ПМ:**

максимальной учебной нагрузки студента **323** часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **290** часов,  
самостоятельная работа студентов **33** часа,  
учебная практика **180** часов.  
производственная практика **36** часов;

**АННОТАЦИЯ**  
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Физическая культура»**  
**подготовки специалиста по направлению 19.01.17 Повар, кондитер**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Физическая культура» относится разделу «Физическая культура».

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование физической культуры личности и способности использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

**Задачи дисциплины:**

Сформировать знания о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.

Обучить практическим умениям и навыкам занятий различными видами спорта, современными двигательными и оздоровительными системами.

Сформировать устойчивое положительное отношение к здоровому образу жизни.

Воспитание интереса, привычки и потребности к систематическим самостоятельным занятиям физическими упражнениями.

**1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины, в соответствии с ФГОС, обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
- ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

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

**знать:**

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

основы здорового образа жизни.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки **72** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки **36** часов,

самостоятельная работа **36** часов.

### **4.3. Программа государственной итоговой аттестации подготовки специалиста по направлению 19.01.17 Повар, кондитер**

#### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464, итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования, является обязательной.

Программа итоговой государственной аттестации выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 N 798 (ред. от 09.04.2015), порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968.

Цель государственной (итоговой) аттестации (ГИА) - установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования с учетом компетенций, сформированных в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы.

Программа государственной (итоговой) аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

При разработке программы государственной (итоговой) аттестации определены:

- вид Государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение Государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения Государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедура проведения Государственной итоговой аттестации;
- формы проведения Государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы выпускником.

Программа Государственной итоговой аттестации разрабатывается ежегодно отделением ППКРС и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Данная программа доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала Государственной итоговой аттестации. К Государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные учебным планом по основной профессиональной образовательной программе, и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Государственная итоговая аттестация в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 19.01.17 Повар, кондитер включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Распределение бюджета времени государственной (итоговой) аттестации – 2 недели.

В процессе выполнения и защиты выпускной квалификационной работы обучающийся должен продемонстрировать умение квалифицированно формулировать и решать профессиональные вопросы и задачи, грамотно, логично и последовательно излагать содержание выполненных разработок, качественно оформлять представляемые материалы. Для этого необходимо знать и соблюдать существующие культурные нормы и правила подготовки информационных материалов и документов.

## **НАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Выпускная квалификационная работа - это комплексная самостоятельная работа обучающегося, главной целью и содержанием которой является всесторонний анализ, исследование и разработка некоторых из актуальных задач и вопросов как теоретического, так и прикладного характера по профилю профессии.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом среднего профессионального образования. Его успешное прохождение является необходимым условием присуждения обучающимся квалификации – Повар, кондитер.

Целевым назначением выпускной квалификационной работы является комплексная оценка качества профессионального образования и результата освоения обучающимися компетенций, определенных Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

## Общие компетенции выпускника

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### Профессиональные компетенции выпускника:

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ВПД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ВПД 3	Приготовление супов и соусов.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ВПД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ВПД 6	Приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ВПД 7	Приготовление сладких блюд и напитков.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ВПД 8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Работа над выпускной квалификационной работой предполагает высокую степень самостоятельности обучающегося, представляет возможности для самореализации и творческого самовыражения. Формирование и развитие этих качеств личности, созидательного и инновационного типа мышления и составляет основу современной концепции образования. Ориентируясь на достижение общих целей образования в целом и целей среднего профессионального образования в частности, выпускная квалификационная работа имеет свои специфические особенности, связанные с её основной функцией - итоговым контролем и оценкой качества образовательного процесса. При этом обучающимся и их руководителям следует учитывать те основные требования и показатели, по которым производится оценка выполнения и защиты выпускной квалификационной работы и уровня профессиональной подготовленности обучающегося.

Основные требования:

умение четко формулировать рассматриваемую задачу, определять ее актуальность и значимость, структурировать решаемую задачу;

обоснованно выбирать и корректно использовать наиболее эффективные методы решения задач;

уметь генерировать и анализировать альтернативные варианты и принимать оптимальные решения с учетом множественности критериев, влияющих факторов и характера информации;

использовать в работе современные информационные технологии, средства компьютерной техники и их программное обеспечение;

уметь осуществлять поиск научно-технической информации и работать со специальной литературой;

грамотно, с использованием специальной терминологии и лексики, четко, в логической последовательности излагать содержание выполненных разработок.

## **НАПРАВЛЕННОСТЬ И ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ (в форме письменных экзаменационных работ)**

Выпускная квалификационная работа выполняется на заключительном этапе обучения обучающимся выпускного курса и имеет следующие цели:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практических навыков выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;
- выявление его способностей применять полученные знания и умения при решении конкретных практических задач;
- развитие навыков выполнения выпускником самостоятельной работы, а так же решение проблем и задач выпускной квалификационной работы;
- выявление умений выпускника по обобщению результатов работы и применению их для решения конкретных практических задач.

### **ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ (в форме письменных экзаменационных работ) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

1. Технология обработки сырья и приготовление заправочных супов (Щи)
2. Технология обработки сырья и приготовление блюд из жареного мяса (Эскалоп)
3. Технология приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста (торт «Сказка»)
4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из жареного мяса (Антрекот)
5. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы (Зразы донские)
6. Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп (Каша манная молочная)
7. Технология обработки сырья и приготовления блюд из морепродуктов (Креветки, запеченные под сметанным соусом)
8. Технология обработки и приготовления блюд из круп (Запеканка рисовая)
9. Технология приготовления холодных супов (Окрошка)
10. Технология приготовления кондитерских изделий из слоеного теста (Торт)
11. Технология приготовления кондитерских изделий из слоеного теста (пирожное «Эклер»)
12. Технология обработки сырья и приготовления блюд из тушеного мяса (Плов)



13. Технология обработки и приготовления блюд из творога (Сырники)
14. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы (Рыба жареная целиком)
15. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рубленого мяса (Котлеты домашние)
16. Технология приготовления кондитерских изделий из миндального теста (Печенье)
17. Технология обработки сырья и приготовление блюд из жареного мяса (Бифштекс)
18. Технология приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста (Пирожные с кремом)
19. Технология обработки сырья и приготовления блюд из запеченного мяса (Котлеты особые из кур)
20. Технология обработки сырья и приготовления блюд из жареного мяса (Шашлык)
21. Технология приготовления кондитерских изделий из песочного теста (Пирожные песочные)
22. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рубленого мяса (Люля-кебаб)
23. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов (Грибы в сметанном соусе запеченные)
24. Технология обработки сырья и приготовление запеченных мясных блюд (Говядина в луковом соусе запеченная)
25. Технология обработки сырья и приготовления запеченных мясных блюд (Котлеты натуральные в соусе запеченные)

По представлению заведующего учебной частью приказом по техникуму утверждается тема, назначается руководитель и рецензент выпускной квалификационной работы и выдается задание на ВКР.

#### Перечень тем выпускных практических (квалификационных) работ по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

1. Приготовить и оформить блюдо к подаче (щи зеленые)
2. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Эскалоп)
3. Приготовить и оформить блюдо к подаче (торт «Сказка»)
4. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Антрекот)
5. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Зразы донские)
6. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Каша манная молочная)
7. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Креветки, запеченные под сметанным соусом)
8. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Запеканка рисовая)
9. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Окрошка)
10. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Торт)

11. Приготовить и оформить блюдо к подаче (пирожное «Эклер»)
12. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Плов)
13. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Сырники)
14. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Рыба жареная целиком)
15. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Котлеты домашние)
16. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Печенье)
17. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Бифштекс)
18. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Пирожные с кремом)
19. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Котлеты особые из кур)
20. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Шашлык)
21. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Пирожные песочные)
22. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Люля-кебаб)
23. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Грибы в сметанном соусе запеченные)
24. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Говядина в луковом соусе запеченная)
25. Приготовить и оформить блюдо к подаче (Котлеты натуральные в соусе запеченные)

## **СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

В выпускной квалификационной работе в форме **письменной экзаменационной работы (ПЭР)** должны содержаться следующие **структурные части в порядке их следования:**

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список литературы;
- приложения (при необходимости)

В выпускную квалификационную работу (ВКР) не подшиваясь, после титульного листа вкладываются:

- рецензия
- отзыв руководителя

Объем ВКР составляет 25-50 страниц, не включая приложения.

### **ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

№ п/п	наименование этапа	сроки сдачи
1.	Ознакомление с программой ГИА и положением о ВКР Подготовка приказа по утверждению и распределению тем ВКР	01.12

	Подготовка заданий ВКР	
2.	Подбор литературы и ее изучение по теме ВКР	01.02
3.	Составление плана ВКР и согласование его с руководителем	11.02
4.	Разработка и представление руководителю введения и доработка замечаний	01.03
5.	Разработка и представление руководителю первой главы и доработка замечаний	01.04
6.	Разработка и представление руководителю второй главы с использованием материала, полученного при прохождении производственной практики и доработка замечаний	30.04
7.	Разработка и представление руководителю заключения и доработка замечаний	10.04
8.	Представление ВКР на заседании цикловой комиссии	10.05
9.	Представление ВКР заведующему учебной частью Нормоконтроль	10.06
10.	Оформление отзыва	14.06
11.	Оформление рецензии	16.06
12.	Защита ВКР	19.06

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Руководитель выпускной квалификационной работы должен подготовить отзыв по следующей форме:

1. Соответствие темы и содержания.
2. Объем и полнота выполнения дипломной работы.
3. Систематичность работы обучающегося над проектом.
4. Степень самостоятельности выполнения разделов выпускной квалификационной работы обучающимся.
5. Объем и полнота использования обучающимся литературных источников по теме, отечественных и иностранных. Дополнительные исследования и работы, проведенные обучающимся.
6. Возможность реализации материалов, разработанных (полученных) обучающимся в проекте.
7. Точка зрения руководителя о возможности допуска ВКР к защите и присвоения её автору квалификации «Повар, кондитер» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (без оценки в баллах).

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 15 минут. Процедура защиты устанавливается председателем Государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы

обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

доклад выпускника по каждому разделу выпускной квалификационной работы;

ответы на вопросы;

оценка;

отзыв руководителя;

рецензия.

Заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний Государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем итоговой экзаменационной комиссии и хранятся в архиве техникума.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Основные показатели оценки ВКР:

- соответствие темы ВКР специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
- умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых научных технологий;
- структура работы и культура ее оформления; последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
- достоверность и объективность результатов выпускной квалификационной работы, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта; логические аргументы;
- использование современных информационных технологий и вычислительной техники;
- возможность использования результатов в профессиональной практике.

При оценке выпускной квалификационной работы дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты выпускной квалификационной работы, и ответы выпускника на вопросы, заданные по теме его выпускной квалификационной работы.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка;
- отзыв руководителя.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

«Отлично» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет положительные отзывы руководителя и рецензента. При её защите обучающийся - выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, во время доклада использует презентацию, легко отвечает на поставленные вопросы, демонстрирует более глубокое владение общекультурными и профессиональными компетенциями.

«Хорошо» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. При её защите обучающийся - выпускник показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы, демонстрирует глубокое владение общекультурными и профессиональными компетенциями.

«Удовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, в отзывах руководителя рецензента/которой имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При её защите обучающийся - выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы, демонстрирует поверхностное владение общекультурными и профессиональными компетенциями.

«Неудовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях выпускающей кафедры. В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите выпускной квалификационной работы обучающийся - выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия, демонстрирует владение общекультурными и профессиональными компетенциями не в полном объеме.

## 5. Фактическое ресурсное обеспечение

### 5.1 Кадровое обеспечение образовательного процесса

#### Профессиональное образование, среднее профессиональное образование, 19.01.17 Повар, кондитер

(указывается вид образования, уровень образования, профессия, специальность, направление подготовки (для профессионального образования), подвид дополнительного образования)<sup>1</sup>

№ п/п	Ф.И.О. педагогического работника, реализующего программу	Дисциплина (предмет), модуль	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании, стажировке с указанием наименования программы, объема часов, наименования организации, выдавшей документ, реквизиты документа	Опыт работы в соответствующей ФГОС сфере деятельности (с указанием места работы, стажа работы, должности)	Сведения о наличии категории (первая, высшая)	Условия привлечения (штатный, совместитель, внутренний совместитель)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Базовые дисциплины</b>							
1.	Бочкова И.В.	Русский язык	Высшее, профессиональное Ставропольский государственный университет, по специальности «Филология», квалификация «Учитель русского языка и литературы», 1999 г	Удостоверение о повышении квалификации 261200417429 от 08.06.2018г., ГБУ ДПО «Ставропольский краевой институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки работников образования» по программе «Преподавание русского языка и литературы в условиях поликультурной образовательной среды современной школы», 72 часа, регистрационный номер 5982; диплом о профессиональной переподготовке ПП-I 063952 от 29.02.2008 г., Ставропольский государственный педагогический институт по программе дополнительного профессионального образования «Олигофренопедагогика», регистрационный номер 185; диплом о профессиональной переподготовке ПП 563983 от 24.12.2005 г., Ставропольский краевой институт повышения квалификации работников образования по программе дополнительного профессионального образования «Психология», регистрационный номер 588	Государственное казенное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционное) общеобразовательная школа -интернат №11», воспитатель, педагог-психолог, 9 лет	Высшая	Штатный
2.	Бочкова И.В.	Литература	Высшее профессиональное, Ставропольский государственный университет, по специальности «Филология», квалификация «Учитель	Удостоверение о повышении квалификации 261200417429 от 08.06.2018г., ГБУ ДПО «Ставропольский краевой институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки работников образования» по программе «Преподавание русского языка и литературы в условиях поликультурной образовательной среды современной школы», 72 часа, регистрационный номер 5982; диплом о профессиональной переподготовке ПП-I 063952 от	Государственное казенное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционное) общеобразовательная школа -интернат	Высшая	Штатный

			русского языка и литературы», 1999 г	29.02.2008 г., Ставропольский государственный педагогический институт по программе дополнительного профессионального образования «Олигофренопедагогика», регистрационный номер 185; диплом о профессиональной переподготовке ПП 563983 от 24.12.2005 г., Ставропольский краевой институт повышения квалификации работников образования по программе дополнительного профессионального образования «Психология», регистрационный номер 588	№11», воспитатель, педагог-психолог, 9 лет		
3.	Мальцева В.В	Иностранн й язык	Высшее профессиональное, НЧОУ ВПО «Армавирский лингвистический социальный институт» по специальности «Теория и методика преподавания иностранных языков и культур», квалификация «Лингвист, преподаватель иностранных языков (английский/немецкий) 2010 г.	Удостоверение о повышении квалификации 231200278904 от 14.02.2018 г., ООО УЦ «Кубань – Профи» по программе «Информационно-коммуникационные технологии в преподавании английского языка», 108 часов, регистрационный номер 0001	МОБСОШ №4 г.Новокубанск. учитель иностранного языка,01 год 01 мес..		Штатный
4.	Дюмин Г.Б.	Иностранн й язык	Высшее профессиональное, Пятигорский госпединститут иностранных языков по специальности « Английский и немецкий язык», квалификация «Звание учителя английского и немецкого языков средней школы», 1972 г.	Удостоверение о повышении квалификации 261200369879 от 29.12.2017 г. , СКИРО ПК и ПРО по программе «Преподавание иностранных языков в условиях реализации ФГОС ООО и введения профессионального стандарта педагога», 72 часа, регистрационный номер 11098; Диплом о профессиональной переподготовке 240004703 от 27.06.2013 г., ГАОУ ВПО «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» по программе «Менеджмент образования», регистрационный номер 0098	Григорополисская восьмилетняя школа № 7, учитель английского языка 01 г.01 мес.		Внутренний совмес тител ь
5.	Аллахвердян И.В.	История	Высшее профессиональное Ставропольский государственный университет по Специальности	Удостоверение о повышении квалификации 261200416215 от 25.04.2018 г. Государственное бюджетное учреждение дополнительного профессионального образования «Ставропольский краевой институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки работников образования» «Преподавание истории	МОУ СОШ №7пос. Горьковский, Ставропольского края., Новоалександровского района, 7 лет, учитель	Первая	Штатный

			«История», квалификация «Историк». Преподаватель 2003 г.	и обществознания в школе в условиях реализации ФГОС ООО и концепций учебных предметов «История» и «Обществознание», 108 часов, регистрационный номер 4768	истории		
6.	Аллахвердян И.В.	Обществознание	Высшее профессиональное Ставропольский государственный университет по Специальности «История», квалификация «Историк». Преподаватель 2003 г.	Удостоверение о повышении квалификации 261200416215 от 25.04.2018 г. Государственное бюджетное учреждение дополнительного профессионального образования «Ставропольский краевой институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки работников образования» «Преподавание истории и обществознания в школе в условиях реализации ФГОС ООО и концепций учебных предметов «История» и «Обществознание», 108 часов, регистрационный номер 4768	МОУ СОШ №7 пос. Горьковский, Ставропольского края., Новоалександровского района, 7 лет учитель истории	Первая	Штатный
7.	Рогова Н.А.	Математика	Высшее профессиональное, Ставропольский государственный университет, по специальности «Математика», квалификация «Учитель математики и информатики», 2001 г.	Удостоверение о повышении квалификации № 760600020449 от 12.11.2018 г., ФГБОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента имени М.П.Пастухова, по программе "Разработка локальной нормативной базы для обеспечения процессов дополнительного профессионального образования, повышение квалификации и переподготовки рабочих и служащих в профессиональных образовательных организациях», 56 часов, регистрационный номер 35726; Удостоверение о повышении квалификации 261200368552 от 17.11.2017 г., СКИРО ПК и ПРО по программе «Современные подходы и технологии инновационной деятельности учителя математики в условиях реализации ФГОС ООО и введения профессионального стандарта педагога», 72 часа, регистрационный номер 9768; удостоверение о повышении квалификации 263578202840 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП – 50», 36 часов, регистрационный номер 030	Григорополисская СШ №18, учитель математики, 0,5 года	Высшая	Штатный
8.	Ярошевская С.В.	Физика	Высшее профессиональное, Чечено-Ингушский государственный университет, по специальности «Физика», квалификация «Физик, преподаватель», 1989 г.	Удостоверение о повышении квалификации 008707 от 16.09.2016 г., ООО «Центр онлайн-обучения Нетология-групп по программе «Современные образовательные информационные технологии (EdTech) в работе учителя»; 72 часа; удостоверение о повышении квалификации 262403614483 от 18.05.2017 г. ГБПОУ «георгиевский колледж «Интеграл» по программе «Разработка учебного плана ООП по 50 наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями», 16 часов, регистрационный номер	СШ № 107, г. Гудермес, ЧИАССР, учитель физики, 4 года СПТУ №42 ст. Григорополисская, преподаватель, 16 лет ГБОУ СПО Политехнический колледж №50, г.	Высшая	штатный



				<p>17;диплом о профессиональной переподготовки 180000232505 от 19.01.2018 г., АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций» по программе профессиональной переподготовке «Педагогическое образование: Теория и методика преподавания английского языка в образовательных организациях» , 650 часов,регистрационный номер ППП529-3;</p> <p>диплом о профессиональной переподготовке 180000287741 от 31.10.2018 г., АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций» по программе профессиональной переподготовки «Педагогическое образование: Химия в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования», 288 часов, регистрационный номер ППП 1567-1;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации Ф 056790 от 18.02.2019 г., ООО «Центр онлайн-обучения Нетология-групп» по программе «Преподавание астрономии в условиях реализации ФГОС СОО», 72 часа</p>	Москва, преподаватель, 5 лет		
9.	Багринцева Ю.Н.	География	<p>Высшее профессиональное, ФГОУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет, по специальности «Бухгалтерский учет, анализ и аудит, квалификация Экономист, 2008 г</p>	<p>Удостоверение о повышении квалификации 600000168258 от 31.03.2017 г., Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации», по программе «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 72 часа, регистрационный номер 000006 УО-РАНХиГС-150;</p> <p>удостоверение о повышении квалификации 261200531737 от 25.01.2019 г., СКИРО ПК и ПРО по дополнительной профессиональной программе «Реализация системно-деятельностного подхода в преподавании биологии и географии как одно из требований ФГОС ОО», 72 часа, регистрационный номер 99;</p> <p>диплом о профессиональной переподготовке 262404393019 от 12.12.2017 г., Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» по программе: «Педагогика и психология среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения»,506 часов, регистрационный номер 0829;</p> <p>диплом о профессиональной переподготовке ПП 0008109 от 06.11.2018 г., ООО «Столичный учебный центр» профессиональная переподготовка по программе «Учитель</p>	<p>МУП "Водоканал" Григоропольского Сельсовета, Экономист 1,5 года</p> <p>ИП КФХ Лукинов Василий Петрович, Консультант финансовым вопросам. 3 года</p>	Высшая	Штатный

				<p>биологии: Преподавание биологии в образовательной организации», 300 часов, регистрационный номер 8034; диплом о профессиональное переподготовке ПП 0008107, ООО «Столичный учебный центр» профессиональная переподготовка по программе «Учитель географии: Преподавание географии в образовательной организации», 300 часов, регистрационный номер 8032;</p> <p>стажировка с 04.07.2016 г. по 18.07.2016 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Выполнение работ по закупке, транспортировке, хранению сельскохозяйственной продукции», 72 часа, 2016 год;</p> <p>стажировка с 14.08.2017 г. по 28.08.2017 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Экономические организационно-правовые основы усадебного хозяйства», 72 часа, 2017 год</p> <p>стажировка с 16.07.2018 г. по 30.07.2018 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций», 72 часа, 2018 г</p>			
10.	Ярошевская С.В.	Экология	<p>Высшее профессиональное, Чечено-Ингушский государственный университет, по специальности «Физика», квалификация «Физик, преподаватель», 1989 г.</p>	<p>Удостоверение о повышении квалификации 008707 от 16.09.2016 г., ООО «Центр онлайн-обучения Нетология-групп по программе «Современные образовательные информационные технологии (EdTech) в работе учителя»; 72 часа;</p> <p>удостоверение о повышении квалификации 262403614483 от 18.05.2017 г. ГБПОУ «Георгиевский колледж «Интеграл» по программе «Разработка учебного плана ООП по 50 наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями», 16 часов, регистрационный номер 17; диплом о профессиональной переподготовки 180000232505 от 19.01.2018 г., АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций» по программе профессиональной переподготовке «Педагогическое образование: Теория и методика преподавания английского языка в образовательных организациях», 650 часов, регистрационный номер ППП1529-3;</p> <p>диплом о профессиональной переподготовке 180000287741 от 31.10.2018 г., АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций» по программе профессиональной переподготовки</p>	<p>СШ № 107, г. Гудермес, ЧИАССР, учитель физики, 4 года</p> <p>СПТУ №42 ст. Григорополисской, преподаватель, 16 лет</p> <p>ГБОУ СПО Политехнический колледж №50, г. Москва, преподаватель, 5 лет</p>	Высшая	штатный

				«Педагогическое образование: Химия в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования», 288 часов, регистрационный номер ППП 1567-1; Удостоверение о повышении квалификации Ф 056790 от 18.02.2019 г., ООО «Центр онлайн-обучения Нетология-групп» по программе «Преподавание астрономии в условиях реализации ФГОС СОО», 72 часа			
11.	Лунев И.Г.	Физическая культура	Высшее профессиональное, Ставропольский, государственный педагогический институт специальность «Физическое воспитание», квалификация «Учитель физического воспитания», 1980 г.	Удостоверение о повышении квалификации 261200414717 от 17.03.2018 г., СКИРО ПК и ПРО, по программе «Организационно методические основы внедрения комплекса ГТО», 108 часов, регистрационный номер 2441		первая	штатный
12.	Цыс А.В.	Основы безопасности жизнедеятельности	Высшее профессиональное, ГОУ ВПО «Ставропольский государственный университет», специальность «Физическая культура и спорт», квалификация «Специалист по физической культуре и спорту», 2010г.	Диплом о дополнительном (к высшему) образовании ППК 087742, Ставропольский государственный университет, по программе «Преподаватель», 1400 часов, регистрационный номер 30152; Сертификат ГОУ ВПО «Ставропольский государственный университет» подготовка по специализации «Технология спортивной подготовки» по специальности «Физическая культура и спорт», 2132 часа, регистрационный номер 30100 Удостоверение о повышении квалификации 261200597112 ГБУ ДПО СКИРО ПК и ПРО по программе «Совершенствование качества образования по учебному предмету ОБЖ в условиях реализации ФГОС общего образования и профессионального стандарта педагога», 108 ч., регистрационный номер 2831 от 29.03.2019г.			штатный
<b>Профильные дисциплины</b>							
13.	Ярошевская С.В.	Химия	Высшее профессиональное, Чечено-Ингушский государственный университет, по специальности «Физика», квалификация «Физик, преподаватель», 1989 г.	Удостоверение о повышении квалификации 008707 от 16.09.2016 г., ООО «Центр онлайн-обучения Нетология-групп по программе «Современные образовательные информационные технологии (EdTech) в работе учителя»; 72 часа; удостоверение о повышении квалификации 262403614483 от 18.05.2017 г. ГБПОУ «георгиевский колледж «Интеграл» по программе «Разработка учебного плана ООП по 50 наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями», 16 часов, регистрационный номер 17; диплом о профессиональной переподготовке 180000232505 от	СШ № 107, г. Гудермес, ЧИАССР, учитель физики, 4 года СПТУ №42 ст. Григорополисской, преподаватель, 16 лет ГБОУ СПО Политехнический колледж №50, г. Москва,	Высшая	штатный

				19.01.2018 г., АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций» по программе профессиональной переподготовки «Педагогическое образование: Теория и методика преподавания английского языка в образовательных организациях», 650 часов, регистрационный номер ППП529-3; диплом о профессиональной переподготовке 180000287741 от 31.10.2018 г., АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций» по программе профессиональной переподготовки «Педагогическое образование: Химия в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования», 288 часов, регистрационный номер ППП 1567-1; Удостоверение о повышении квалификации Ф 056790 от 18.02.2019 г., ООО «Центр онлайн-обучения Нетология-групп» по программе «Преподавание астрономии в условиях реализации ФГОС СОО», 72 часа	преподаватель, 5 лет		
14.	Рогова Н.А.	Информатика	Высшее профессиональное, Ставропольский государственный университет, по специальности «Математика», квалификация «Учитель математики и информатики», 2001 г.	Удостоверение о повышении квалификации № 760600020449 от 12.11.2018 г., ФГБОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента имени М.П.Пастухова, по программе "Разработка локальной нормативной базы для обеспечения процессов дополнительного профессионального образования, повышение квалификации и переподготовки рабочих и служащих в профессиональных образовательных организациях», регистрационный номер 35726; удостоверение о повышении квалификации 261200368552 от 17.11.2017 г., СКИРО ПК и ПРО по программе «Современные подходы и технологии инновационной деятельности учителя математики в условиях реализации ФГОС ОО и введения профессионального стандарта педагога», регистрационный номер 9768; удостоверение о повышении квалификации 263578202840 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего образования в условиях внедрение профессиональных стандартов и ТОП – 50», регистрационный номер 030	Григорополисская СШ №18, учитель математики, 0,5 года	Высшая	Штатный
15.	Багринцева Ю.Н.	Биология	Высшее профессиональное, ФГОУ ВПО Ставропольский государственный аграрный	Удостоверение о повышении квалификации 600000168258 от 31.03.2017 г., Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации», по программе «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 72 часа, регистрационный	МУП "Водоканал" Григорополисского Сельсовета, Экономист 1,5 года ИП КФХ Лукинов Василий Петрович, Консультант по	Высшая	Штатный

			<p>университет, по специальности «Бухгалтерский учет, анализ и аудит, квалификация Экономист, 2008 г</p>	<p>номер 000006 УО-РАНХиГС-150;          удостоверение о повышении квалификации 261200531737 от 25.01.2019 г., СКИРО ПК и ПРО по дополнительной профессиональной программе «Реализация системно-деятельностного подхода в преподавании биологии и географии как одно из требований ФГОС ООО», 72 часа, регистрационный номер 99;          диплом о профессиональной переподготовке 262404393019 от 12.12.2017 г., Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» по программе: «Педагогика и психология среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения», 506 часов, регистрационный номер 0829;          диплом о профессиональной переподготовке ПП 0008109 от 06.11.2018 г., ООО «Столичный учебный центр» профессиональная переподготовка по программе «Учитель биологии: Преподавание биологии в образовательной организации», 300 часов, регистрационный номер 8034;          диплом о профессиональной переподготовке ПП 0008107, ООО «Столичный учебный центр» профессиональная переподготовка по программе «Учитель географии: Преподавание географии в образовательной организации», 300 часов, регистрационный номер 8032;          стажировка с 04.07.2016 г. по 18.07.2016 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Выполнение работ по закупке, транспортировке, хранению сельскохозяйственной продукции», 72 часа, 2016 год;          стажировка с 14.08.2017 г. по 28.08.2017 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Экономические организационно-правовые основы усадебного хозяйства», 72 часа, 2017 год          стажировка с 16.07.2018 г. по 30.07.2018 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций», 72 часа, 2018 г</p>	<p>финансовым вопросам. 3 года</p>		
<b>Предлагаемые ОО</b>							
16.	Багринцева Ю.Н.	Эффективное поведение	Высшее	Удостоверение о повышении квалификации 600000168258 от 31.03.2017 г., Федеральное государственное бюджетное	МУП "Водоканал" Григорополисского	Высшая	Штатный

		на рынке труда	<p>профессиональное, ФГОУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет, по специальности «Бухгалтерский учет, анализ и аудит, квалификация Экономист, 2008 г</p>	<p>образовательное учреждение высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации», по программе «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 72 часа, регистрационный номер 000006 УО-РАНХиГС-150;</p> <p>удостоверение о повышении квалификации 261200531737 от 25.01.2019 г., СКИРО ПК и ПРО по дополнительной профессиональной программе «Реализация системно-деятельностного подхода в преподавании биологии и географии как одно из требований ФГОС ООО», 72 часа, регистрационный номер 99;</p> <p>диплом о профессиональной переподготовке 262404393019 от 12.12.2017 г., Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» по программе: «Педагогика и психология среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения», 506 часов, регистрационный номер 0829;</p> <p>диплом о профессиональной переподготовке ПП 0008109 от 06.11.2018 г., ООО «Столичный учебный центр» профессиональная переподготовка по программе «Учитель биологии: Преподавание биологии в образовательной организации», 300 часов, регистрационный номер 8034;</p> <p>диплом о профессиональной переподготовке ПП 0008107, ООО «Столичный учебный центр» профессиональная переподготовка по программе «Учитель географии: Преподавание географии в образовательной организации», 300 часов, регистрационный номер 8032;</p> <p>стажировка с 04.07.2016 г. по 18.07.2016 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Выполнение работ по закупке, транспортировке, хранению сельскохозяйственной продукции», 72 часа, 2016 год;</p> <p>стажировка с 14.08.2017 г. по 28.08.2017 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Экономические организационно-правовые основы садового хозяйства», 72 часа, 2017 год</p> <p>стажировка с 16.07.2018 г. по 30.07.2018 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Методы учета</p>	<p>Сельсовета, Экономист 1,5 года</p> <p>ИП КФХ Лукинов Василий Петрович Консультант по финансовым вопросам. 3 года</p>		
--	--	----------------	---	--	---	--	--

				имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций», 72 часа, 2018			
17.	Багринцева Ю.Н.	Основы предпринимательской деятельности	Высшее профессиональное, ФГОУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет, по специальности «Бухгалтерский учет, анализ и аудит, квалификация Экономист, 2008 г	<p>Удостоверение о повышении квалификации 600000168258 от 31.03.2017 г., Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации», по программе «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 72 часа, регистрационный номер 000006 УО-РАНХиГС-150;</p> <p>удостоверение о повышении квалификации 261200531737 от 25.01.2019 г., СКИРО ПК и ПРО по дополнительной профессиональной программе «Реализация системно-деятельностного подхода в преподавании биологии и географии как одно из требований ФГОС ООО», 72 часа, регистрационный номер 99;</p> <p>диплом о профессиональной переподготовке 262404393019 от 12.12.2017 г., Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» по программе: «Педагогика и психология среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения», 506 часов, регистрационный номер 0829;</p> <p>диплом о профессиональной переподготовке ПП 0008109 от 06.11.2018 г., ООО «Столичный учебный центр» профессиональная переподготовка по программе «Учитель биологии: Преподавание биологии в образовательной организации», 300 часов, регистрационный номер 8034;</p> <p>диплом о профессиональной переподготовке ПП 0008107, ООО «Столичный учебный центр» профессиональная переподготовка по программе «Учитель географии: Преподавание географии в образовательной организации», 300 часов, регистрационный номер 8032;</p> <p>стажировка с 04.07.2016 г. по 18.07.2016 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Выполнение работ по закупке, транспортировке, хранению сельскохозяйственной продукции», 72 часа, 2016 год;</p> <p>стажировка с 14.08.2017 г. по 28.08.2017 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Экономические организационно-правовые основы усадебного хозяйства», 72 часа,</p>	<p>МУП "Водоканал" Григорополисского Сельсовета, Экономист 1,5 года</p> <p>ИП КФХ Лукинов Василий Петрович, Консультант по финансовым вопросам. 3 года</p>	Высшая	Штатный

				2017 год стажировка с 16.07.2018 г. по 30.07.2018 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций», 72 часа, 2018 г			
18.	Багринцева Ю.Н.	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Высшее профессиональное, ФГОУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет, по специальности «Бухгалтерский учет, анализ и аудит, квалификация Экономист, 2008 г	Удостоверение о повышении квалификации 600000168258 от 31.03.2017 г., Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации», по программе «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 72 часа, регистрационный номер 000006 УО-РАНХиГС-150; удостоверение о повышении квалификации 261200531737 от 25.01.2019 г., СКИРО ПК и ПРО по дополнительной профессиональной программе «Реализация системно-деятельностного подхода в преподавании биологии и географии как одно из требований ФГОС ООО», 72 часа, регистрационный номер 99; диплом о профессиональной переподготовке 262404393019 от 12.12.2017 г., Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» по программе: «Педагогика и психология среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения», 506 часов, регистрационный номер 0829; диплом о профессиональной переподготовке ПП 0008109 от 06.11.2018 г., ООО «Столичный учебный центр» профессиональная переподготовка по программе «Учитель биологии: Преподавание биологии в образовательной организации», 300 часов, регистрационный номер 8034; диплом о профессиональной переподготовке ПП 0008107, ООО «Столичный учебный центр» профессиональная переподготовка по программе «Учитель географии: Преподавание географии в образовательной организации», 300 часов, регистрационный номер 8032; стажировка с 04.07.2016 г. по 18.07.2016 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Выполнение работ по закупке, транспортировке, хранению сельскохозяйственной продукции», 72 часа, 2016 год;	МУП "Водоканал" Григорополисского Сельсовета, Экономист 1,5 года  ИП КФХ Лукинов Василий Петрович, Консультант по финансовым вопросам. 3 года	Высшая	Штатный



				стажировка с 14.08.2017 г. по 28.08.2017 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Экономические организационно-правовые основы усадебного хозяйства», 72 часа, 2017 год стажировка с 16.07.2018 г. по 30.07.2018 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций», 72 часа, 2018 г			
19.	Аллахвердян И.В.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Высшее профессиональное Ставропольский государственный университет по Специальности «История», квалификация «Историк». Преподаватель 2003 г.	Удостоверение о повышении квалификации 261200416215 от 25.04.2018 г. Государственное бюджетное учреждение дополнительного профессионального образования «Ставропольский краевой институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки работников образования» «Преподавание истории и обществознания в школе в условиях реализации ФГОС ООО и концепций учебных предметов «История» и «Обществознание», 108 часов, регистрационный номер 4768	МОУ СОШ №7 пос. Горьковский, Ставропольского края., Новоалександровского района, 7 лет учитель истории	Первая	Штатный
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>							
20.	Елисеева А.А.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	стажировка МАД ОУ ЦРР Д/С №22. 72 часа, 2017 год свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS 0000021749 от 06.05.2018 г., WorldSkills, компетенция «Выпечка осетинских пирогов»; удостоверение о повышении квалификации 263578202838 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 028; стажировка с 14.08.2017 г по 25.08.2017 г. в МАДОУЦРР Д/С №22, Краснодарского края, 72 часа	ПУ №36 ст. Новотроицкая, 4 года, повар	Первая	штатный
21.	Елисеева А.А.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04	стажировка МАД ОУ ЦРР Д/С №22. 72 часа, 2017 год свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS 0000021749 от 06.05.2018 г., WorldSkills, компетенция «Выпечка осетинских пирогов»; удостоверение о повышении квалификации 263578202838 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях	ПУ №36 ст. Новотроицкая, 4 года, повар	Первая	штатный

			Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 028; стажировка с 14.08.2017 г по 25.08.2017 г. в МАДОУЦРР Д/С №22, Краснодарского края, 72 часа			
22.	Елисева А.А.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	стажировка МАД ОУ ЦРР Д/С №22. 72 часа, 2017 год свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS 0000021749 от 06.05.2018 г., WorldSkills, компетенция «Выпечка осетинских пирогов»; удостоверение о повышении квалификации 263578202838 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 028; стажировка с 14.08.2017 г по 25.08.2017 г. в МАДОУЦРР Д/С №22, Краснодарского края, 72 часа	ПУ №36 ст. Новотроицкая, 4 года, повар	Первая	штатный
23.	Багринцева Ю.Н.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Высшее профессиональное, ФГОУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет, по специальности «Бухгалтерский учет, анализ и аудит, квалификация Экономист, 2008 г	Удостоверение о повышении квалификации 600000168258 от 31.03.2017 г., Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации», по программе «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 72 часа, регистрационный номер 000006 УО-РАНХиГС-150; удостоверение о повышении квалификации 261200531737 от 25.01.2019 г., СКИРО ПК и ПРО по дополнительной профессиональной программе «Реализация системно-деятельностного подхода в преподавании биологии и географии как одно из требований ФГОС ООО», 72 часа, регистрационный номер 99; диплом о профессиональной переподготовке 262404393019 от 12.12.2017 г., Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» по программе: «Педагогика и психология среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения», 506 часов, регистрационный номер 0829; диплом о профессиональной переподготовке ПП 0008109 от 06.11.2018 г., ООО «Столичный учебный центр» профессиональная переподготовка по программе «Учитель биологии: Преподавание биологии в образовательной	МУП "Водоканал" Григорополисского Сельсовета, Экономист 1,5 года Консультант по финансовым вопросам. 3 года	Высшая	Штатный

				<p>организации», 300 часов, регистрационный номер 8034; диплом о профессиональной переподготовке ПП 0008107, ООО «Столичный учебный центр» профессиональная переподготовка по программе «Учитель географии: Преподавание географии в образовательной организации», 300 часов, регистрационный номер 8032;</p> <p>стажировка с 04.07.2016 г. по 18.07.2016 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Выполнение работ по закупке, транспортировке, хранению сельскохозяйственной продукции», 72 часа, 2016 год;</p> <p>стажировка с 14.08.2017 г. по 28.08.2017 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Экономические организационно-правовые основы садового хозяйства», 72 часа, 2017 год</p> <p>стажировка с 16.07.2018 г. по 30.07.2018 г. в ИП Глава КФХ Чернышова Ольга Михайловна Новоалександровского района Ставропольского края по направлению: «Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций», 72 часа, 2018 г</p>			
24.	Цыс А.В.	Безопасность жизнедеятельности	Высшее профессиональное, ГОУ ВПО «Ставропольский государственный университет», специальность «Физическая культура и спорт», квалификация «Специалист по физической культуре и спорту», 2010г.	<p>Диплом о дополнительном (к высшему) образовании ППК 087742, Ставропольский государственный университет по программе «Преподаватель», 1400 часов, регистрационный номер 30152;</p> <p>Сертификат ГОУ ВПО «Ставропольский государственный университет» подготовка по специализации «Технология спортивной подготовки» по специальности «Физическая культура и спорт», 2132 часа, регистрационный номер 30100</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации 261200597112 ГБУ ДПО СКИРО ПК и ПРО по программе «Совершенствование качества образования по учебному предмету ОБЖ в условиях реализации ФГОС общего образования и профессионального стандарта педагога», 108 ч., регистрационный номер 2831 от 29.03.2019г.</p>			штатный
<b>Профессиональные модули</b>							
<b>ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов</b>							
25.	Елисеева А.А.	МД К. 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд	Высшепрофессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению	стажировка МАД ОУ ЦРР Д/С №22. 72 часа, 2017 год свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS 0000021749 от 06.05.2018 г., WorldSkills, компетенция «Выпечка осетинских пирогов»; удостоверение о повышении квалификации 263578202838 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по	ПУ №36 ст. Новотроицкая, 4 года, повар	Первая	штатный

		из овощей и грибов	подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 028; стажировка с 14.08.2017 г по 25.08.2017 г. в МАДОУЦРР Д/С №22, Краснодарского края, 72 часа			
<b>ПМ. 02</b> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста							
26.	Елисеева А.А.	МД К. 02.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	стажировка МАД ОУ ЦРР Д/С №22. 72 часа, 2017 год свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS 0000021749 от 06.05.2018 г., WorldSkills, компетенция «Выпечка осетинских пирогов»; удостоверение о повышении квалификации 263578202838 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 028; стажировка с 14.08.2017 г по 25.08.2017 г. в МАДОУЦРР Д/С №22, Краснодарского края, 72 часа	ПУ №36 ст. Новотроицкая, 4 года, повар	Первая	штатный
<b>ПМ.03</b> Приготовление супов и соусов							
27.	Елисеева А.А.	МД К 03.01 Технология приготовления супов и соусов	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	стажировка МАД ОУ ЦРР Д/С №22. 72 часа, 2017 год свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS 0000021749 от 06.05.2018 г., WorldSkills, компетенция «Выпечка осетинских пирогов»; удостоверение о повышении квалификации 263578202838 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 028; стажировка с 14.08.2017 г по 25.08.2017 г. в МАДОУЦРР Д/С №22, Краснодарского края, 72 часа	ПУ №36 ст. Новотроицкая, 4 года, повар	Первая	штатный
<b>ПМ.04</b> Приготовление блюд из рыбы							
28.	Елисеева А.А.	МД К 04.01 Технология обработки сырья и приготовления	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт»,	стажировка МАД ОУ ЦРР Д/С №22. 72 часа, 2017 год свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS 0000021749 от 06.05.2018 г., WorldSkills, компетенция «Выпечка осетинских пирогов»; удостоверение о повышении квалификации 263578202838 от	ПУ №36 ст. Новотроицкая, 4 года, повар	Первая	штатный

		ние блюд из рыбы	программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 028; стажировка с 14.08.2017 г по 25.08.2017 г. в МАДОУЦРР Д/С №22, Краснодарского края, 72 часа			
<b>ПМ.05</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы							
29.	Елисеева А.А.	МД К 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	стажировка МАД ОУ ЦРР Д/С №22. 72 часа, 2017 год свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS 0000021749 от 06.05.2018 г., WorldSkills, компетенция «Выпечка осетинских пирогов»; удостоверение о повышении квалификации 263578202838 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 028; стажировка с 14.08.2017 г по 25.08.2017 г. в МАДОУЦРР Д/С №22, Краснодарского края, 72 часа	ПУ №36 ст. Новотроицкая, 4 года, повар	Первая	штатный
<b>ПМ.06</b> Приготовление и оформление холодных блюд и закусок							
30.	Елисеева А.А.	МД К 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Высшепрофессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	стажировка МАД ОУ ЦРР Д/С №22. 72 часа, 2017 год свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS 0000021749 от 06.05.2018 г., WorldSkills, компетенция «Выпечка осетинских пирогов»; удостоверение о повышении квалификации 263578202838 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 028; стажировка с 14.08.2017 г по 25.08.2017 г. в МАДОУЦРР Д/С №22, Краснодарского края, 72 часа	ПУ №36 ст. Новотроицкая, 4 года, повар	Первая	штатный
<b>ПМ.07</b> Приготовление сладких блюд и напитков							
31.	Елисеева А.А.	МД К 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата	стажировка МАД ОУ ЦРР Д/С №22. 72 часа, 2017 год свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS 0000021749 от 06.05.2018 г., WorldSkills, компетенция «Выпечка осетинских пирогов»; удостоверение о повышении квалификации 263578202838 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по	ПУ №36 ст. Новотроицкая, 4 года, повар	Первая	штатный

			по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 028; стажировка с 14.08.2017 г по 25.08.2017 г. в МАДОУЦРР Д/С №22, Краснодарского края, 72 часа			
<b>ПМ. 08</b> Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий							
32.	Елисеева А.А.	МД К 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	стажировка МАД ОУ ЦРР Д/С №22. 72 часа, 2017 год свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS 0000021749 от 06.05.2018 г., WorldSkills, компетенция «Выпечка осетинских пирогов»; удостоверение о повышении квалификации 263578202838 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 028; стажировка с 14.08.2017 г по 25.08.2017 г. в МАДОУЦРР Д/С №22, Краснодарского края, 72 часа	ПУ №36 ст. Новотроицкая, 4 года, повар	Первая	штатный
<b>Разделы</b>							
33.	Лунев И.Г.	Физическая культура	Высшее профессиональное, Ставропольский, государственный педагогический институт специальность «Физическое воспитание», квалификация «Учитель физического воспитания», 1980 г.	Удостоверение о повышении квалификации 261200414717 от 17.03.2018 г., СКИРО ПК и ПРО, по программе «Организационно методические основы внедрения комплекса ГТО», 108 часов, регистрационный номер 2441			
<b>Практика</b>							
34.	Гришук С.В.	УП. 01 Учебная практика	Среднее профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод	Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудовании», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии	Сельскохозяйственный племя колхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес.		штатный

			<p>третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,</p>	<p>питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.», 20ч., регистрационный номер 1128;</p> <p>удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36часов, регистрационный номер 027;</p> <p>Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа, 2018 год;</p>			
35.	Грицук С.В.	<p>ПП. 01 Производственная практика</p>	<p>Среднее профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,</p>	<p>Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудовании» , 40 часов;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.», 20ч., регистрационный номер 1128;</p> <p>удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36часов, регистрационный номер 027;</p> <p>Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме</p>	<p>Сельскохозяйственный племя колхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес.</p>		штатный

				«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа, 2018 год;			
36.	Грицук С.В.	УП. 02 Учебная практика	Среднее профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудовании» , 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс», 20ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36часов, регистрационный номер 027; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа, 2018 год;	Сельскохозяйственный племякколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес.		штатный
37.	Грицук С.В.	ПП. 02 Производственная практика	Среднее профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего	Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудовании» , 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение	Сельскохозяйственный племякколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес.		штатный



			разряда», 2003 г.,	демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс», 20ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36часов, регистрационный номер 027; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа, 2018 год;			
38.	Грицук С.В.	УП. 03 Учебная практика	Среднее профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудовании» , 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс», 20ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36часов, регистрационный номер 027; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	Сельскохозяйственный племколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес.		штатный

				ассортимента», 72 часа, 2018 год;			
39.	Грицук С.В.	ПП. 03 Производственная практика	Среднее профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудовании», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс», 20ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36часов, регистрационный номер 027; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа, 2018 год;	Сельскохозяйственный племя колхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес.		штатный
40.	Грицук С.В.	УП. 04 Учебная практика	Среднее профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудовании», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс», 20ч., регистрационный номер 1128;	Сельскохозяйственный племя колхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес.		штатный

				<p>удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36часов, регистрационный номер 027;</p> <p>Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.;</p> <p>стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа, 2018 год;</p>			
41.	Грицук С.В.	ПП. 04 Производственная практика	<p>Среднее профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,</p>	<p>Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029;</p> <p>свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудовании» , 40 часов;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс», 20ч., регистрационный номер 1128;</p> <p>удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50» , 36часов, регистрационный номер 027;</p> <p>Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.;</p> <p>стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа, 2018 год;</p>	<p>Сельскохозяйственный племя колхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес.</p>		штатный
42.	Грицук С.В.	УП	Среднее	Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное	Сельскохозяйственный		штатный

		05 Учебная практика	<p>профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,</p>	<p>училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудовании», 40 часов;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс», 20ч., регистрационный номер 1128;</p> <p>удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36часов, регистрационный номер 027;</p> <p>Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа, 2018 год;</p>	<p>й племколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес.</p>		
43.	Грицук С.В.	ПП. 05 Производственная практика	<p>Среднее профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,</p>	<p>Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудовании» , 40 часов;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс», 20ч., регистрационный номер 1128;</p> <p>удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по</p>	<p>Сельскохозяйственный племколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес.</p>		штатный

				<p>дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36часов, регистрационный номер 027;</p> <p>Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа, 2018 год;</p>			
44.	Грицук С.В.	УП. 06 Учебная практика	Среднее профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	<p>Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудовании», 40 часов;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс», 20ч., регистрационный номер 1128;</p> <p>удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36часов, регистрационный номер 027;</p> <p>Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа, 2018 год;</p>	Сельскохозяйственный племякхолхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес.		штатный
45.	Грицук С.В.	ПП. 06 Производст	Среднее профессиональное, профессиональное	<p>Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029;</p>	Сельскохозяйственный племякхолхоз «Россия» ст.		штатный

		венная практика	училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудовании», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс», 20ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 027; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа, 2018 год;	Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес.		
46.	Грицук С.В.	УП 07 Учебная практика	Среднее профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудовании», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс», 20ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего	Сельскохозяйственный племколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес.		штатный

				<p>профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36часов, регистрационный номер 027;</p> <p>Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.;</p> <p>стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа, 2018 год;</p>			
47.	Грицук С.В.	ПП 07 Производственная практика	<p>Среднее профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,</p>	<p>Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудовании», 40 часов;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс», 20ч., регистрационный номер 1128;</p> <p>удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36часов, регистрационный номер 027;</p> <p>Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.;</p> <p>стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа, 2018 год;</p>	<p>Сельскохозяйственный племякколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес.</p>		штатный
48.	Грицук С.В.	УП 08 Учебная практика	<p>Среднее профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии</p>	<p>Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу</p>	<p>Сельскохозяйственный племякколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес.,</p>		штатный

			«Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	«Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудовании», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс», 20ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36часов, регистрационный номер 027; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа, 2018 год;	МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес.		
49.	Грицук С.В.	ПП 08 Производственная практика	Среднее профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудовании», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс», 20ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36часов,	Сельскохозяйственный племя колхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес.		штатный





		ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -314с		
		Лобачева Н.А.Русский язык .Синтаксис. Пунктуация.Учебник. СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -127с		unlim (25)
		Лобачева Н.А.Русский язык . Морфемика. Словообразование. Морфология. Учебник. СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -232с		unlim (25)
		Щерба Л.В.Избранные работы по русскому языку. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -163с		unlim (25)
		Зиновьева Т.И. Методика обучения русскому языку. Практикум.Учебное пособие для СПО.2-е изд. . Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -319с		unlim (25)
		Зиновьева Т.И. Методика обучения русскому языку и литературному чтению. Учебник и практикум для СПО. . Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -468с		unlim (25)
		Гац И.Ю. Методика преподавания русского языка в задачах и упражнениях. 2-е изд. . Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -260с		unlim (25)
2.	ОДБ. 02. Литература	Обернихина Г. А. Литература.. Учебник в 2-х частях. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». 5-е изд. Часть 1 М. -Академия 2018. - 432с. : пер.№7 бц	2	
		Литература Учебник в 2х частях.. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. Часть 2 М.- Академия 2018- 448 с.пер.№7 бц	2	
		Обернихина Г.А. Литература: Практикум: учеб. пособие. Рек-омендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. М.-Академия.2018г.-352с. пер.№7 бц	2	
		Тарпанов Е.З. Литература Анализ поэтического текста.Учебник и практикум для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -237с		unlim (25)
		Светловская Н.Н. Методика обучения творческому чтению. Учебное пособие для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -305с		unlim (25)
3.	ОДБ.03. Иностранный язык	Бескорвайная Г.Т. Английский язык. Planet of English:Учебник англ. языка для учреждений СПО . Учебник. 5-е изд.. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. М.-Академия.2017г.-256с. пер.№7 бц	2	
		Голубев А.П.Английский язык для технических специальностей.Учебник. 9-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» М.-Академия.2018г.-256с. пер.№7 бц	5	
		Голубев А.П.Английский язык. Учебник. 18е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» М.-Академия.2018 г.-238с. пер.№7 бц	5	
		Лаврик Г.В.Английский язык. Практикум. Planet of English:Учебник англ.языка для учреждений СПО . 7-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. М.-Академия.2018 г.-96с.	2	
		Кузьменкова Ю.Б.Английский язык +аудиозаписи в ЭБС Учебник и практикум СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -441с		unlim (25)
		Стогниева О.Н.Английский язык для ИТ –специальностей.Учебное пособие для СПО Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -143с		unlim (25)
		Изволенская А.С.Английский язык для колледжей(А2-В2) Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -184с		unlim (25)
		БарановскаяТ.А. Английский язык для экономистов. Учебник и практикум СПО 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -377с		unlim (25)
		Куряева Р.И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособиие 2х частях.Учебное пособие .6-еизд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -254с		unlim (25)
		Минаева Л.В.Английский язык Навыки устной речи.+Аудиоматериалы в ЭБС. Учебное пособие для СПО 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -199с		unlim (25)
		Иванова О.Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельной работы учащихся9В1-В2)Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -352с		unlim (25)
4.	ОДБ.04. История	Артемов В.В. История .Учебник в 2х частях .. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. Часть1 М.-	2	

		Академия 2018- 352 с. пер.№7 бц		
		Артемов В.В. История. Учебник в 2х частях .. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. Часть2 М.- Академия 2018- 346 с. пер.№7 бц	2	
		Артемов В.В. История. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 18-е изд. М.- Академия 2018- 400 с. пер.№7 бц	3	
		Артемов В.В. История. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 4-е изд. М.- Академия 2015- 247с.		5
		Федоров В.А. История России 1861-1917гг.(с картами) Учебник СПО 5-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -376с		unlim (25)
		Павленко Н.И. История России 1700-1861гг(с картами) Учебник СПО 6-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -308с		unlim (25)
		Чураков Д.О.История России .Учебник и практикум СПО 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -462с		unlim (25)
		Чураков Д.О.История России XX-начала XXI века. Учебник СПО 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -270с		unlim (25)
		Кириллов В.В. История России Учебник СПО 3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -502с		unlim (25)
		Некрасова М.Б. История России Учебник и практикум для СПО.5-е изд.. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -363с		unlim (25)
		Ходяков М.В. История Росии в 2х частях Часть1. 1914-1941. Учебник для СПО.8-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -270с		unlim (25)
		Ходяков М.В. История Росии в 2х частях Часть2 1941-2015. Учебник для СПО.8-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -300с		unlim (25)
		Прядеин В.С.История России в схемах, таблицах, терминах и тестах. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -198с		unlim (25)
		Степанова Л.Г. История России Практикум. Учебное пособие для СПО Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -231 с		unlim (25)
		Кущенко С.В. История России. Тесты.Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -144с		unlim (25)
5.	ОДБ.05. Обществознание (вкл. экономику и право)	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного , гуманитарного профилей. Практикум . Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 3е изд. М.- Академия 2018- 240 с. пер.№7 бц	2	
		Агафонова Н.В.Обществознание в 2х частях. Часть 1. Учебник для СПО. 5-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -381с		unlim (25)
		Агафонова Н.В.Обществознание в 2х частях. Часть 2. Учебник для СПО.5-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -280с		unlim (25)
		Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного и гуманитарного профилей. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 3е изд. М.- Академия 2017- 240 с. пер.№7 бц	2	
		Купцов В.И.Обществознание. Учебник для СПО 2-е изд. Агафонова Н.В.Обществознание в 2х частях. Часть 1. Учебник для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -242с		unlim (25)
		Федоров Б.И.Обществознание. Учебник для СПО. Агафонова Н.В.Обществознание в 2х частях. Часть 1. Учебник для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -412с		unlim (25)
6.	ОДБ. 06. Математика	Башмаков М.И. Математика. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. М.- Академия 2018 г.- 256с. пер.№7 бц.	2	
		Башмаков М.И. Математика. Учебное пособие. Задачник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд.	3	

		М.- Академия 2018 г.- 416с. пер.№7 бц.		
		Башмаков М.И. Математика. Учебное пособие. Сборник задач профильной направленности. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 208с. пер.№7 бц.	2	
		Григорьев В.П. Математика. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. М.- Академия 2018 г.- 215с. пер.№7 бц.	2	
		Григорьев В.П. Элементы высшей математики.. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер.М.- Академия 2018 г.- 245с. пер.№7 бц.	2	
		Григорьев В.П. Математика. Учебное пособие . Сборник задач по высшей математике. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд.стер. М.- Академия 2018 г.- 248с. пер.№7 бц.	2	
		Виноградов Ю.Н. Математика и информатика. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 7-е изд. стер.М.- Академия 2015 г.- 228с. пер.№7 бц.	2	
		Кожухов И.Б. Математика Учебное пособие для СПО 4-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> ., 2019 -477с		unlim (25)
		Павлюченко Ю.В. Математика Учебник и практикум для СПО.4-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> ., 2019 -238с		unlim (25)
		Богомолов Н.В.Математика. Учебник для СПО.5-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> ., 2019 -401с		unlim (25)
		Богомолов Н.В.Математика. Задачи с решениями в 2х частях Часть 1.Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> ., 2019 -439с		unlim (25)
		Богомолов Н.В.Математика. Задачи с решениями в 2х частях Часть 2.Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> ., 2019 -320с		unlim (25)
		Татарников О.В. Математика Практикум. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> ., 2019 -285с		unlim (25)
		Дорофеева А.В. Математика Сборник задач. Учебно-практическое пособие для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> ., 2019 -176с		unlim (25)
		Кучер Т.П. Математика .Тесты. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> ., 2019 -541с		unlim (25)
7.	ОДБ. 07. Физика	Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. М.- Академия 2018- 448 с. пер.№7 бц	2	
		Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Учебное пособие. Лабораторный практикум. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 4-е изд. М.- Академия 2018- 256 с. пер.№7 бц	2	
		Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Учебное пособие. Сборник задач. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 3-е изд. М.- Академия 2018- 160 с. пер.№7 бц	2	
		Самойленко П.И. Естествознание. Физика .Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 4-е изд. М.- Академия 2018- 336с. пер.№7 бц	8	
		Самойленко П.И. Естествознание. Физика .Учебное пособие. Сборник задач Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 240с. пер.№7 бц	5	
		Трофимова Т.И. Физика для профессий и специальностей технического и естественно- научного профилей. Учебное пособие. Сборник задач. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2018- 288 с. пер.№7 бц	2	
		Трофимова Т.И. Физика для профессий и специальностей технического и естественно- научного профилей. Учебное пособие. Решения задач. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 400 с. пер.№7 бц	2	
		Детлаф А.А. Курс физики. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 10-е изд. М.- Академия 2015- 693 с		5
		Горлач В.В.Физика .Задачи , тесты, методы решения.Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> ., 2019 -215с		unlim (25)

		Горлач В.В. Физика .Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -301с		unlim (25)
		Бордовский Г.А. Физика в 2х томах Том 1 Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -242с		unlim (25)
		Бордовский Г.А. Физика в 2х томах Том 2 Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -299с		unlim (25)
		Калашников Н.П. Физика в 2х частях. Часть 1. Учебник и практикум для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -254с		unlim (25)
		Калашников Н.П. Физика в 2х частях. Часть 2. Учебник и практикум для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -244с		unlim (25)
		Зотеев А.В. Физика. Лабораторные задачи. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -251с		unlim (25)
		Горлач В.В. Физика .Самостоятельная работа студента. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -168с		unlim (25)
8.	ОДБ.08. География	Баранчиков Е.В. География . Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 4-е изд. М.-Академия 2017-315с. пер.№7 бц	2	
		Петрусюк О.А.. География . Учебное пособие .Практикум Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. М.-Академия 2018- 224с. пер.№7 бц	2	
		Петрусюк О.А.. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Дидактические материалы. Учебное пособие. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. перераб. и доп. М.- Академия 2015- 126 с. пер.№7 бц	1	
		Петрусюк О.А.. География . Учебное пособие . Контрольные задания. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. М.- Академия 2018- 160с. пер.№7 бц	2	
		Калуцков В.Н. География России. Учебник и практикум для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -250с		
		Геттнер А. География. Её сущность и методы. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -426с		
		Иванова Т.Г. География с основами почвоведения. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -250с		unlim (25)
9.	ОДБ. 09. Экология	Константинов В.М. Экологические основы природопользования. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 18-е изд. стер.М.- Академия 2017 г.- 240с. пер.№7 бц.	2	
		Кузнецов Л.М. Экология Учебник и практикум для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -280с		unlim (25)
		Сазонов Э.В. Экология городской среды. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -275с		unlim (25)
		Гурова Т.Ф. Экология и рациональное природопользование. Учебник и практикум для СПО.5-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -188с		unlim (25)
		Митина Н.Н. Экология Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -363с		unlim (25)
		Павлова Е.И. Экология. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -190с		unlim (25)
10.	ОДБ. 10. Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура .Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. М.-Академия 2018- 320с. пер.№7 бц	2	
		Шивринская С.А. Теория и методика избранного вида спорта. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -189с		unlim (25)
		Письменский И.А. Теория и методика избранного вида спорта. Спортивная борьба. Учебное пособие		unlim (25)

		для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -264с		
		Алхасов Д.С. Теория и история физической культуры. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -191с		unlim (25)
		Никитушкин В.Г. Теория и методика физического воспитания. Оздоровительные технологии. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -246с		unlim (25)
		Бегидова Т.П. Теория и организация Адаптивной физической культуры. Учебное пособие для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -191с		unlim (25)
11.	ОДБ. 11. Основы безопасности жизнедеятельности	Косолапов Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 4-е изд. М.-Академия 2017-г 160с. пер.№7 бц	5	
		Косолапов Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 4-е изд. М.- Академия 2015г 416с.		5
		Косолапов Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 4-е изд. М.-Академия 2018-г 160с.	2	
		Беляков Г.И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях. Учебник для СПО 3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -354с		unlim (25)
<b>ОДП. Профильные общеобразовательные дисциплины</b>				
12.	ОДП. 01. Химия	Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля. Учебник . Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 7е изд. М.-Академия 2018- 256с. пер.№7 бц	5	
		Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля. Учебное пособие. Тесты, задачи и упражнения. . Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 6-е изд. М.-Академия 2018- 128 с. пер.№7 бц	5	
		Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля. Учебное пособие. Практикум. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 6-е изд. М.- Академия 2016- 304с. пер.№7 бц	2	
		Ерохин Ю.М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно- научного профилей. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. М.- Академия 2018 – 496 с. пер.№7 бц	15	
		Ерохин Ю.М. Сборник тестовых заданий по химии Учебное пособие. 4-е издание. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. М.- Академия 2018 – 196 с. пер.№7 бц	1	
		Ищенко А.А. Аналитическая химия. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. М.- Академия 2017 – 496 с. пер.№7 бц	15	
		Апарнева.И. Аналитическая химия. Учебное пособие для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -107с		unlim (25)
		Никитина Н.Г. Аналитическая химия. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -394с		unlim (25)
		Росин И.В. Химия. Учебник и задачник для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -420с		unlim (25)
		Зайцев О.С. Химия. Лабораторный практикум и сборник задач. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -202с		unlim (25)
		Фадеев Г.Н. Химия. Задачник. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -236с		unlim (25)
		Тупикин Е.И. Химия в 2х частях. Часть 1. Общая и неорганическая химия. Учебник для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -385с		unlim (25)
		Тупикин Е.И. Химия в 2х частях. Часть 2. Общая и неорганическая химия. Учебник для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -197с		unlim (25)



		Олейников Н.Н.Химия. Алгоритмы решения задач и тесты. Учебное пособие для СПО.3-е изд. Тупикин Е.И. Химия в 2х частях. Часть 1. Общая и неорганическая химия. Учебник для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -249с		unlim (25)
		Никольский А.Б. Химия. Учебник и практикум для СПО.2-е изд. Тупикин Е.И. Химия в 2х частях. Часть 1. Общая и неорганическая химия. Учебник для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -507с		unlim (25)
		Лебедев Ю.А.Химия. Учебник для СПО. 2-е изд. Тупикин Е.И. Химия в 2х частях. Часть 1. Общая и неорганическая химия. Учебник для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -427с		unlim (25)
13.	ОДП. 02.Информатика	Михеева Е.В. Информатика. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 345с. пер.№7 бц.	2	
		Михеева Е.В. Информатика. Учебное пособие. Практикум. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 218с. пер.№7 бц.	2	
		Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. Учебное пособие Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2018 г. - 246с. пер.№7 бц.	2	
		Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 218с. пер.№7 бц.	25	
		Кедрова Г.Е. Информатика для гуманитариев.Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -439с		unlim (25)
		Титов О.И.. Информационные технологии в профессиональной деятельности экономиста и бухгалтера. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2016 г.- 234с.		5
		Поляков В.П.Информатика для экономистов. Учебник для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -524с		unlim (25)
		Поляков В.П.Информатика для экономистов.Практикум. Учебное пособие для СПО. 2-е изд.Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -271с		unlim (25)
		Новожилов О.П. Информатика в 2х частях Часть 1Учебник для СПО.3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -320с		unlim (25)
		Новожилов О.П. Информатика в 2х частях Часть 2Учебник для СПО.3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -302с		unlim (25)
		Зимин В.П. Информатика Лабораторный практикум в 2х частях. Часть 1. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -110с		unlim (25)
		Зимин В.П. Информатика Лабораторный практикум в 2х частях. Часть 2. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -145с		unlim (25)
		Мойзес О.Е. Информатика. Углубленный курс.Учебное пособие для СПО. . Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -164с		unlim (25)
		Демин А.Ю.Информатика Лабораторный практикум Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -133с		unlim (25)
14.	ОДП. 03. Биология	Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно- научного профилей. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 7-е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 428с. пер.№7 бц.	15	
		Ярыгин В.Н. Биология. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -378с		unlim (25)
		Нахаева В.И. Биология : Генетика. Практический курс. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -276с		unlim (25)
		Обухов Д.К. Биология: Клетки и ткани.Учебное пособие для СПО.3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -358 с		unlim (25)

		Еремченко О.З. Биология : Учение о биосфере. Учебное пособие для СПО. 3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -236с		unlim (25)
<b>ОДД. Дополнительные учебные дисциплины</b>				
15.	ОДД . 01. Эффективное поведение на рынке труда	Рогов Е.И. Этика и психология профессиональной деятельности. Учебное пособие. 3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -510с		unlim (25)
		Шеламова Г.М. Психология общения. Учебное пособие. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. М.- Академия 2018- 128 с.	5	
		Мириманова М.С. Конфликтология. Учебник. Рекомендовано ФГАУ ФИРО 1-е изд. Академия -2016г- 344 с	5	
		Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 17-е изд. М.- Академия 2018- 192 с.	25	
		Панфилова А.П. Психология общения. Учебник Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 6-е изд. М.- Академия 2018- 368 с.	1	
		Борисов В.К. Этика деловых отношений. Учебник для СПО. Рекомендовано УМС СПО. М: ИД ФОРУМ –ИНФРА-М 2019-176 с	15	
		Разин А.В. Основы этики. Учебник. Допущено Министерством образования и науки РФ. . М: ИД ФОРУМ –ИНФРА-М 2018-304 с	10	
		Спиноза Б. Этика. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 - 221с		unlim (25)
		Кропоткин П.А. Этика. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -434с		unlim (25)
		Скворцов А.А. Этика. Учебник для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -310с		unlim (25)
		Родыгина Н.Ю. Этика деловых отношений. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -431с		unlim (25)
		Собольников В.В. Этика и психология делового общения. Учебное пособие для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -202с		unlim (25)
16.	ОДД. 02. Основы предпринимательской деятельности	Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 16-е изд. М.- Академия 2017- 218 с. пер. №7 бц	25	
		Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность Учебное пособие для СПО. 3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -417с		unlim (25)
		Морозов Г.Б. Предпринимательская деятельность. Учебное пособие для СПО. 3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -420с		unlim (25)
		Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -219с		unlim (25)
		Горфинкель В.Я. Инновационное предпринимательство. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -523с		unlim (25)
		Иванова Р.М. История российского предпринимательства. Учебное пособие для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -303 с		unlim (25)
		Чеберко Е.Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 - 420с		unlim (25)
		Иванова Е.Ф. Предпринимательское право. Учебник для СПО. 3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -272с		unlim (25)
17.	ОДД . 03. Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. Учебное пособие Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2018 г. - 246с. пер. №7 бц.	2	



		Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 218с. пер.№7 бц.	25	
		Куприянов Д.В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 - 255с		unlim (25)
		Горев.А.Э.Информационные технологии в профессиональной деятельности(автомобильный транспорт). Учебник для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -289с		unlim (25)
		Трофимов В.В.Информационные технологии в экономике и управлении.Учебник СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -482с		unlim (25)
		Шеламова Г.М.Психология общения. Учебное пособие. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. М.- Академия 2018- 128 с.	5	
		Мириманова М.С. Конфликтология. Учебник.Рекомендовано ФГАУ ФИРО 1-е изд. Академия -2016г-344 с	5	
		Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 17-е изд. М.- Академия 2018- 192 с.	25	
		Панфилова А.П.Психология общения. Учебник Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 6-е изд. М.- Академия 2018- 368 с.	1	
18.	ОДД .04.Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Казанцев С. Я. Основы права . Учебник для студентов СПО. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»- 4-е изд. стер- М. . Издательский центр «Академия». 2016г.		5
		Певцова Е.А. Право.Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. стер. М.- Академия 2018г.- 480с. пер.№7 бц.	15	
		Певцова Е.А. Право.Учебное пособие. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 7-е изд. стер. М.- Академия 2018г.- 160с. пер.№7 бц.	2	
		Казанцев С. Я. Основы права . Учебник для СПО. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»- 7-е изд. стер- М. . Издательский центр «Академия». 2018г. -256 с	15	
		Румынина В.В.Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник для СПО. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»- 3-е изд. стер- М. . Издательский центр «Академия». 2018г. -224 с	15	
		Волков А.М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -274с		unlim (25)
		Волков А.М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -235с		unlim (25)
		Капустин А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник и практикум для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -382с		unlim (25)
		Боголюбов С.А.Правовое обеспечение профессиональной деятельности в области сельского, лесного и рыбного хозяйства.Учебник и практикум для СПО. 3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -429с		unlim (25)
		Судейманова Г. В. ПРАВО СОЦИАЛЬНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ 3-е изд.Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -430с		unlim (25)
		Афтахова А. В. ПРАВО СОЦИАЛЬНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ. ПРАКТИКУМ. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -293с		unlim (25)
		Шеламова Г.М.Психология общения. Учебное пособие. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. М.- Академия 2018- 128 с.	5	
		Мириманова М.С. Конфликтология. Учебник.Рекомендовано ФГАУ ФИРО 1-е изд. Академия -2016г-344 с	5	
		Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 17-е изд. М.- Академия 2018- 192 с.	25	

		Панфилова А.П. Психология общения. Учебник Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 6-е изд. М.- Академия 2018- 368 с.	1	
19.	ОДД.05 Особенности казачьей кухни	Киселева В.А. Старинная кубанская казачья кухня. Газетное издательство «Периодика Кубани»-2013 г.-112 с	1	
		Супруненко В.П. Казачья кухня. История. Традиции. Рецепты. Издательство «Просвіта», 2011 – 44 с.	3	
<b>ПП. Профессиональная подготовка</b>				
<b>ОП. 00 Общепрофессиональный цикл.</b>				
20.	ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 7-е изд. стер. М.- Академия 2017 г.- 224с.	15	
		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Учебник. Часть 2 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2018г.- 235с.	5	
		Королев А.А.. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Учебник. Часть 1.Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 245с.	5	
		Емцев В.Т. Микробиология. Учебник 8-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , <a href="http://www.biblio-online.ru">ЭБС www.biblio-online.ru</a> , 2019 -428с		unlim (25)
21.	ОП. 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Лифиц И.М. Товарный менеджмент. Учебник для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , <a href="http://www.biblio-online.ru">ЭБС www.biblio-online.ru</a> , 2019 -405с		unlim (25)
		Васильева И.В. Физиология питания Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , <a href="http://www.biblio-online.ru">ЭБС www.biblio-online.ru</a> , 2019 -212с		unlim (25)
		Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебник для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , <a href="http://www.biblio-online.ru">ЭБС www.biblio-online.ru</a> , 2019 -479с		unlim (25)
		Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 206 с. пер.№7 бц	1	
		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 7-е изд. стер. М.- Академия 2017 г.- 224с.	15	
22.	ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места	Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , <a href="http://www.biblio-online.ru">ЭБС www.biblio-online.ru</a> , 2019 -321с		unlim (25)
		Луточкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник для СПО. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 4-е изд. стер. М.- Академия 2018г.- 240с	15	
23.	ОП. 04. Экономические и правовые основы производственной деятельности	Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2018-244 с	3	
		Батраева Э.А. Экономика предприятий общественного питания Учебник и практикум для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , <a href="http://www.biblio-online.ru">ЭБС www.biblio-online.ru</a> , 2019 -390с		unlim (25)
		Гомола А.И. Экономика. Учебное пособие. Практикум Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. стер. М.- Академия 2018г.- 144с. пер.№7 бц.	1	
		Гомола А.И. Экономика. Учебник Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 4-е изд. стер. М.- Академия 2018г.- 352с. пер.№7 бц.	15	
		Магомедов А.М. Экономика организации. Учебник СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , <a href="http://www.biblio-online.ru">ЭБС www.biblio-online.ru</a> , 2019 -323с		unlim (25)
		Барышникова Н.А. Экономика организации. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , <a href="http://www.biblio-online.ru">ЭБС www.biblio-online.ru</a> , 2019 -191с		unlim (25)
		Мокий М.С. Экономика организации. Учебник и практикум для СПО.3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , <a href="http://www.biblio-online.ru">ЭБС www.biblio-online.ru</a> , 2019 -284с		unlim (25)
		Н.В.Брыкова Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. стер. М.- Академия 2017.- 240с.	5	

		Н.В.Брыкова Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита. Учебник для СПО. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 4-е изд. стер. М.- Академия 2015 г.- 160 с.	3	
		Потапова И.И. Основы калькуляции и учета. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 4-е изд. стер. М.- Академия 2018г.- 192 с.	3	
		Бялт В.С. Документационное обеспечение управления . Юридическая техника. Учебник и практикум для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 - 103 с		unlim (25)
		Пшенко А.В. Документационное обеспечение управления. Учебник. 16-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» М.-Академия. 2018 г.-224с.	25	
		Пшенко А.П. Документационное обеспечение управления. Практикум Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 16-е изд. М.- Академия 2017- 160 с. пер.№7 бц	2	
		Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник для СПО. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»- 3-е изд. стер- М. . Издательский центр «Академия». 2018г. -224 с	15	
		Волков А.М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -274с		unlim (25)
		Волков А.М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -235с		unlim (25)
		Капустин А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник и практикум для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -382с		unlim (25)
		Боголюбов С.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в области сельского, лесного и рыбного хозяйства. Учебник и практикум для СПО. 3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -429с		unlim (25)
		Грозова О.С. Делопроизводство. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -126 с		unlim (25)
		Корнеев И.К. Документационное обеспечение управления + тесты в ЭБС. Учебник и практикум для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -384 с		unlim (25)
		Казакевич Т.А. Документационное обеспечение управления . Учебник и практикум для СПО. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -177с		unlim (25)
		Абуладзе Д.Г.. Документационное обеспечение управления персоналом. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -299с		unlim (25)
		Кузнецов И.Н. Документационное обеспечение управления персоналом. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -521 с		unlim (25)
24.	ОП.05. Безопасность жизнедеятельности	Косолапов Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Учебник 3-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 288с. пер.№7 бц.	25	
		Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 4-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. стер. М.- Академия 2017 г.- 368с.	5	
		Беляков Г.И. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда в сельском хозяйстве. Учебник СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -412с		unlim (25)
		Вишняков Я.Д. Безопасность жизнедеятельности Практикум. Учебное пособие. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -249с		unlim (25)
		Вишняков Я.Д. Безопасность жизнедеятельности Учебник 5-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -416с		unlim (25)
		Курдюмов В.И. Безопасность жизнедеятельности. Проектирование и расчет средств обеспечения безопасности. Учебное пособие. 2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -249с		unlim (25)
<b>П. 00. Профессиональный учебный цикл</b>				
<b>ПМ. 00 Профессиональные модули</b>				

<b>ПМ. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>			
25	МДК. 01.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Гнездилова А.И. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -270с	unlim (25)
		Донченко Л.В. Технология функциональных продуктов питания. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -176с	unlim (25)
		Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья .Учебное пособие для СПО.3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -113с	unlim (25)
		Кошевой Е.П.Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -203с	unlim (25)
		Пасько О.В. Технология производства общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -268 с	unlim (25)
		Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -268с	unlim (25)
		Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. Учебное пособие для СПО.3-е изд. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2х частях. Часть 1.Учебное пособие для СПО.. 6-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. стер. М.- Изд.центр Академия 2018.- 288с.	3
		Богушева В.И. Технология приготовления пищи.Учебно-методическое пособие для СПО. 2-е изд. – Ростов /на/Дону:ФЕНИКС, 2018.-374 с	2
<b>ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>			
26	МДК.02.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Гнездилова А.И. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -270с	unlim (25)
		Донченко Л.В. Технология функциональных продуктов питания. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -176с	unlim (25)
		Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья .Учебное пособие для СПО.3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -113с	unlim (25)
		Кошевой Е.П.Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -203с	unlim (25)
		Пасько О.В. Технология производства общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -268 с	unlim (25)
		Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -268с	unlim (25)
		Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Учебное пособие. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 176 с.	3
		Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста ( ПМ. 02.) Учебное пособие для СПО. Рекомендовано Научно-методическим Советом международного научного общественного объединения МАИТ. . –Ростов /на/Дону:ФЕНИКС, 2018.- 188 с	2
<b>ПМ. 03. ПМ. 03. Приготовление супов и соусов</b>			
27.	МДК .03.01 Технология приготовления супов и соусов	Гнездилова А.И. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -270с	unlim (25)
		Донченко Л.В. Технология функциональных продуктов питания. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -176с	unlim (25)
		Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья .Учебное пособие для СПО.3-е изд.	unlim (25)

		Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -113с		
		Кошевой Е.П.Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -203с		unlim (25)
		Пасько О.В. Технология производства общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -268 с		unlim (25)
		Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -268с		unlim (25)
		Дубровская Н.И.Приготовление супов и соусов. Учебное пособие Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 176 с.	3	
		Дубровская Н.И.Приготовление супов и соусов. Учебник для СПО.2-е изд.Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 128 с.	3	
		Богачева А.А. Приготовление супов и соусов. (ПМ.03.) Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФГАУ « ФИРО»- Ростов /на/Дону:-ФЕНИКС, 2018.-174 с	2	
<b>ПМ. 04. ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы</b>				
28.	МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	Гнездилова А.И. Процессы м аппараты пищевых производств. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -270с		unlim (25)
		Донченко Л.В. Технология функциональных продуктов питания. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -176с		unlim (25)
		Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья .Учебное пособие для СПО.3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -113с		unlim (25)
		Кошевой Е.П.Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -203с		unlim (25)
		Пасько О.В. Технология производства общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -268 с		unlim (25)
		Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -268с		unlim (25)
		Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. стер. М.- Изд.центр Академия 2017.- 192с.	15	
		Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Учебное пособие. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 160 с.	3	
		Богачева А.А. Приготовление блюд из рыбы. Учебное пособие для СПО . Рекомендовано ФГАУ « ФИРО»- Ростов /на/Дону:-ФЕНИКС, 2018.-173 с	2	
<b>ПМ. 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>				
29.	МДК. 05.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Гнездилова А.И. Процессы м аппараты пищевых производств. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -270с		unlim (25)
		Донченко Л.В. Технология функциональных продуктов питания. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -176с		unlim (25)
		Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья .Учебное пособие для СПО.3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -113с		unlim (25)
		Кошевой Е.П.Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -203с		unlim (25)
		Пасько О.В. Технология производства общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.uraif.ru">www.uraif.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -268 с		unlim (25)



		Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -268с		unlim (25)
		Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. стер. М.-Изд.центр Академия 2017.- 192с.	15	
		Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие для СПО. 2-е изд. – Ростов /на/Дону:ФЕНИКС, 2018.-374 с	2	
		Пичугина О.В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. (ПМ.05.) Учебно-методическое пособие для СПО.ТОП.-50. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». Ростов /на/Дону:ФЕНИКС, 2018.-221 с	2	
<b>ПМ. 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>				
30.	МДК 06. 01.Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Гнездилова А.И. Процессы м аппараты пищевых производств. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -270с		unlim (25)
		Донченко Л.В. Технология функциональных продуктов питания. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -176с		unlim (25)
		Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья .Учебное пособие для СПО.3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -113с		unlim (25)
		Кошевой Е.П.Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -203с		unlim (25)
		Пасько О.В. Технология производства общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -268 с		unlim (25)
		Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -268с		unlim (25)
		Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебник для СПО. 3-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. стер. М.-Изд.центр Академия 2018.- 240с.	3	
		Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Учебник для СПО. 1-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО».. М.-Изд.центр Академия 2018.- 256с.	3	
		Богачева О.В. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.Учебное пособие для СПО, . Рекомендовано ФГАУ « ФИРО»- Ростов /на/Дону:-ФЕНИКС, 2018.-141 с	2	
<b>ПМ. 07. Приготовление сладких блюд и напитков</b>				
31.	МДК 07.01.Технология приготовления сладких блюд и напитков	Гнездилова А.И. Процессы м аппараты пищевых производств. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -270с		unlim (25)
		Донченко Л.В. Технология функциональных продуктов питания. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -176с		unlim (25)
		Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья .Учебное пособие для СПО.3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -113с		unlim (25)
		Кошевой Е.П.Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -203с		unlim (25)
		Пасько О.В. Технология производства общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -268 с		unlim (25)
		Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -268с		unlim (25)
		Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2х частях. Часть 1.Учебное пособие для СПО.. 6-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. стер. М.-Изд.центр Академия	3	

		2017.- 208с..		
		Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2х частях. Часть 1.Учебное пособие для СПО.. 6-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. стер. М.- Изд.центр Академия 2017.- 192 с.	3	
		Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник для СПО. 13-е изд Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. стер. М.- Изд.центр Академия 2017.- 400 с..		
		Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Учебник для СПО. 4-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. стер. М.- Изд.центр Академия 2019.- 304 с.	3	
		Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков. (ПМ. 07.). Учебное пособие. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» »- Ростов /на/Дону:-ФЕНИКС, 2018.-157 с	2	
	<b>ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>			
32.	МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Гнездилова А.И. Процессы м аппараты пищевых производств. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -270с		unlim (25)
		Донченко Л.В. Технология функциональных продуктов питания. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -176с		unlim (25)
		Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья .Учебное пособие для СПО.3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -113с		unlim (25)
		Кошевой Е.П.Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -203с		unlim (25)
		Пасько О.В. Технология производства общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -268 с		unlim (25)
		Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -268с		unlim (25)
		Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2х частях. Часть 1.Учебное пособие для СПО.. 6-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. стер. М.- Изд.центр Академия 2017.- 208 с.	3	
		Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2х частях. Часть 1.Учебное пособие для СПО.. 6-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. стер. М.- Изд.центр Академия 2017.- 192 с.	3	
		Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник для СПО. 3-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. стер. М.- Изд.центр Академия 2018.- 336 с.	3	
		Якутина Т.А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ. 08.) Учебное пособие. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» »- Ростов /на/Дону:-ФЕНИКС, 2018.-268 с	2	
		Шумилкина М.Н. Кондитер. Учебное пособие. . Рекомендовано Научно-методическим Советом международного научного общественного объединения МАИТ. . –Ростов /на/Дону:ФЕНИКС, 2017.- 315 с	2	
33.	ФК. 00. Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура .Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. М.-Академия 2018- 320с. пер.№7 бц	25	
		Шивринская С.А. Теория и методика избранного вида спорта. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -189с		unlim (25)
		Письменский И.А.Теория и методика избранного вида спорта. Спортивная борьба. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -264с		unlim (25)
		Алхасов Д.С. Теория и история физической культуры. Учебник и практикум для СПО.		unlim (25)

	Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -191с		
	Никитушкин В.Г. Теория и методика физического воспитания. Оздоровительные технологии. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -246с		unlim (25)
	Бегидова Т.П. Теория и организация Адаптивной физической культуры. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> , ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> , 2019 -191с		unlim (25)
<b>Всего</b>	<b>308 наименований</b>	<b>690</b>	<b>4625</b>

## 5.3 Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

### 5.3.1. Обеспечение образовательной деятельности оснащенными зданиями, строениями, сооружениями, помещениями и территориями

№ п / п	Адрес (местоположение) здания, строения, сооружения, помещения, территории (по каждому заявленному месту осуществления образовательной деятельности)	Назначение оснащенных зданий, строений, сооружений, помещений (учебные, учебно-лабораторные, административные, подсобные, помещения для занятия физической культурой и спортом, для обеспечения обучающихся, воспитанников и работников питанием и медицинским обслуживанием, иное) с указанием площади (кв. м)	Собственность или иное вещное право (оперативное управление, хозяйственное ведение), аренда, субаренда, безвозмездное пользование	Полное наименование собственника (арендодателя, ссудодателя) объекта недвижимого имущества	Документ-основание возникновения права (указываются реквизиты и сроки действия)	Кадастровый (или условный) номер объекта недвижимости	Номер записи регистрации в Едином государственном реестре прав на недвижимое имущество и сделок с ним	Реквизиты заключений, выданных органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор, государственный пожарный надзор
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Ставропольский край, Новоалександровский район, станица Григорополисская, ул. Ленина, 9	учебные, административные помещения, 1384,5 кв.м. учебная S – 837 кв.м. учебно – лабораторная S – 280 кв.м.	Оперативное управление	Ставропольский край	Приказ Минсельхозпрода РФ №179 от 20.06.1996 г., Акт передачи государственного имущества от 27.01.1997 г.	26:04:120802:255 2	26-26-24/011/2010-428	26.ИЦ.01.000.М.003723.04.13 от 08.04.2013 года, заключение №1 от 04.02.2019 года
2	Ставропольский край, Новоалександровский район, станица Григорополисская, ул. Луначарского, 25	учебные, учебно-лабораторные, для обеспечения обучающихся, воспитанников и работников питанием и медицинским обслуживанием, 1024,5 кв.м., из них: столовая S – 195.1 кв.м., медицинский пункт S – 18,0 кв.м.	Оперативное управление	Ставропольский край	Приказ Минсельхозпрода РФ №179 от 20.06.1996 г., Акт передачи государственного имущества от 27.01.1997 г.	26:04:120802:244 2	26-26-24/010/2010-904	26.ИЦ.01.000.М.003723.04.13 от 08.04.2013 года, заключение №2 от 04.02.2019 года
3	Ставропольский край, Новоалександровский район, станица Григорополисская, ул. Тимирязева, 92	учебные, учебно-лабораторные, для обеспечения обучающихся, воспитанников и работников питанием, 1415,9 кв.м., из них столовая S – 170,4 кв.м.	Оперативное управление	Ставропольский край	Распоряжение Министерства имущественных отношений Ставропольского края № 1988 от 17.10.2012 г.,	26:04:120901:174 1	26—0-1-99/2001/2014-645	26.ИЦ.01.000.М.003723.04.13 от 08.04.2013 года, заключение №4 от 04.02.2019 года



					передаточный акт от 01.01.2013 г.			
4	Ставропольский край, Новоалександровский район, станица Григорополисская, ул. Тимирязева, 92	учебные, учебно-лабораторные 2431,9 кв.м.	Оперативное управление	Ставропольский край	Распоряжение Министерства имущественных отношений Ставропольского края № 1988 от 17.10.2012 г., передаточный акт от 01.01.2013 г.	26:04:120901:1752	26—0-1-99/2001/2014-644	26.ИЦ.01.000.М.003723.04.13 от 08.04.2013 года, заключение №3 от 04.02.2019 года
5	Ставропольский край, Новоалександровский район, станица Григорополисская, ул. Луначарского, 25	Земли населенных пунктов – для учебных целей, 4458,7 кв.м.	Постоянное (бессрочное) пользование	Ставропольский край	Распоряжение территориального Управления Федерального агентства по управлению федеральным имуществом по Ставропольскому краю № 189 от 21.07.2008 г.	26:04:120802:1147	26-26-04/011/2009-087	
6	Ставропольский край, Новоалександровский район, станица Григорополисская, ул. Ленина, 9	Земли населенных пунктов – для учебных целей, 11177,2 кв.м.	Постоянное (бессрочное) пользование	Ставропольский край	Распоряжение территориального Управления Федерального агентства по управлению федеральным имуществом по Ставропольскому краю № 189 от 21.07.2008 г.	26:04:120802:1149	26-26-04/002/2009-799	
7	Ставропольский край, Новоалександровский район, станица Григорополисская, ул. Тимирязева, 92	Земли населенных пунктов – для учебных целей, 77187 кв.м.	Постоянное (бессрочное) пользование	Ставропольский край	Распоряжение Министерства имущественных отношений Ставропольского края №1988 от 17.10.2012, передаточный акт от 01.01.2013 г.	26:04:120901:999	26-0-1-99/2003/2013-948	
8	Ставропольский край, Новоалександровский район, станица Григорополисская, ул. Островского, 2	Земли населенных пунктов – для учебных целей, 13235,1 кв.м.	Постоянное (бессрочное) пользование	Ставропольский край	Распоряжение территориального Управления Федерального агентства по управлению федеральным имуществом по Ставропольскому краю № 189 от 21.07.2008 г.	26:04:120802:1150	26-26-04/002/2009-559	
	Всего (кв.м)	112314,8	х	х	х	х	х	х

### 5.3.2. Обеспечение образовательной деятельности помещениями, подтверждающими наличие условий питания и охраны здоровья обучающихся

№ п/п	Помещения, подтверждающие наличие условий питания и охраны здоровья обучающихся	Адрес (местоположение) помещений с указанием площади (кв. м)	Собственность или иное вещное право (оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда, субаренда, безвозмездное пользование)	Полное наименование собственника (арендодателя, ссудодателя и др.) помещений по имущественным договорам / полное наименование организации, с которой осуществляется сотрудничество	Документ-основание возникновения права (указываются реквизиты и сроки действия) / реквизиты документов, подтверждающих наличие условий для питания и охраны здоровья обучающихся	Кадастровый (или условный) номер объекта недвижимости	Номер записи регистрации в Едином государственном реестре права на недвижимое имущество и сделок с ним
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Помещения для работы медицинских работников						
1.1	Медицинский пункт	Ставропольский край, Новоалександровский район, станица Григорополисская, ул. Луначарского, 25, 1024,5 кв.м. из них: медицинский пункт S – 18,0 кв.м.	Оперативное управление	Ставропольский край	Приказ Минсельхозпрода РФ №179 от 20.06.1996 г., Акт передачи государственного имущества от 27.01.1997 г. Санитарно-эпидемиологическое заключение 26.ИЦ.01.000.М.003723.04.13 от 08.04.2013 года	26:04:000000:0000:3510/103:1000/Б	26-26-24/010/2010-904
1.2.	Медицинский пункт	Ставропольский край, Новоалександровский район, станица Григорополисская, ул. Тимирязева 92, 1099,4 кв.м. из них медицинский пункт S – 42,8 кв.м.	Оперативное управление	Ставропольский край	Распоряжение Министерства имущественных отношений Ставропольского края № 1988 от 17.10.2012 г., передаточный акт от 01.01.2013 г. Санитарно-эпидемиологическое заключение 26.ИЦ.01.000.М.003723.04.13 от 08.04.2013 года	26:04:120901:1736	26—0-1-99/2001/2014-916
2.	Помещения для организации питания обучающихся						
2.1	Столовая	Ставропольский край, Новоалександровский район, станица Григорополисская, ул. Луначарского, 25, 1024,5 кв.м., из них столовая S – 195.1 кв.м.,	Оперативное управление	Ставропольский край, СХПК «Россия», ИП Фролова Т.Н., ООО «Югроспром», ИП Четвериков А.С., СПК «Родина»	Приказ Минсельхозпрода РФ №179 от 20.06.1996 г., Акт передачи государственного имущества от 27.01.1997 г., Санитарно-эпидемиологическое заключение 26.ИЦ.01.000.М.003723.04.13 от 08.04.2013 года	26:04:000000:0000:3510/103:1000/Б	26-26-24/010/2010-904
2.2	Столовая	Ставропольский край, Новоалександровский район, станица Григорополисская, ул. Тимирязева 92, 1415,9 кв.м., из них столовая S – 170,4 кв.м.,	Оперативное управление	Ставропольский край, СХПК «Россия», ИП Фролова Т.Н., ООО «Югроспром», ИП Четвериков А.С., СПК «Родина»	Распоряжение Министерства имущественных отношений Ставропольского края № 1988 от 17.10.2012 г., Санитарно-эпидемиологическое заключение 26.ИЦ.01.000.М.003723.04.13 от 08.04.2013 года,	26:04:120901:1741	26—0-1-99/2001/2014-645

5.3.3. Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий, объектами физической культуры и спорта

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации образовательной программы	Оснащенность учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации образовательной программы (перечень основного оборудования)
<b>Базовые общеобразовательные дисциплины</b>			
1.	Русский язык	Кабинет русского языка	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
2.	Литература	Кабинет литературы	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
3.	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 11 столов ученических, 22 стула ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
4.	История	Кабинет истории	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, шкаф книжный 2 шт, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
5.	Обществознание	Кабинет обществознания	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, шкаф книжный 2 шт, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
6.	Математика	Кабинет математики	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 14 столов ученических, 28 стульев ученических, доска);

			наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
7.	Физика	Кабинет физики	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер); экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Наглядные пособия, демонстрационное и лабораторное оборудование
8.	География	Кабинет географии	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 14 столов ученических, 28 стульев ученических, доска); наглядные пособия (глобус, политическая карта мира) информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
9.	Экология	Кабинет экологии	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 14 столов ученических, 28 стульев ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
10.	Физическая культура	спортивный зал	Оборудование и инвентарь: гимнастические скамейки; щиты, сетка волейбольная, мячи баскетбольные; сетка футбольная, стойки, мячи волейбольные; мячи футбольные, скакалки; столы, ракетки, мячи теннисные; штанга, фишки, гантели, гири, перекладина.
		открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	Комбинированный турник, брусья, шведская стенка, беговые дорожки 2 шт. Площадка для игровых видов спорта: баскетбольная и волейбольная площадки. Элементы оборудования военно-прикладной полосы препятствий: блиндаж, полоса с неровностями, разновысотные барьеры, одиночный окоп для стрельбы и метания гранат. Гимнастическая лестница, футбольное поле, лестница, брусья, рукоход, комбинированный турник
11.	Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Многофункциональный комплекс преподавателя (15 столов; 30 стульев, стол учительский, доска) информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер); экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) наглядные пособия; тренажер для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации; средства индивидуальной защиты, противогазы, макет АК-74, приборы химической и радиационной разведки, пневматические винтовки -6 ед., жгуты, шины, бинты, аптечки. Первичные средства пожаротушения.
		стрелковый тир	Оборудование: зал для стрельбы, мишени, винтовки пневматические – 6 штук, мишени падающие, станки для пристреливания винтовок.
<b>Профильные общеобразовательные дисциплины</b>			
12.	Химия	Кабинет химия	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26

			<p>стульев ученических, доска);  наглядные пособия;  информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер);  экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)  Приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента, реактивы.</p>
13.	Информатика	Кабинет информатики	<p>Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, шкаф книжный 1 шт, доска);  наглядные пособия;  информационно-коммуникативные средства;  экранно-звуковые пособия;  технические средства обучения (компьютер ученический 14 шт, экран – 1 шт, принтер лазерный Canon i-sensys LBP6000B – 1 шт, wi-fi роутер TP-LINK – 1 шт, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат 1шт, веб камера 1шт, цифровой фотоаппарат 1шт, проектор 1шт).</p>
14.	Биология	Кабинет биологии	<p>Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 14 столов ученических, 28 стульев ученических, доска);  наглядные пособия;  информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер,)  экранно-звуковые пособия (проектор, колонки);  комплект для лабораторных работ;  набор биогенных элементов;  набор генетика человека;  портреты ученых биологов;  таблица вирусы</p>
<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>			
15.	Эффективное поведение на рынке труда	Кабинет экономики	<p>Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 14 столов ученических, 28 стульев ученических, доска);  наглядные пособия;  информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер);  экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)</p>
16.	Основы предпринимательской деятельности	Кабинет экономики	<p>Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 14 столов ученических, 28 стульев ученических, доска);  наглядные пособия;  информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер);  экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)</p>
17.	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Кабинет информатики	<p>Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, шкаф книжный 1 шт, доска);  наглядные пособия;  информационно-коммуникативные средства;  экранно-звуковые пособия;</p>

			технические средства обучения (компьютер ученический 14 шт, экран – 1 шт, принтер лазерный Canon i-sensys LBP6000B – 1 шт, wi-fi роутер TP-LINK – 1 шт, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат 1шт, веб камера 1шт, цифровой фотоаппарат 1шт, проектор 1шт).
18.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Кабинет истории	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, шкаф книжный 2 шт, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства; экранно-звуковые пособия.
19.	Особенности казачьей кухни	Кабинет технологии кулинарного производства	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература
<b>Профессиональная подготовка</b>			
<b>Общепрофессиональный цикл</b>			
20.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
21.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Лаборатория товароведения продовольственных товаров	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
22.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Лаборатория технического оснащения и организация рабочего места	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература
		Учебный кулинарный цех	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке

			<p>Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco  Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206;  Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы  Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-  15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800)  оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48  Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска  разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л;  Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор  инструментов для карвинга;  Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлинен. Экструдер профессиональный</p>
	Учебный кондитерский цех		<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра  AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot  IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке  Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco  Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206;  Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы  Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-  15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800)  оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48  Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска  разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л;  Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор  инструментов для карвинга;  Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлинен. Экструдер профессиональный  Пищевой принтер Canon;  Кисть силикон. Кондитерск; Лист перф. Волнистый 600*400; Лопатка силикон; Лоток пищевой; Набор  насадок кондитерских; Набор форм д/запекания 5 предм.; Набор форм д/запекания 6 предм.; Набор форм  силикон. д/кекса</p>
23.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Лаборатория товароведения продовольственных товаров	<p>Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26  стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты  информационно-коммуникативные средства (ноутбук)  экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)  Техническое оснащение:  - нормативно-справочная литература  - калькуляторы</p>
24.	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	<p>Оборудование: 15 столов; 30 стульев, проектор, компьютер, методический материал, СИЗ, макет АК-74,  приборы химической и радиационной разведки, пневматические винтовки -6 ед., жгуты, шины, бинты,  аптечки. Тренажер для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации.</p>

		стрелковый тип	Оборудование: зал для стрельбы, мишени, винтовки пневматические – 6 штук, мишени падающие, станки для пристреливания винтовок.
<b>Профессиональный учебный цикл</b>			
<b>Профессиональные модули</b>			
<b>ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов</b>			
25.	МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Кабинет технологии кулинарного производства	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Учебный кулинарный цех	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлинен. Экструдер профессиональный
26.	УП. 01	Учебный кулинарный цех	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор



			инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлинен. Экструдер профессиональный
<b>ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>			
27.	МДК 02.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Кабинет технологии кулинарного производства	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Учебный кулинарный цех	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф ЛВ; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлинен. Экструдер профессиональный
28.	УП. 02	Учебный кулинарный цех	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф ЛВ; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлинен. Экструдер профессиональный
<b>ПМ. 03 Приготовление супов и соусов</b>			

29.	МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов	Кабинет технологии кулинарного производства.	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Учебный кулинарный цех	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
30.	УП. 03	Учебный кулинарный цех	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
<b>ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы</b>			
31.	МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из	Кабинет технологии кулинарного	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук)

	рыбы	производства.	экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Учебный кулинарный цех	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
32.	УП. 04	Учебный кулинарный цех	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
<b>ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>			
33.	МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Кабинет технологии кулинарного производства	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература

			- калькуляторы
		Учебный кулинарный цех	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco</p> <p>Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48</p> <p>Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга;</p> <p>Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удли. Экструдер профессиональный</p>
34.	УП. 05	Учебный кулинарный цех	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco</p> <p>Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48</p> <p>Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга;</p> <p>Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удли. Экструдер профессиональный</p>
<b>ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>			
35.	МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Кабинет технологии кулинарного производства	<p>Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты</p> <p>информационно-коммуникативные средства (ноутбук)</p> <p>экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)</p> <p>Техническое оснащение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-справочная литература</li> <li>- калькуляторы</li> </ul>
		Учебный кулинарный цех	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot</p>

			<p>IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco</p> <p>Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48</p> <p>Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга;</p> <p>Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удли. Экструдер профессиональный</p>
36.	УП. 06	Учебный кулинарный цех	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco</p> <p>Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48</p> <p>Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга;</p> <p>Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удли. Экструдер профессиональный</p>
<b>ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков</b>			
37.	МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	Кабинет технологии кулинарного производства.	<p>Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты</p> <p>информационно-коммуникативные средства (ноутбук)</p> <p>экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)</p> <p>Техническое оснащение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-справочная литература</li> <li>- калькуляторы</li> </ul>
		Учебный кулинарный цех	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco</p> <p>Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206;</p>

			<p>Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48</p> <p>Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга;</p> <p>Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный</p>
38.	УП. 07	Учебный кулинарный цех	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп OH-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco</p> <p>Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48</p> <p>Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга;</p> <p>Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный</p>
<b>ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>			
39.	МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Кабинет технология кондитерского производства	<p>Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты</p> <p>информационно-коммуникативные средства (ноутбук)</p> <p>экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)</p> <p>Техническое оснащение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-справочная литература</li> <li>- калькуляторы</li> </ul>
		Учебный кондитерский цех	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп OH-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco</p> <p>Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800)</p>

			<p>оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48  Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга;  Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный Пищевой принтер Canon; Кисть силикон. Кондитерск; Лист перф. Волнистый 600*400; Лопатка силикон; Лоток пищевой; Набор насадок кондитерских; Набор форм д/запекания 5 предм.; Набор форм д/запекания 6 предм.; Набор форм силикон. д/кекса</p>
40.	УП. 08	Учебный кондитерский цех	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп OH-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco  Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Nurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Nurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Nurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800)  оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48  Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга;  Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный Пищевой принтер Canon; Кисть силикон. Кондитерск; Лист перф. Волнистый 600*400; Лопатка силикон; Лоток пищевой; Набор насадок кондитерских; Набор форм д/запекания 5 предм.; Набор форм д/запекания 6 предм.; Набор форм силикон. д/кекса</p>
41.	Физическая культура	спортивный зал	<p>Оборудование и инвентарь: гимнастические скамейки; щиты, сетка волейбольная, мячи баскетбольные; сетка футбольная, стойки, мячи волейбольные; мячи футбольные, скакалки; столы, ракетки, мячи теннисные; штанга, фишки, гантели, гири, перекладина.</p>
		открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	<p>Комбинированный турник, брусья, шведская стенка, беговые дорожки 2 шт. Площадка для игровых видов спорта: баскетбольная и волейбольная площадки. Элементы оборудования военно-прикладной полосы препятствий: блиндаж, полоса с неровностями, разновысотные барьеры, одиночный окоп для стрельбы и метания гранат. Гимнастическая лестница, футбольное поле, лестница, брусья, рукоход, комбинированный турник</p>

## **6. Требования к условиям реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

6.1 Образовательная организация самостоятельно разрабатывает и утверждает ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и с учетом соответствующей примерной ОПОП.

Перед началом разработки ОПОП образовательная организация должна определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, должны соответствовать присваиваемой квалификации, определять содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ОПОП образовательная организация:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ОПОП, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, и (или) вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

обязана ежегодно обновлять ОПОП с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;

обязана в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязана обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязана обеспечить обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязана сформировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

должна предусматривать, в целях реализации компетентностного подхода, использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций



обучающихся.

6.2. При реализации ОПОП обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

6.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

6.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

6.5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очно-заочной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю.

6.6. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

6.7. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

6.8. Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

6.9. Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОПОП. В этом случае ОПОП, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Срок освоения ОПОП очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулы	22 нед.

6.10. Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

6.11. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы

6.12. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на

формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

6.13. Реализация ОПОП по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.14. ОПОП должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ОПОП должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.15. Прием на обучение по ОПОП за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных бюджетов является общедоступным, если иное не предусмотрено частью 4 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации". Финансирование реализации ОПОП должно осуществляться в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

6.16. Образовательная организация, реализующая, ОПОП должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

#### **Кабинеты:**

технологии кулинарного производства;  
технологии кондитерского производства;

#### **Лаборатории:**

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технического оснащения и организации рабочего места.  
Учебный кулинарный цех.  
Учебный кондитерский цех.

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы

препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал

Реализация ППКРС должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6.17. Реализация ОПОП осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

Реализация ОПОП образовательной организацией, расположенной на территории республики Российской Федерации, может осуществляться на государственном языке республики Российской Федерации в соответствии с законодательством республик Российской Федерации. Реализация ОПОП образовательной организацией на государственном языке республики РФ не должна осуществляться в ущерб государственному языку РФ.

## **7. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена.**

7.1. Оценка качества освоения ППКРС должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

7.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

7.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного

положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

7.4. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

7.5. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам

7.6. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации.

7.7. Обучающиеся по ППКРС, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования. При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

---