



Утверждаю
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ
С.А. Карп
« 1 » сентября 20 17 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
УСКОРЕННОГО ОБУЧЕНИЯ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
Иркутской области

«Ангарский техникум общественного питания и торговли»
по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения – заочная
Срок обучения
2 года и 10 месяцев
Образовательная база приема
среднее профессиональное
образование по программам
подготовки квалифицированных
рабочих и служащих по
профессии Повар, кондитер
Профиль получаемого
профессионального образования
естественнонаучный

Ангарск, 2017г.

Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований, на основе *ФГОС СПО*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014, зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также примерной основной образовательной программы по специальности Технология продукции общественного питания, утвержденной распоряжением Министерства образования Иркутской области № 1191-мр от 14.11.2011 г.

Настоящая программа предусматривает обучение в заочной форме по специальности Технология продукции общественного питания на базе освоения ППКРС по профессии Повар, кондитер и регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: индивидуальный учебный план ППСЗ, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, календарный учебный график процесса заочного обучения и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

1. Нормативно-правовую базу ППСЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ).
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464;
- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014г. №36;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. №291г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014 г.),
- Документы, регламентирующие реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ППСЗ;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.07.15 № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ «Об организации ускоренного обучения по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Методические рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 №06-846 «По организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные

профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Примерная основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности Технология продукции общественного питания (рецензия ФИРО № 01-01-07/1273 от 26.12.2012, протокол №9 от 14.12.2012, рег. № 730 от 24.12.2012);
- Устав ГАПОУ ИО АТОПТ;
- Решение педагогического совета от 24.04.2017 №4 об утверждении вариативной части ППССЗ;
- Договоры о предоставлении мест производственной практики обучающимся;
- Иные нормативные акты регионального и локального уровня, обеспечивающие реализацию ФГОС.

2. Область профессиональной деятельности выпускника.

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

3. Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

4. Виды профессиональной деятельности выпускника.

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.

5. Результаты освоения ППССЗ определяется оценкой качества подготовки студентов и выпускников осуществляется по направлениям:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать приобретаемыми компетенциями, т.е. способностью применять полученные при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов знания, умения, а также приобретенный опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ППССЗ выпускник должен обладать:

5.1. Общими компетенциями

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

5.2. Профессиональными компетенциями

5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

5.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Из программы исключен **ПМ 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** в связи с тем, что программа предназначена для обучения студентов на базе освоения программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии Повар, кондитер, где ими была освоена соответствующая рабочая профессия.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППСЗ.

Наличие учебной и учебно-методической литературы

N п/п	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля в соответствии с учебным планом ОПОП	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося, воспитанника	Доля изданий, изданных за последние 10 лет, от общего количества экземпляров
		количество наименований	количество экземпляров		
1	2	3	4	5	6
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					
ОГСЭ.01	Основы философии	5	33	0,6	100%
ОГСЭ.02	История	6	120	2,1	100%
ОГСЭ.03	Иностранный язык	8	107	2,5	100%
	А) Английский язык				
	Б) Немецкий язык	4	63	0,4	100%
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	35		100%
Математический и общий естественнонаучный цикл					
ЕН.01	Математика	6	135	2,4	100%
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3	95	1,6	100%
ЕН.03	Химия	3	105	1,6	100%
Профессиональный цикл					
Общепрофессиональный цикл					
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2	110	0,8	100%
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	4	78	2,6	100%
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	50	0,9	100%
ОПД.05	Метрология и стандартизация	3	66	1,2	100%
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3	110	3,6	100%
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	31	347	10,8	96%
ОПД.08	Охрана труда	7	73	2,4	100%
Профессиональные модули					
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	18	529	17,6	94%

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	18	529	17,6	94%
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	18	529	17,6	94%
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	11	513	16	90%
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	18	499	15,5	94%
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	5	130	4	100%

Обеспечение учебного процесса учебной и учебно-методической литературой

№ п/п	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля в соответствии с учебным планом ОПОП	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Число обучающихся, воспитанников, одновременно изучающих предмет, дисциплину (модуль)
1	2	3	4	5
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				
13	ОГСЭ.01 Основы философии	1. Балашов Л.Е. Философия: Учебник. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ^о », 2006		
		2. Горелов А.А. Основы философии: Учебник для студентов СПО. – М.: Академия, 2010. – 256 с.		
		3. Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2009. - 288 с. (Профессиональное образование)		

		4. Гусев Д.А. История философии. – М.: Филол. об-во «Слово»; Изд-во ЭКСМО, 2004.		
		5. Гусев Д.А., Рябов П.В. Великие философы. – М.: АСТ: Астрель: Транзиткнига, 2005.		
		6. Кохановский В.Б. и др. Основы философии: Учеб.пособю для сред. спец. учеб. заведен. – 3-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2004.		
14	ОГСЭ.02 История	1. Артемов В. В. Лубченков Ю. Н. История. Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М. : 2014		
		2. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней: Учебник для СПО. – М.: Академия, 2010.		
		3. Артемов В. В. Лубченков Ю. Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. В 2-х ч. – М.: 2014		
		4. Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профиля: Дидактический материал – М.: Академия, 2011.		
		5. Гаджиев К.С., Закаурцева Т.А., Родригес А.М., Пономарев М.В. Новейшая история стран Европы и Америки. XX век. В 3 частях. Часть 2. 1945 – 2000. – М.: 2010		
		6. Горелов А.А. История мировой культуры. – М.: 2011		
		7. Захаревич А.В. История отечества. Учебник для СПО.- 4-е изд.-М., Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко»,2010		
15	ОГСЭ.03 Иностранный язык А) Английский язык	1. Денисова Л.Т. Английский язык: Интенсивный курс: Учеб. для 10 кл. общеобразоват. учрежд.-6-е изд. – М.: Просвещение, 2001.		
		2. Денисова Л.Т. Английский язык: Интенсивный курс: Учеб. для 11 кл. общеобразоват. учрежд.-6-е изд. – М.: Просвещение, 2001.		
		3. Агабекеян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.		
		4. Англо-русский, русско-английский словарь для школьн. Грамматика. Современная транскрипция.-М.:ООО «Дом славян. Книги», 2006.		

		5. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебное пособие для студентов СПО. – М.: Академия, 2008. – 317 с.		
		6. Английский язык: Учебное пособие /Агабекян И.П./ - М.: Феникс, 2010.		
		7. Учебник для английского языка для 10кл/Под ред. В.Г. Тимофеева.-6-е изд.-М.:Изд.центр «Академия», 2012		
		8. Учебник для английского языка для 11кл/Под ред. В.Г. Тимофеева.-5-е изд.-М.:Изд.центр «Академия», 2012		
	Б) Немецкий язык	1. Воронина Т.И. Немецкий язык, контракты: Учебник для 10-11 кл.общеобразоват.учрежд.-4-е изд. – М.: Просвещение, 2002.		-
		2. Воронина Т.И. Немецкий язык, контракты: Учебник для 10-11 кл.общеобразоват.учрежд.-6-е изд. – М.: Просвещение, 2004.		
		3. Современный немецко-русский, русско-немецкий словарь для школьников. – 2-е изд. – М.: Айрис-пресс, 2005.		
		4. Басова Н.В. Немецкий язык для колледжей: Учебник - Ростов н/Д: Феникс, 2010.		
16	ОГСЭ.04 Физическая культура	1. Ильинич В.И. Физическая культура студента и жизнь: учебник для вузов [Текст] / В.И. Ильинич. – М.: Гардарики, 2007. -366 с.		
		2. Туманян Г.С. Здоровый образ жизни и физическое совершенствование: учебное пособие для студентов высших учебных заведений [Текст] /Г.С. Туманян М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.		
		3. Решетников Н.В. Физич-кая культура: учеб.пособие для СПО. – 4-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2005.		
		4. Решетников Н.В. Физическая культура: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений – М.: Академия, 2010.		
Математический и общий естественнонаучный цикл				
17	ЕН.01 Математика	1. Гусев В.А. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. – М.: Академия, 2010		
		2. Омельченко В.П. Математика: Учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2011.		
		3. Богомолов Н.В. Математика: Учебник для ССУЗов. - М.: Дрофа, 2010.		

		4. Пехлецкий И.Д. Математика: Учебник для студентов СПО. – М.: Академия, 2010.		
		5. Максимова О.В. Теория вероятностей и математическая статистика: Учебное пособие. – Р.-н/Д.: Феникс, 2008. – 347 с.		
		6. Михеев В.С. и др. Математика: Учебное пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2009.		
18	ЕН.02 Экологические основы природопользования	1. Экологические основы природопользования: учебник для колледжей и средних специальных учебных заведений / Т.П.Трушина. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с.		
		2. Экологические основы природопользования: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования / В.М.Константинов, Ю.Б.Челидзе. – М.: ИЦ «Академия», 2014. - 240 с.		
		3. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования: Учебник. – 5-е изд., доп. и пер. – Р.-н/Д.: Феникс, 2010. – 415 с.		
		4. Гурова Т.Ф. Основы экологии и рационального природопользования: Учебное пособие. – М.: Оникс, 2007. – 224 с.		
		5. Колесников С.И. Экологические основы природопользования: Учебник. – М.: Дашков и К, 2011. – 304 с.		
19	ЕН.03 Химия	1. О.С.Габриелян, И.Г. Остроумов Химия: Учебник - М.: Академия, 2005.		
		2. Ерохин Ю.М, Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей, М.: Академия, 2014.		
3.		3. Ерохин Ю.М. Задачи и упражнения: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред.проф. образования. – М., 2014.		
		4. Ерохин Ю.М. Сборник задач по химии: учеб.пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования. – М., 2014.		
Профессиональный цикл				
Общепрофессиональные дисциплины				
20	ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – 2-е изд., стер. М.: Изд.центр «Академия», 2003.		

		2. Лаушкина Г.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М., 2014.		
		3. Мартинчик А.Н., Королёв А.А., Несвижский Ю.С.. Микробиология, физиология питания, санитария. М., Академия, 2014, с.464.		
22	ОПД.03 Организация хранения и контроль запасов сырья	1. Гаджинский А.М. Современный склад. Организация, технологии, управление и логистика: учебно-практическое пособие для СПО. – М.: Проспект, 2005. – 176 с.		
		2. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения: Учебное пособие (СПО). — М.: издательский центр «Академия»; Мастерство, 2013. —240с.		
		3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2013. – 320с. (Серия «Учебники XXI века»);		
		4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие (СПО). – 2-е изд., стер. - М.: издательский центр «Академия»; 2013. – 416 с.		
		5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебное пособие (СПО). – 2-е изд., стер. - М.: издательский центр «Академия»; Образовательно-издательский центр «Академия». – 2007. – 184 с.		
		6. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник.— М.: ИТК Дашков и К, 2007.— 400с.		
		7. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студентов СПО. – М.:Академия,2010. – 336с.		
		8. Чалых Т.И. и др. Товароведение упаковочных материалов и тары для потребительских товаров: Учебное пособие для СПО. – М.: Академия, 2004.		
		9. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учеб. Для СПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2013		
23	ОПД.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	1. Михеев Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебное пособие для СПО. – М.: Академия, 2010. – 348 с.		

		2. Николаенко И.Д., Брановский Ю.С., Елочкин М.Е. Информационные технологии: Учебники, обучение. М.: Оникс, 2009 г.		
		3. Острейковский В.А., Полякова И.В. Информатика. Теория и практика: учебное пособие. – М.: Мир и Образование, 2008 г.		
		4. Исаченко О.В. Введение в Информационные технологии. Профессиональное мастерство. М.: Феникс, 2009 г.		
		5. Шаньгин В.Ф., Информационная безопасность компьютерных систем и сетей: Учебное пособие - Профессиональное образование. М.: Инфра-М, Форум, 2009 г.		
		6. Михеев Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: Учебное пособие для СПО. – М.: Академия, 2010. – 256 с.		
24	ОПД.05 Метрология и стандартизация	1. Лифиц И.М. Метрология, стандартизация, сертификация. М – Юрайт, 2014 г.		
		2. Бузов Б.А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация. М. Академия. 2013г.		
		3. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии. М. Юнити-Дана, 2014г.		
		4. Димов Ю.В. Метрология, стандартизация и сертификация. ЗАО Издательский дом «Питер» 2013г.		
		5. Панова Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник для СПО. – М.: ИТК Дашков и К, 2011. – 320 с.		
		6. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: Учеб.пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.		
25	ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности	1. Серебряков В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании. М.: Академия, 2010.		
		2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. М.: Инфра-М, 2010.		

		3. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Учебник. – М.: Академия, 2011. – 400 с.		
26	ОПД.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	1. Карпенко Е.А. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: Учеб.пособие для ССУ/ и др. – М.: Альфа, - М.: ИНФРА-М, 2007.		
		2. Алексусин В.А. Маркетинг : Учебник. 5-ое издание перераб; – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012.—216с.		
		3. Грачева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебное пособие для студентов сред. проф. образования, М.: издательский центр «Академия», 2010.		
		4. Управление организацией: Учебник под ред. Поршнева А.Г. – М.: ИНФРА-М, 2010. – 736 с.		
		5. Котерова Н.П. Микроэкономика: Учеб.пособие для студ. СПО/Н.П.Котерова. – М.: Академия, 2003.		
		6. Иванов Т.Г. Экономика торговли: Учеб.пособие для СПО. – М.: Академия, 2004.		
		7. Соколова С.В. Основы экономики: Учеб.пособие для СПО. – М.: Академия, 2002.		
		8. Карпенко Е.А. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: Учебное пособие. — М.: Альфа М.:ИНФРА-М, 2007. — 224с.		
		9. Череданова Л.П. Основы экономики и предпринимательства: Учебник для ср. проф. образования. — М.: Академия, 2002. — 176с		
		10. Маркетинг продукции и услуг: Общественное питание: Учеб.пособие для СПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2005.		
		11. Казначевская Г.Б. Менеджмент в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие (среднее профессиональное образование). — Р.-н/Д: Феникс, 2005. —320с		
		12. Казначевская Г.Б. Менеджмент: Учебник (СПО) — Ростов н/Д, 2011. — 352с		
		13. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-ое изд. стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288с.		

14. Левина С.Ш. , Турчаева Р.Ю. Управленческие решения: практикум. — Ростов н/Д: Феникс, 2007.— 223с.		
15. Баринов В.А., Макаров Л.В. Основы менеджмента: Учебное пособие. - Издательство РИОР, 2005. -64с.		
16. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент: Учебник для экон. спец. вузов. — М.: Высшая шк. , 1994. — 224с.: ил.		
17. Гордиенко Ю.Ф., Обухов Д.В., Зайналабидов М.С. Менеджмент.: Учебник для СПО. - Р.-на/Д.: Феникс, 2004.— 288с.		
18. Кохно П.А., Микрюков В.А., Комаров С.Е. Менеджмент. — М.: Финансы и статистика, 1993. — 224с.:ил.		
19. Сухов В.Д., Сухов С.В. Основы менеджмента. — М.: Издательский центр «Академия», 2004.- 192с		
20. Сухов В.Д., Сухов С.В. Основы менеджмента. Практикум. — М.: Издательский центр «Академия», 2006. — 128с.		
21. Юкаева С.В. Менеджмент: Краткий курс: Учебное пособие. — 2 —е изд. — М.: ИТК Дашков и К, 2006. — 104с.		
22. Барышев А.Ф. Маркетинг: Учебник. — 2 —ое изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2002.— 208с.		
23. Белоусова С.Н., Белоусов А.Г. Маркетинг: Учебное пособие. 3-е изд., доп. и перераб. —Ростов н/Д: Фкникс, 2005.- 208с.		
24. Годин А.М. и др. Брендинг: Учебное пособие.— М.: ИТК Дашков и К, 2004. 364с		
25. Мурахтанова Н.М. Маркетинг: Учебное пособие.- М.: Академия, 2002. — 208с		
26. Мурахтанова Н.М. Маркетинг: сборник практических задач и ситуаций: уч. пособие для студ.сред. проф. уч. заведений — М.: Академия, 2006. — 96с.		
27. Савинский А.И. и др. Рынок. Маркетинг, менеджмент: уч. пособие- 2-е изд. — М.: Дашков и К, 2002.- 204с.		
28. Ходеев Ф.П. Маркетинг: Учебник. - Р.-н/Д: Феникс, 2003.— 224с.		
29. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: Общественное питание: Учебное пособие для СПО. — М.: Академия, 2005. — 218 с.		
30. Эванс Дж., Берман Б. Маркетинг. Сокр. пер. с англ. / Авт. предисл. и науч. ред. А.А. Горячев. — М.: Экономика, 1993.— 335с.		

		31. Мазилкина Е.И. Маркетинг: Учебник для студентов ОУ СПО. – М.: ИТК Дашков и К, 2010. – 368 с.		
		32. Ярнелл М., Ярнелл Р. Ваш первый год в сетевом маркетинге / Пер. с англ. М. Веселковой. – М.: ФАИР – ПРЕСС, 2001. — 432с.		
27	ОПД.08 Охрана труда	1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общ.питании, пищев.производствах, в малом бизнесе и быту: Учеб.пособ. для НПО и СПО. – 5-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2013г.		
		2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общ.питании, пищев.производствах, в малом бизнесе и быту: Учеб.пособ. для НПО и СПО. – 5-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2006.		
		3. Черникова Л.Б. Охрана труда и здоровья с основами санитарии и гигиены в сфере торговли и коммерции: Учебное пособие для НПО и СПО. – Р.-н/Д., МарТ, 2005. – 332 с.		
		4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для СПО – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2004. – 430 с.		
		5. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности; Учебник – 1-е изд. – М.: Академия, 2013г		
		6. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учеб. для сред.проф.обр. – 3-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2004.		
		7. Арустамов Э.А. Охрана труда: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ^о », 2007.		
Профессиональные модули				
29	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013.		
		2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. СПО – М.: Изд. центр «Академия», 2013.		

	3. Ковалёв Н.И. Технология приготовления пищи. – М.: 2008		
	4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для НПО: Учеб.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Изд.центр «Академия», 2008.		
	5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.		
	6. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.		
	7. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2014 г.		
	8. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.		
	9. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. СПО – М.: Изд.центр «Академия», 2010.		
	10. Барановский В.А. Повар-технолог: Учебное пособие для СПО. – Р.-н/Д.: Феникс, 2004. – 415 с.		
	11. Семиряжко Т.Н., Дерюгина М.Ю. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2008. – 189 с.		
	12. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2004. – 282 с.		
	13. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачёва Г.В., Шмакова Т.Я. Повар. Практические основы профессиональной деятельности: Учеб.пособ. – М.: Академкнига, 2004.		
	14. Повар. Рабочая тетрадь: практ. Основы профессион. Деятти: Практикум/Е.П.Шалагинова, Н.Н.Шабалина, С.В.Соколова, Т.Н.Жегалина. – М.: Академкнига, 2006.		
	15. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб.пособие для уч-ся проф.учеб.завед. – 2-е изд., стереотип. – М.: Изд.центр «Академия», 2001.		

		16. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособ. для НПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2006.		
		17. Харченко Н.Э. Сб.рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособ. для НПО/ В.Б Андросов и др. – М.: Изд.центр «Академия», 2005.		
		18. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб.пособ. для СПО. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2006.		
		19. Усова И.Н. Основы калькуляции и учёта. Теоретические основы профессион. Деят-ти. Учеб.пособ. – М.: Академкнига, 2006.		
		20. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – 2-е изд. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2004.		
		21. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предпр. Торговли и общ.пит.: Учеб. Для СПО/М.И.Ботов, В.Д.Елхина, О.М.Голованов. – М.: Изд.центр «Академия», 2002.		
		22. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для ср.проф.образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2000.		
		23. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. Для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.		
		24. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. Для НПО: Учеб.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 2-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2002.		
		25. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2010.		
		26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Автор-составитель Здобнов А.И.- К.: Арий, 2013		
30	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	27. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. СПО – М.: Изд.центр «Академия», 2010.		
		1. Барановский В.А. Повар-технолог: Учебное пособие для СПО. - Р.-н/Д.: Феникс, 2004. – 415 с.		

2.	Семиряжко Т.Н., Дерюгина М.Ю. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2008. – 189 с.		
3.	Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2004. – 282 с.		
4.	Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачёва Г.В., Шмакова Т.Я. Повар. Практические основы профессиональной деятельности: Учеб.пособ. – М.: Академкнига, 2004.		
5.	Повар. Рабочая тетрадь: практ. основы профессион. деят-ти: Практикум/Е.П.Шалагинова, Н.Н.Шабалина, С.В.Соколова, Т.Н.Жегалина. – М.: Академкнига, 2006.		
1.	Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.		
6.	Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособ. для НПО. – М.: Академия, 2006.		
7.	Харченко Н.Э. Сб.рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособ. для НПО/ В.Б Андросов и др. – М.: Академия, 2005.		
8.	Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб.пособ. для СПО. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2006.		
9.	Усова И.Н. Основы калькуляции и учёта. Теоретические основы профессион. деят-ти. Учеб.пособ. – М.: Академкнига, 2006.		
10.	Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2004.		
11.	Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предпр. Торговли и общ.пит.: Учеб. для СПО/М.И.Ботов, В.Д.Елхина, О.М.Голованов. – М.: Академия, 2002.		
12.	Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для ср.проф.образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Академия, 2000.		
13.	Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.		

		14. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для НПО: Учеб.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2002.		
		15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010.		
		16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Автор-составитель Здобнов А.И.- К.: Арий, 2013		
31	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1. Дубцов Т.Т. Технология приготовления пищи: Учеб.пособие для сред.проф.образования: Учеб.пособ. для НПО. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2004.		30
		2. Барановский В.А. Повар-технолог: Учебное пособие для СПО. - Р.-н/Д.: Феникс, 2004. – 415 с.		
		3. Семиряжко Т.Н., Дерюгина М.Ю. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2008. – 189 с.		
		4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2004. – 282 с.		
		5. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачёва Г.В., Шмакова Т.Я. Повар. Практические основы профессиональной деятельности: Учеб.пособ. – М.: Академкнига, 2004.		
		6. Повар. Рабочая тетрадь: практ. основы профессион. деят-ти: Практикум/Е.П.Шалагинова, Н.Н.Шабалина, С.В.Соколова, Т.Н.Жегалина. – М.: Академкнига, 2006.		
		7. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб.пособие для уч-ся проф.учеб.завед. – 2-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2001.		
		8. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособ. для НПО. – М.: Академия, 2006.		
		9. Харченко Н.Э. Сб.рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособ. для НПО/ В.Б Андросов и др. – М.: Академия, 2005.		
		10. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб.пособ. для СПО. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2006.		
		11. Усова И.Н. Основы калькуляции и учёта. Теоретические основы профессион. деят-ти. Учеб.пособ. – М.: Академкнига, 2006.		

		12. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2004.		
		13. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предпр. Торговли и общ.пит.: Учеб. для СПО/М.И.Ботов, В.Д.Елхина, О.М.Голованов. – М.: Академия, 2002.		
		14. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для ср.проф.образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Академия, 2000.		
		15. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.		
		16. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для НПО: Учеб.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2002.		
		17. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010.		
32	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебн. для студентов учрежд. СПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2011.		32
		2. Бутейкис Н.Т., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для НПО; Учеб. пособие для СПО. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.		
		3. Бутейкис Н.Т., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для НПО; Учеб. пособие для СПО/Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2003.		
		4. Шумилкина М.Н. Кондитер: Учебное пособие. – Р.-н/Д.: Феникс, 2011. – 310 с.		
		5. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб.пособ. для СПО. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2006.		
		6. Усова И.Н. Основы калькуляции и учёта. Теоретические основы профессионал. деят-ти. Учеб.пособ. – М.: Академкнига, 2006.		
		7. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2004.		

		8. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предпр. Торговли и общ.пит.: Учеб. для СПО/М.И.Ботов, В.Д.Елхина, О.М.Голованов. – М.: Академия, 2002.		
		9. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для ср.проф.образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Академия, 2000.		
		10. Бутейкис Н.Т., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. пособие для СПО. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2006.		
33	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1. Дубцов Т.Т. Технология приготовления пищи: Учеб.пособие для сред.проф.образования: Учеб.пособ. для СПО. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2004.		32
		2. Барановский В.А. Повар-технолог: Учебное пособие для СПО. - Р.-н/Д.: Феникс, 2004. – 415 с.		
		3. Семиряжко Т.Н., Дерюгина М.Ю. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие для СПО. – М.: Академия, 2008. – 189 с.		
		4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие для СПО. – М.: Академия, 2004. – 282 с.		
		5. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачёва Г.В., Шмакова Т.Я. Повар. Практические основы профессиональной деятельности: Учеб.пособ. – М.: Академкнига, 2004.		
		6. Повар. Рабочая тетрадь: практ. основы профессион. деят-ти: Практикум/Е.П.Шалагинова, Н.Н.Шабалина, С.В.Соколова, Т.Н.Жегалина. – М.: Академкнига, 2006.		
		7. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб.пособие для уч-ся проф.учеб.завед. – 2-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2001.		
		8. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособ. для НПО. – М.: Академия, 2006.		
		9. Харченко Н.Э. Сб.рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособ. для НПО/ В.Б Андросов и др. – М.: Академия, 2005.		
		10. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб.пособ. для СПО. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2006.		
		11. Усова И.Н. Основы калькуляции и учёта. Теоретические основы профессион. деят-ти. Учеб.пособ. – М.: Академкнига, 2006.		

		12. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2004.		
		13. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предпр. Торговли и общ.пит.: Учеб. для СПО/М.И.Ботов, В.Д.Елхина, О.М.Голованов. – М.: Академия, 2002.		
		14. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для ср.проф.образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Академия, 2000.		
		15. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.		
		16. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для НПО: Учеб.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 2-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2002.		
		17. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010.		
34	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Р.-н/Д.: Феникс, 2011. – 373 с.		32
		2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для СПО. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2003. – 415 с.		
		3. Карпенко Е.А. Экономика отрасли: Торговля и общественное питание: Учебное пособие для СПО. – М.: Альфа, ИНФРА-М, 2007. – 221 с.: ил.		
		4. Основы экономики и управления: Учебное пособие для СПО [под ред. Кожевникова Н.Н.] – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2004. – 271 с.		

7. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ.

Общие сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса

N п/п	Характеристика педагогических работников	Число педагогических работников
1	2	3
1.	Численность педагогических работников - всего	39
	из них:	
1.1.	штатные педагогические работники, за исключением совместителей	37
1.2.	педагогические работники, работающие на условиях внутреннего совместительства	3
1.3.	педагогические работники, работающие на условиях внешнего совместительства	2
1.4.	педагогические работники, работающие на условиях почасовой оплаты труда	-
2.	Из общей численности педагогических работников (из строки 1):	
2.1.	лица, имеющие ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора	-
2.2.	лица, имеющие ученую степень кандидата наук и (или) ученое звание доцента	-
2.3.	лица, имеющие почетное звание при отсутствии ученой степени и ученого звания	6
2.4.	лица, имеющие стаж практической работы по профилю преподаваемого учебного предмета, дисциплины (модуля)	39
2.5.	лица, имеющие высшую квалификационную категорию	22
2.6.	лица, имеющие первую квалификационную категорию	6
2.7.	лица, не имеющие квалификационную категорию	6
2.8.	лица, имеющие высшее профессиональное образование	26
2.9.	лица, имеющие среднее профессиональное образование, за исключением лиц, указанных в строке 2.11	нет

2.10.	лица, имеющие начальное профессиональное образование, за исключением лиц, указанных в строке 2.11	нет
2.11.	лица, имеющие среднее профессиональное или начальное профессиональное образование, - мастера производственного обучения	13/19
2.12.	лица, не имеющие профессионального образования	нет

Кадровое обеспечение образовательной программы

№ п/п	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля в соответствии с учебным планом ОПОП	Характеристика педагогических работников							
		фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория	стаж педагогической (научно-педагогической) работы			основное место работы, должность	условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, внутренний совместитель, внешний совместитель, иное)
					всего	в т.ч. педагогической работы			
						всего	в т.ч. по указанному предмету, дисциплине (модулю)		
17	ОГСЭ.01 Основы философии	Францева Елена Ильинична	Иркутский государственный педагогический институт, диплом МВ № 265019, 1985г.	Первая	28	28	28	преподаватель	Штатный работник
18	ОГСЭ.02 История	Мерзлякова Надежда Владимировна	Новосибирский университет, диплом А-1 № 836596, 1976г.	ВКК	25	25.	25	преподаватель	Штатный работник
19	ОГСЭ.03 Иностранный язык	Нефедьева Людмила Ильинична	Иркутский институт иностранного языка Ха Ши Мина РВ № 485322 17.07.1989	ВКК	34 года 3 мес.	34 года 3 мес.	34 года 3 мес.	преподаватель	Штатный работник

		Куспангалиева Татьяна Сергеевна	Иркутский государственный педагогический университет, диплом ДВС № 1461567, 2003г.	первая	10 лет 9 мес.	10 лет 9 мес.	10 лет 9 мес.	преподаватель	Штатный работник
20	ОГСЭ.04 Физическая культура	Федотова Евгения Алексеевна	Иркутский техникум физической культуры, диплом СБ №1323167, 1999г.	ПКК, распоряжение № 563 – мр от 30.05.2014г.	15 лет 2 мес.	15 лет 2 мес.	15 лет 2 мес.	преподаватель	Штатный работник
		Бельков Александр Алексеевич	Восточно – Сибирская государственная академия образования, ВСГ № 4570230, 2010г.	высшая	11	11	11	преподаватель	Штатный работник
	ЕН.01 Математика	Карпухина Любовь Николаевна	Иркутский государственный университет, диплом ИВ № 546338, 1982г.	Высшая	26	26	26	преподаватель	Штатный работник
	ЕН.02 Экологические основы природопользования	Бочарова Юлия Александровна	Иркутский государственный педагогический институт, диплом ЭВ №513804, 1996г.	Высшая	17	17	17	преподаватель	Штатный работник
	ЕН.03 Химия	Бочарова Юлия Александровна	Иркутский государственный педагогический институт, диплом ЭВ №513804, 1996г.	Высшая	17	17	17	преподаватель	Штатный работник
	ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Вавилова Наталия Михайловна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Иркутский государственный	БК	0	0	0	преподаватель	Штатный работник

		университет» № 11-22-1/02219 07.07.2016						
ОПД.03 Организация хранения и контроль запасов сырья	Ковальчук Елена Семеновна	Иркутский государственный технический университет, диплом ВСГ № 2892665, 2009г.	Высшая	31 год 1 мес.	31 год 1 мес.	31 год 1 мес.	Преподаватель	Штатный работник
ОПД.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Мамаева Вера Михайловна, преподаватель	Курганский педагогический институт, учитель математики	высшая	26	26	26	АТОПТ, преподаватель	штатный работник
ОПД.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Федорова Нина Александровна	Иркутский государственный технический университет, диплом 103804 0000028	БК	1 год	1 год	1 год	преподаватель	Штатный работник
ОПД.05 Метрология и стандартизация	Мингалиева Ольга Николаевна	Иркутский государственный медицинский институт, диплом ЦВ № 424118	БК	2 года	2 года	2 года	преподаватель	Внешний совместитель
ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности	Власенко Александр Николаевич	Восточно – Сибирский институт МВД России, диплом ИВС № 0322009, 2002г.	БК	3 года 10 мес.э	3 года 10 мес.	3 года 10 мес.	преподаватель	Внешний совместитель
ОПД.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Рубцова Наталья Ивановна, преподаватель	Иркутский институт народного хозяйства, диплом ФВ №274183	ВКК	26 лет	26 лет	26 лет	преподаватель	Штатный работник
ОПД.08 Охрана труда	Ковальчук Елена Семеновна	Иркутский государственный технический университет, диплом ВСГ № 2892665, 2009г.	ВКК, распоряжение № 1521 – мр от 29.12.2012	31 год 1 мес.	31 год 1 мес.	31 год 1 мес.	Преподаватель	Штатный работник
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Зуева Марина Юрьевна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, диплом ШВ № 100085, 1994г.	ВКК	22 года	22 года	22 года	преподаватель	Штатный работник

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Зуева Марина Юрьевна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, диплом ШВ № 100085, 1994г.	ВКК	22 года	22 года	22 года	преподаватель	Штатный работник
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Зуева Марина Юрьевна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, диплом ШВ № 100085, 1994г.	ВКК	22 года	22 года	22 года	преподаватель	Штатный работник
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Игнатьева Алла Александровна	Восточно – Сибирская государственная академия образования, диплом РА № 12261,2013г	ПКК, распоряжение №557 – мр от 06.06.2013г.	26 лет 11 мес.	26 лет 11 мес.	26 лет 11 мес.	преподаватель	Штатный работник
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Зуева Марина Юрьевна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, диплом ШВ № 100085, 1994г.	Высшая	22 года	22 года	22 года	преподаватель	Штатный работник
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	Ковальчук Елена Семеновна	Иркутский государственный технический университет, диплом ВСГ № 2892665, 2009г.	ВКК, распоряжение № 1521 – мр от 29.12.2012	31 год 1 мес.	31 год 1 мес.	31 год 1 мес.	Преподаватель	Штатный работник

1. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в ОУ в соответствии с ПССЗ

Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля в соответствии с учебным планом ОПОП	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов
ОГСЭ.01 Основы философии	Кабинет социально-экономических дисциплин Рабочая программа по предмету Перспективно-тематическое планирование Поурочное планирование Телевизор DVD-плеер Учебная доска. Учебные столы - 17 шт. Рабочее место преподавателя (стол, стул)	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
ОГСЭ.02 История	Кабинет социально-экономических дисциплин Таблицы по основным разделам курсов истории России и всеобщей истории (синхронистические, хронологические, сравнительные, обобщающие).	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом

	Схемы по основным разделам курсов истории России и всеобщей истории (отражающие причинно-следственные связи, системность ключевых событий, явлений и процессов истории).	
	Диаграммы и графики, отражающие статистические данные по истории России и всеобщей истории	
	Портреты выдающихся деятелей истории России и всеобщей истории	
	Атлас по Новейшей и современной истории зарубежных стран с комплектом контурных карт	
	Атлас по истории России (с древнейших времен до конца XV в.) с комплектом контурных карт	
	Атлас по истории России (XVI-XVIII вв.) с комплектом контурных карт	
	Атлас по истории России (XIX – начало XX вв.) с комплектом контурных карт	
	Атлас по Новейшей и современной истории России с комплектом контурных карт	
	Карты, картографические схемы, анимационные карто-схемы по истории России и всеобщей истории	
	Альбомы демонстрационного и раздаточного материала по всем курсам (материалы по истории культуры и искусства, образа жизни в различные исторические эпохи, развития вооружений и военного искусства, техники и технологии и т.д.)	
	Рабочая программа по предмету	
	Перспективно-тематическое планирование	
	Поурочное планирование	
	Телевизор	
	DVD-плеер	
	Учебная доска.	
	Учебные столы - 17 шт.	
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)	
ОГСЭ.03 Иностранный язык	Кабинет иностранного языка - 2 кабинета	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	Алфавит (настенная таблица)	
	Произносительная таблица	
	Грамматические таблицы к основным разделам грамматического материала	
	Портреты писателей и выдающихся деятелей культуры стран изучаемого языка	
	Карты на иностранном языке	
	Карты стран изучаемого языка	
	Карта мира (политическая)	
	Карта России (политическая)	
	Флаги стран изучаемого языка	
	Набор фотографий с изображением ландшафта, городов, отдельных достопримечательностей стран изучаемого языка.	
	Рабочая программа по предмету	
	Перспективно-тематическое планирование	
	Поурочное планирование	

	Учебные доски - 2 шт.	
	Учебные столы по 15 шт. в каждом кабинете.	
	Рабочее место преподавателя (стол, стул x 2).	
ОГСЭ.04 Физическая культура	Спортивный зал	
	Кольца баскетбольные 2 шт.	
	Мячи баскетбольные 6 шт.	
	Сетка волейбольная 1 шт.	
	Мячи волейбольные 15 шт.	
	Бревно гимнастическое 1шт.	
	Шведская стенка 1 шт.	
	Гимнастические маты 20 шт.	
	Мячи теннисные 15 шт.	
	Скакалки 10 шт.	
	Секундомер 1 шт.	
	Свисток 2 шт.	
	Рабочая программа по предмету	
	Перспективно-тематическое планирование	
Поурочное планирование		
ЕН.01 Математика	Кабинет математики	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	Таблицы по алгебре и началам анализа	
	Таблицы по геометрии	
	Портреты выдающихся деятелей математики	
	Комплект инструментов классных: линейка, транспортир, угольник (30 ⁰ , 60 ⁰), угольник (45 ⁰ , 45 ⁰), циркуль	
	Комплект стереометрических тел (демонстрационный)	
	Комплект стереометрических тел (раздаточный)	
	Набор планиметрических фигур	
	Рабочая программа по предмету	
	Перспективно-тематическое планирование	
	Поурочное планирование	
	Учебная доска.	
	Учебные столы - 18 шт.	
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)	
ЕН.02 Экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	Таблицы:	
	1. Биоценоз растительные ярусы дубравы	
	2. Биоценоз пресного водоема	
	3. Центры происхождения культурных растений	

	4. Заращение водоема	
	Коллекции: 1. Виды защитных окрасок – 1 шт 2. Основные Рудиментарные органы – 1 шт 3. Гомология защитных конечностей – 1 шт 4. Виды промышленного сырья – 6 шт	
	Комплект условных знаков на магнитной основе – энерго-производственные циклы – 7 шт.	
	Гербарии 1. По систематике растений – 4 комплекта 2. По курсу общей биологии – 4 комплекта 3. Культурные растения – 1 комплект	
	Задания для самостоятельной работы по теме «Генетика, Развитие жизни на Земле»	
	Таблицы: 1. Гипотезы о возникновении Солнечной системы 2. Происхождение культурных растений 3. Эволюционное древо 4. Главные направления эволюции 5. Биотические взаимодействия 6. Строение атмосферы Земли 7. Строение экосистемы 8. Биосфера 9. Литосфера, гидросфера, атмосфера	
	Презентации по темам: 1. Содержание элементов в Земной коре 2. Химия Земли 3. Экология. Основные понятия 4. Энергосбережение	
	Методическая разработка классного часа «Здоровый образ жизни»	
	Рабочая программа по предмету	
	Перспективно-тематическое планирование	
	Поурочное планирование	
	Учебная доска.	
	Учебные столы - 18 шт.	
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)	
ЕН.03 Химия	Лаборатория химии	Иркутская область

г. Ангарск, 22
микрорайон, 17
дом

Комплект портретов ученых-химиков
Серия справочных таблиц по химии («Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», «Растворимость солей, кислот и оснований в воде», «Электрохимический ряд напряжений металлов», «Окраска индикаторов в различных средах»).
Серия инструктивных таблиц по химии
Серия таблиц по неорганической химии
Серия таблиц по органической химии
Серия таблиц по химическим производствам
Аппарат (установка) для дистилляции воды
Весы (до 5 кг)
Нагревательные приборы (электроплитка, спиртовка)
Доска для сушки посуды
Набор посуды и принадлежностей для демонстрационных опытов по химии
Набор деталей для монтажа установок, иллюстрирующих химические производства
Столик подъемный
Штатив для демонстрационных пробирок ПХ-21
Штатив металлический ШЛБ
Набор флаконов (250 – 300 мл для хранения растворов реактивов)
Аппарат (прибор) для получения газов
Аппарат для проведения химических реакций АПХР
Горелка универсальная ГУ
Комплект термометров (0 – 100 °С; 0 – 360 °С)
Прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ
Прибор для иллюстрации зависимости скорости химической реакции от условий
Прибор для определения состава воздуха
Прибор для получения галоидоалканов и сложных эфиров
Прибор для собирания и хранения газов
Прибор для получения растворимых твердых веществ ПРВ
Установка для перегонки
Набор посуды и принадлежностей для ученического эксперимента
Набор банок для хранения твердых реактивов (30 – 50 мл)
Набор склянок (флаконов) для хранения растворов реактивов
Набор приборок (ПХ-14, ПХ-16)
Набор по электрохимии лабораторный
Нагреватели приборы (электрические 42 В, спиртовки (50 мл)
Штатив лабораторный химический ШЛХ
Набор кристаллических решеток: алмаза, графита, диоксида углерода, железа,

магния, меди, поваренной соли, йода, льда или конструктор для составления молекул
Набор для моделирования строения неорганических веществ
Набор для моделирования строения органических веществ
Набор для моделирования типов химических реакций (модели-аппликации)
Набор для моделирования электронного строения атомов
Набор для моделирования строения атомов и молекул (в виде кольцегранников)
Алюминий
Волокна
Каменный уголь и продукты его переработки
Каучук
Металлы и сплавы
Минералы и горные породы
Набор химических элементов
Нефть и важнейшие продукты ее переработки
Пластмассы
Топливо
Чугун и сталь
Шкала твердости
Набор «Кислоты»
Набор «Гидроксиды»
Набор «Оксиды металлов»
Набор «Металлы»
Набор «Щелочные и щелочноземельные металлы»
Набор «Огнеопасные вещества»
Набор «Галогены»
Набор «Галогениды»
Набор «Сульфаты. Сульфиты. Сульфиды»
Набор «Карбонаты»
Набор «Фосфаты. Силикаты»
Набор «Ацетаты. Роданиды. Соединения железа».
Набор «Соединения марганца»
Набор «Соединения хрома»
Набор «Нитраты»
Набор «Индикаторы»
Набор «Минеральные удобрения»
Набор «Углеводороды»
Набор «Кислородсодержащие органические вещества»
Набор «Кислоты органические»

	<p>Набор «Углеводы. Амины»</p> <p>Коллекции</p> <p>Чугун и сталь – 4 шт</p> <p>Топливо – 2 шт</p> <p>Алюминий – 2 шт</p> <p>Стекло и изделия из стекла – 2 шт</p> <p>Торф и продукты его переработки – 1 шт</p> <p>Каучук – 1 шт</p> <p>Нефть и продукты её переработки – 1 шт</p> <p>Каменный уголь и продукты его переработки – 2 шт</p> <p>Хлопок и продукты его переработки – 1 шт</p> <p>Шкала твердости – 2 шт</p> <p>Торф и продукты его переработки – 1 шт</p> <p>Горные породы и минералы – 12 шт</p> <p>Металлы и сплавы – 5 шт</p> <p>Раздаточный материал к коллекции горных пород и минералов - 20 шт.</p> <p>Рабочая программа по предмету</p> <p>Перспективно-тематическое планирование</p> <p>Поурочное планирование</p> <p>Учебная доска.</p> <p>Учебные столы - 18 шт.</p> <p>Рабочее место преподавателя (стол, стул)</p>	
<p>ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p>	<p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены</p> <p>Таблицы видов инфекций, микробов, грибков</p> <p>Схемы кулинарной обработки пищевых продуктов</p> <p>Задания для самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарные требования к реализации готовой продукции 2. Витамины 3. Жиры, белки, углеводы 4. Санитарно – эпидемиологический надзор и законодательство 5. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения 6. Пищевые отравления 7. Основные сведения о санитарии и гигиене 8. Микрофлора сырья для изготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий 9. Микробиология основных пищевых продуктов 10. Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания 11. Требования к устройству предприятий общественного питания <p>Кроссворды:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Микробиология 	<p>Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом</p>

	<p>2. Пищевые инфекционные заболевания, пищевые отравления немикробного происхождения</p> <p>3. Итоговый по физиологии питания, санитарии и гигиене</p> <p>Комплекты конспектов по темам:</p> <p>1. Пример решения задач на нахождение молекулярной формулы вещества</p> <p>2. Характеристика острых кишечных инфекций</p> <p>3. Гельминтозы и их профилактика</p> <p>4. Микрофлора сырья для изготовления хлебулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>5. Таблица СанПиНов оборудования цехов предприятий общественного питания</p> <p>Тесты:</p> <p>1. Глистные заболевания</p> <p>2. Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов</p> <p>3. Основы микробиологии</p> <p>Комплекты карточек-заданий по темам:</p> <p>1. Санитарные требования у реализации готовой продукции</p> <p>2. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов</p> <p>3. Основы микробиологии</p> <p>4. Пищевые инфекционные заболевания</p> <p>5. Микробиология</p> <p>6. Белки, жиры, углеводы</p> <p>Электронные презентации по темам:</p> <p>– Глистные заболевания</p> <p>– Витамины</p> <p>Таблица СанПиНов оборудования цехов предприятий общественного питания</p> <p>Рабочая программа по предмету</p> <p>Перспективно-тематическое планирование</p> <p>Поурочное планирование</p> <p>Учебная доска</p> <p>Учебные столы – 18 шт.</p> <p>Рабочее место преподавателя (стол, стул)</p>	
ОПД.03 Организация хранения и контроль запасов сырья	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Телевизор</p> <p>DVD-плеер</p> <p>Рабочая программа по предмету</p> <p>Перспективно-тематическое планирование</p> <p>Поурочное планирование</p> <p>Учебная доска</p> <p>Учебные столы – 18 шт.</p> <p>Рабочее место преподавателя (стол, стул)</p>	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
ОПД.04 Информационные технологии	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности – 2 кабинета	Иркутская область

в профессиональной деятельности

Операционная система Windows
Программа для организации общения и групповой работы с использованием компьютерных сетей.
Программное обеспечение для организации управляемого коллективного и безопасного доступа в интернет.
Антивирусная программа ESET NOD32
Программа-архиватор WinRAR
Программа для записи CD и DVD дисков NERO
Комплект общеупотребимых программ, включающий: текстовый редактор, программу разработки презентаций, электронные таблицы. Microsoft Office
Редакторы векторной и растровой графики. Corel Draw
Программа для просмотра статических изображений.
Мультимедиа проигрыватель Windows Media Player
Браузер Internet Explorer
Система управления базами данных, обеспечивающая необходимые требования. Microsoft Access
Система программирования. QBASIC
Клавиатурный тренажер. Stamina
Коллекции цифровых образовательных ресурсов по различным учебным предметам
Экран (на штативе)
Мультимедиа проектор Panasonic
Персональный компьютер P-III 866/RAM=264 MB/HDD 40 Gb CD-ROM SONI.52/video Ge force 2mx 200 32 MB – рабочее место преподавателя
Персональный компьютер формата ATX Дискковод FDD 3,5/CD 52X/ клавиатура PS/2 Win 95/Mb Asus TUSL2-C/CPU Intel Pentium III 866/ DIMM 256 Mb 168 pin SDRAM 133 MHz/ HDD IDE 40.Gb/ SVGA 32 Mb <AGP> <GeForce2 MX – 200>/ Монитор 17" CTX VL700 (1769SE) LR MPR II/ Сет.карта (10/100Mb)PCI/ Модем Acorp 56PIM PCI 56K VI (RTL) K56Flex V.90 Winmodem/ Микрофон Genius Mic-01/ Speaker Genius SP-G10/ UPS 350VA Back CS APC <BK350EI> USB/ Сетевой фильтр Filter Surge Protector – рабочее место преподавателя
Celeron 1GHz/ RAM=128Mb/ HDD=20GB/ Vide-Builtin 8 Mb/ Sound-luiltin – рабочее место учащегося – 10 шт.
Персональный компьютер формата ATX Дискковод FDD 3,5/CD 52X/ клавиатура PS/2 Win 95/Корпус MIDITOWER, ATX/ Мышь PS/2 / M/B Gigabyte Socket370 ATX DIMM / Sound /Video/Lan 100Mb/ CPU 1000 MHz / 256K FC PGA / Cooler Socket 370/ DIMM 128 Mb 168 pin SDRAM 133 MHz / HDD IDE 20.0 Gb / 15" MONITOR 0.28 MPRII LG Studioworks 563N / наушники с микрофоном Galaxi / Сетевой фильтр Filter Surge Protector – рабочее место учащегося – 10 шт.
Принтер цветной Canon 5500
Принтер лазерный сетевой HP LaserJet1018
Источник бесперебойного питания - 2

г. Ангарск, 22
микрорайон, 17
дом

	Комплект оборудования для подключения к сети Интернет - 2	
	Специальные модификации устройств для ручного ввода текстовой информации и манипулирования экранными объектами – клавиатура и мышь (и разнообразные устройства аналогичного назначения)	
	Сканер Mustek Plug-N-Scan 2400M (A4 Color, plain 1200*2400dpi, USB) / Кабель USB соединительный USB AB	
	E-net Switch 16 port <ELINE-816X> (16UTP-10& 100Mbps) / Кабель TP Level 5 бухта/ Вилка RJ-45 / Колпачок изолирующий для коннектора RJ-45.	
	Копировальный аппарат KYDCERA KM 1635	
	Цифровая видеокамера с жестким диском SONY	
	Устройства ввода/вывода звуковой информации – микрофон, наушники - 20	
	Мобильное устройство для хранения информации (флеш-память)	
	Картриджи для лазерного принтера	
	Картриджи для струйного цветного принтера	
	Картриджи для копировального аппарата	
	Дискеты	
	Диск для записи (CD-R или CD-RW)	
	Рабочая программа по предмету	
	Перспективно-тематическое планирование	
	Поурочное планирование	
	Учебная доска - 2	
	Учебные столы – 20 шт.	
	Рабочее место преподавателя (стол, стул) x2	
ОПД.05 Метрология и стандартизация	Лаборатория метрологии и стандартизации	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	Компьютер в сборе (системный блок, монитор, сетевой фильтр, клавиатура, мышь)	
	Микрокалькуляторы – 25 шт.	
	Рабочая программа по предмету	
	Перспективно-тематическое планирование	
	Поурочное планирование	
	Учебная доска	
	Учебные столы – 18 шт.	
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)	
ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет социально-экономических дисциплин	
	Кабинет правоведения	
	Комплект «Право в таблицах»	
	Схемы по темам курса	
	Карта РФ (административное деление)	

	Портреты известных юристов и правоведов Рабочая программа по предмету Перспективно-тематическое планирование Поурочное планирование Учебная доска. Учебные столы - 17 шт. Рабочее место преподавателя (стол, стул)	
ОПД.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет социально-экономических дисциплин Таблицы по экономике России и Мира (синхронистические, хронологические, сравнительные, обобщающие). Схемы по экономике (отражающие причинно-следственные связи, системность ключевых событий, явлений и процессов в экономике). Диаграммы и графики, отражающие статистические данные по экономике России и Мира. Комплект портретов выдающихся экономистов и государственных деятелей. Альбомы демонстрационного и раздаточного материала по всем разделам курса. Тематические базы данных, фрагменты исторических источников и текстов из научных и научно-популярных изданий, фотографии, анимация, таблицы, схемы, диаграммы и графики, иллюстративные материалы, аудио- и видеоматериалы, ссылки на внешние источники на CD. Обновляемый набор заданий по экономике, системы комплектования тематических и итоговых работ с учетом вариативности, уровня усвоения знаний и особенностей индивидуальной образовательной траектории учащихся. Компьютер в сборе (системный блок, монитор, сетевой фильтр, клавиатура, мышь) Микрокалькуляторы – 25 шт. Рабочая программа по предмету Перспективно-тематическое планирование Поурочное планирование Учебная доска Учебные столы – 18 шт. Рабочее место преподавателя (стол, стул)	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
ОПД.08 Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда Комплект инструкций по охране труда Плакаты, наглядные пособия по охране труда на предприятиях общественного питания и торговли Рабочая программа по предмету Перспективно-тематическое планирование Поурочное планирование Учебная доска Учебные столы – 18 шт.	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом

	Рабочее место преподавателя (стол, стул)	
ОПД.09 Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	Схема «Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации»	
	Фотографии «Ордена России»	
	Воинские звания и знаки различия	
	Военная форма одежды	
	Муляж устройства 7,62-мм (или 5,45-мм) автомата Калашникова	
	Муляж устройства 5,6-мм малокалиберной винтовки	
	Муляжи ручных гранат	
	Индивидуальные средства защиты	
	Приборы радиационной разведки	
	Приборы химической разведки	
	Медицинское оборудование для оказания первой медицинской помощи	
	Робот-тренажер «Максим»	
	Противогазы	
	Комплект плакатов «Государственные символы и символы МЧС России»	
	Комплект плакатов «Уголок безопасности на дорогах»	
	Комплект плакатов «Укрепление здоровья» из серии «Здоровый образ жизни»	
	Комплект плакатов «Первая помощь при чрезвычайных ситуациях»	
	<p>Серия плакатов «Правила поведения при вынужденном автономном существовании в природной среде» по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Экстремальная ситуация 2. Ядовитые змеи 3. Временные укрытия 4. Меры безопасности на водоемах зимой 5. Меры безопасности на водоемах летом 6. Съедобные и ядовитые растения 7. Добывание огня и разведение костра 8. Грибы 9. Опасные насекомые 10. Аварийная ситуация 11. Сигналы бедствия 	
	<p>Серия плакатов «Правила поведения в аварийных ситуациях на транспорте» по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Аварийная эвакуация из воздушных транспортных средств 2. Аварии на морских и речных судах 3. Правила пользования спасательными плавсредствами 4. Дорожно-транспортное происшествие 5. Авария в метрополитене 6. Транспортная авария 	

	<p>7. Авиационная катастрофа 1. Железнодорожная авария</p> <p>Телевизор</p> <p>DVD-плеер</p> <p>Рабочая программа по предмету</p> <p>Перспективно-тематическое планирование</p> <p>Поурочное планирование</p> <p>Учебная доска.</p> <p>Учебные столы - 18 шт.</p> <p>Рабочее место преподавателя (стол, стул)</p>	
<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства</p> <p>Муляжи продуктов питания</p> <p>Комплект карточек-заданий (тестов)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Механическая кулинарная обработка овощей 2. Механическая кулинарная обработка рыбы 3. Механическая кулинарная обработка мяса 4. Супы 5. Соусы 6. Салаты, винегреты <p>Комплект заданий для контрольных работ по темам</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Механическая кулинарная обработка овощей 2. Механическая кулинарная обработка рыбы 3. Механическая кулинарная обработка мяса 4. Супы 5. Соусы 6. Блюда из овощей 7. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий 8. Блюда из рыбы 9. Блюда из мяса 10. Блюда из птицы <ul style="list-style-type: none"> – Блюда из яиц и творога – Салаты, винегреты – Сладкие блюда – Диетические блюда <p>Комплект заданий-инструкций для проведения лабораторно-практических работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Супы 2. Соусы 3. Блюда из овощей 	<p>Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом</p>

4. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий
5. Блюда из рыбы
6. Блюда из мяса
7. Блюда из птицы
8. Блюда из яиц и творога
9. Холодные блюда
10. Сладкие блюда

Комплект инструкций по охране труда на темы программы

1. Супы
2. Соусы
3. Блюда из овощей
4. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий
5. Блюда из рыбы
6. Блюда из мяса
7. Блюда из птицы
8. Блюда из яиц и творога
9. Холодные блюда
10. Сладкие блюда

Методика проведения уроков с использованием Дальтон-технологии

Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария»

Методические разработки по темам программ

1. Механическая кулинарная обработка овощей
2. Механическая кулинарная обработка рыбы
3. Механическая кулинарная обработка мяса
4. Супы
5. Соусы
6. Блюда из овощей
7. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий
8. Блюда из рыбы
9. Блюда из мяса
10. Блюда из птицы
11. Блюда из яиц и творога
12. Салаты, винегреты
13. Сладкие блюда
14. Диетические блюда

Брошюры о передовом педагогическом опыте по предмету (профессии)

1. Разработка тестовых заданий
2. Концепция блочно-модульного обучения
3. Программа обучения преподавателей по технологизации образовательного процесса

Тематические папки дидактических материалов

1. Механическая кулинарная обработка овощей
2. Механическая кулинарная обработка рыбы
3. Механическая кулинарная обработка мяса
4. Супы
5. Соусы
6. Блюда из овощей
7. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий
8. Блюда из рыбы
9. Блюда из мяса
10. Блюда из птицы
11. Блюда из яиц и творога
12. Салаты, винегреты
13. Сладкие блюда
14. Диетические блюда

Сценарии дидактических игр

1. Урок «Запеченные мясные блюда»
2. Урок «Блюда из котлетной массы»
3. Урок «Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее»
4. Урок «Блюда из субпродуктов»
5. Презентация «Бутерброды»
6. Презентация «Блинная инженерия»
7. Презентация «Салаты»
8. Презентация «О пользе морепродуктов»
9. Презентация «Картофель и его история»
10. Урок «Компоты»
11. Урок «Винегрет овощной»

Дидактические материалы по теме «Овощи»:

1. Значение. Формы нарезки овощей. Консервированные овощи. Фарширование овощей. Значение овощей в питании. Особенности очистки
2. Тестовое задание по теме
3. Плакаты
4. Презентации «Виды овощей», «Нарезка овощей»

Дидактические материалы по теме «Рыба»:

1. Значение. Котлетная масса. Рыбные отходы
2. Презентация по теме: Обработка рыбы и морепродуктов
3. Тестовое задание по теме
4. Плакаты
5. Презентация «Виды рыбы»

Дидактические материалы по теме «Мясо»:

1. Оттаивание. Пищевая ценность. Полуфабрикаты из говядины. Полуфабрикаты из баранины и свинины
2. Тестовое задание по полуфабрикатам из мяса
3. Плакаты
4. Презентации по темам: «Обработка мяса», «Виды мяса», «Полуфабрикаты из мяса», «Обработка мясных субпродуктов»

Дидактические материалы по теме «Супы»:

1. Значение. Бульоны. Заправочные супы (щи, борщи, рассольники, солянки)
2. Презентации по темам: Щи. Борщи, Рассольники.
3. Солянки
4. Приготовление первых блюд-обучающая программа
5. Тестовое задание по теме

Дидактические материалы по теме «Соусы»:

1. Значение. Пассерование муки. Соус красный. Соус белый. Соус молочный. Соус сметанный.
2. Презентация по теме «Соусы»
3. Приготовление соусов-обучающая программа
4. Тестовое задание по теме

Дидактические материалы по теме «Крупы, макаронные изделия»:

1. Значение. Блюда из круп. Блюда из макаронных изделий.
2. Презентации по теме: Лапша. Рисовая культура.
3. С миру по рису. Виды круп. Виды макаронных изделий
4. Плакаты

Дидактические материалы по теме «Блюда из овощей»:

1. Значение. Блюда из отварных овощей. Из жареных овощей. Запеченные овощи
2. Презентация по теме: Картофель и блюда из него
3. Приготовление блюд из овощей - обучающая программа
4. Плакаты

Дидактические материалы по теме «Морепродукты»:

1. Значение. Запеченные блюда. Из котлетной массы. Из морепродуктов.
2. Требования к качеству
3. Презентация по теме: О пользе морепродуктов
4. Приготовление рыбных блюд- обучающая программа
5. Плакаты

Дидактические материалы по теме «Птица»:

1. Значение. Отварные. Жареные крупными, порционными, мелкими кусками. Тушеные. Запеченные
2. Из котлетной массы. Из рубленой массы

	<p>3. Отварная птица. Жареная птица. Из филе птицы</p> <p>4. Презентация по теме: Об утке. Плов</p> <p>5. Приготовление мясных блюд-обучающие программы</p>	
	<p>Дидактические материалы по теме «Блюда из творога, яиц»:</p> <p>1. Значение из яиц. Блюда из яиц. Блюда из творога</p> <p>2. Презентация по теме: Блюда из яиц. Блюда из творога</p>	
	<p>Дидактические материалы по теме «Холодные закуски. Салаты»:</p> <p>1. Винегреты. Бутерброды.</p> <p>2. Презентации по теме: Бутерброды. Салаты. Винегрет овощной</p> <p>3. Тестовое задание по теме: «Винегрет»</p> <p>4. Приготовление холодных блюд-обучающая программа</p>	
	<p>Дидактические материалы по теме «Напитки»:</p> <p>1. Значение. Компоты. Кисели. Желе.</p> <p>2. Презентации по темам: Блинная инженерия. Чай. Чаепитие. Кофе. Кофейное зерно. Компоты кисели. Желе.</p>	
	<p>Дидактические материалы по теме «Диеты»:</p> <p>Значение. Диеты 1,2,5</p>	
	<p>Презентации по темам:</p> <p>1. Японская кухня.</p> <p>2. Русская кухня.</p> <p>3. Китайская кухня.</p> <p>4. Немецкая кухня</p> <p>5. Мировая кухня</p> <p>4. Хозяюшка</p> <p>5. Мастер – класс кулинарного искусства</p>	
	<p>Презентации по темам:</p> <p>12. Стандарты.</p> <p>13. Контроль качества продукции</p>	
УП.01.02.03.05 Учебная практика	<p>Учебный кулинарный цех № 1</p> <p>Рабочее место мастера п/о</p> <p>Ванна моечная 2-х секционная 1375*700*870 -2 штуки</p> <p>Весы РКЦ-2 х 2</p> <p>Весы электр. 15 кг МИЛД-Т 15 МГЖА 7</p> <p>Мясорубка</p> <p>Обеденная группа</p> <p>Миксер ММ-23</p> <p>Холодильный шкаф Polfig ШХ – 0,5</p>	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом

Блендер
Мультимедийный проектор BenQ
Стол разделочный-11 штук
Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500
Плита эл. ЭП-4ЖШМ стандартная -4штук
Премьер шкаф холодильный 700/М
Шкаф кухонный ШЗК-1200 х 2
Шкаф пекарный
Стеллаж односторонний – 3 штук
Стол письменный
Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП-09
Пароконвектомат
Шкаф для посуды
Шкаф кухонный с двумя дверцами
Микроволновая печь
Слайсер для нарезки гастрономических товаров
Посуда в ассортименте
Инструмент в ассортименте
Рабочая программа производственного обучения
Перечень учебно-производственных работ
Технологические карты
Учебный кулинарный цех № 2
Рабочее место мастера
Разделочные столы – 10 штук
Картофелечистка МРК 300
Машина посудомоечная МПУ-1400
Микроволновая печь
Морозильник F-58 (камера)
Стеллаж кухонный – 2 штуки
Тележка для сбора посуды
Холодильный шкаф ШХ-08
Шкаф кухонный с двумя дверцами
Электроплита – 4 штуки
Котел пищеварочный КПЭП-160
Мармит первых блюд двухкомфорочный
Машина кухонная универсальная Типа УКМ
Мясорубка МИМ 300М
Посудомоечная машина МПК-700

	Премьер шкаф холодильный 700/М Холодильная машина на базе агрегата Шкаф для хранения хлебобулочных изделий ШЭК 950 Тестомес Жарочный шкаф Ванна моечная 3-х секционная Ванны большие – 2 штуки Весы ВНЦ-2 Весы ВНЦ-10 – 2 штуки Весы ВНЦ-50 Весы ВНЦ-100 Товарные весы-500 Холодильник «Самсунг» Холодильник «Саратов» Посуда в ассортименте Инструмент в ассортименте Рабочая программа производственного обучения Перечень учебно-производственных работ Технологические карты	
ПП.01.02.03.05 Производственная практика	Программа производственной практики (детальная) Предприятия	ООО «Чарли» договор № 1; ООО «Чес-Мен-Паб» договор № 4; ИП «Беденко» ресторан «Мельбург» договор № 14; ООО «Багира» договор № 24; ООО «Регион-38 Байкал» договор № 66
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет технологии кондитерского производства Муляжи кондитерских изделий: торты, пирожные Наглядный материал по предмету (стенды) по темам: виды пирожных и тортов Задания в тестовой форме по темам:	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом

1. Основные полуфабрикаты
2. Бисквитный полуфабрикат
3. Сдобный полуфабрикат
4. Подготовка сырья к производству
5. Песочное тесто и изделия из него
6. Изделия из дрожжевого теста
7. Отделочные полуфабрикаты

Комплект заданий-инструкций для проведения лабораторно-практических работ:

1. Сдоба обыкновенная
2. Булочка «Домашняя»
3. Пряники глазированные
4. Кексы «Столичные»
5. Слойка с повидлом из пресного теста
6. Технология приготовления песочного теста и изделий из него
7. Фарш картофельный с луком
8. Фарш рыбный с рисом
9. Фарш рисовый с яйцом
10. Фарш капустный
11. Булочка «Слойка с повидлом»
12. Булочка «Конверт»
13. Булочка «Ванильная»
14. Ватрушка с повидлом

Электронные презентации по темам:

2. Новые торты
3. Новые пирожные
4. Новые украшения
5. Технология приготовления торта «Сказка»
6. Торты по новым технологиям
7. Новые торты. Новые пирожные
8. Бисквитный сырник
9. Бисквитный сырник с клубникой
10. Плетёнка с капустой
11. Розы в сахарной пудре (хворост)
12. Вишнево-йогуртовый торт
13. Пирог манный
14. Пирожки с абрикосовым джемом и курагой
15. Фруктово-ягодный пирог
16. Рулет маковый
17. Торт с белым йогуртом

18. Маковые пирожные
19. Рулет с маком
20. Пирожки с морковью и яйцом
21. Пирог с изюминкой
22. Торт Эстерхази
23. Бисквит с подогревом
24. Стеклопосуда
25. Приборы для сервировки
26. Банкеты
27. Новые технологии приготовления пирожных, тортов
28. Новые технологии приготовления тортов
29. Технология приготовления торта «Сказка»
30. Торты по новым технологиям
31. Пирожные по новым технологиям
32. Банкеты-фуршеты
33. Украшения из шоколада
34. Украшения из мастики
35. Украшения из марципана
36. Технология приготовления юбилейных и свадебных тортов
37. Торты по новым технологиям
38. Технология приготовления заварного полуфабриката
39. Оформление стола по заказу гостя
40. Чай и чайные традиции
41. Торты по детской тематике

Инструкционные карты по :

1. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.
2. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него.
3. Технология приготовления песочного теста и изделий из него.
4. Технология приготовления масляного бисквита и столичного кекса из него
5. Технология приготовления заварного полуфабриката и изделия из него
6. Технология приготовления слоёного пресного полуфабриката и изделий из него.

Задания для самостоятельной работы:

1. Технология приготовления пирожных: бисквитных, песочных, заварных, слоёных
2. Подготовка сырья к производству
3. Виды кремов и сиропов
4. Украшения из крема
5. Карамель
6. Слоёное, песочное, пряничное, бисквитное тесто

Дидактический материал по темам:

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дрожжевое тесто: сущность, процессы при брожении 2. Технологическая схема приготовления дрожжевого теста: <ul style="list-style-type: none"> – безопасный способ – опарный способ – слоёное дрожжевое тесто 3. Причины брака дрожжевого теста 4. Изделия из дрожжевого слоёного теста 5. Бездрожжевое тесто: характеристика, причины брака 6. Песочное тесто: технологическая схема и причины брака 7. Бисквитное тесто: технологическая схема приготовления основного бисквита 8. Виды брака бисквитного полуфабриката 9. Технология приготовления бисквита круглого (буше) 10. Технологическая схема приготовления буше, причины брака 11. Технология приготовления бисквитного полуфабриката с подогревом 12. Технология приготовления масляного бисквита, способы приготовления 13. Пряничное тесто заварным способом 14. Пряничное тесто сырцовым способом 15. Технологическая схема приготовления заварного теста, причины брака 16. Технологическая схема приготовления пресного слоёного полуфабриката, причины брака 17. Белково-воздушное тесто, причины брака, печенье «Меренги» 18. Сахарный полуфабрикат 19. Миндальный полуфабрикат 20. Крошковый полуфабрикат: приготовление, виды брака 21. Глазурь сырцовая 22. Глазурь заварная 23. Посыпки 24. Комбинированные пирожные 	
	Инструкционно - технологические карточки-задания для лабораторных работ.	
	Папки с информационными листами о тортах по программе и по новым технологиям	
	Телевизор	
	DVD-плеер	
	Рабочая программа по предмету	
	Перспективно-тематическое планирование	
	Поурочное планирование	
	Учебная доска	
	Учебные столы – 18 шт.	
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)	
УП.04 Учебная практика	Учебный кондитерский цех	Иркутская область г. Ангарск, 22
	Ванна 3-х секционная ВСМ-3/530	

	Ванна моечная 2-х секционная 1375*700*870 х 2 Весы РКЦ-2 х 2 Весы электр. 15 кг МИЛД-Т 15 МГЖА 7 Витрина холодильная вертикальная СВ-700.2 Котел пищеварочный КПЭМ-160 Миксер ММ-23 Мультимедийный проектор BenQ Печь хлебопекарная ХПЭ-750/500,41 Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500 Плита эл. ЭП-4ЖШМ стандартная х4 Премьер шкаф холодильный 700/М Тестораскаточная машина МРТ-400 «Салют» Шкаф кухонный ШЗК-1200 х 2 Шкаф пекарный Электроплита 3-х конфорочная Электроплита ЭВИ 411 Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП-09	микрорайон, 17 дом
ПП.04 Производственная практика	Программа производственной практики (детальная)	ОАО «Каравай» кафе «Бельгийские булочки» договор № 11; ИП Беденко «Пекарня» договор № 13; ИП Шадарова «Шоколадный рай» договор № 31
	Предприятия	
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Лаборатория метрологии и стандартизации Компьютер в сборе (системный блок, монитор, сетевой фильтр, клавиатура, мышь) Микрокалькуляторы – 25 шт. Рабочая программа по предмету Перспективно-тематическое планирование Поурочное планирование	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом

	Учебная доска	
	Учебные столы – 18 шт.	
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)	
УП.04 Учебная практика	Учебный кондитерский цех	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	Ванна 3-х секционная ВСМ-3/530	
	Ванна моечная 2-х секционная 1375*700*870 х 2	
	Весы РКЦ-2 х 2	
	Весы электр. 15 кг МИЛД-Т 15 МГЖА 7	
	Витрина холодильная вертикальная СВ-700.2	
	Котел пищеварочный КПЭМ-160	
	Миксер ММ-23	
	Мультимедийный проектор BenQ	
	Печь хлебопекарная ХПЭ-750/500,41	
	Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500	
	Плита эл. ЭП-4ЖШМ стандартная х4	
	Премьер шкаф холодильный 700/М	
	Тестораскаточная машина МРТ-400 «Салют»	
	Шкаф кухонный ШЗК-1200 х 2	
	Шкаф пекарный	
	Электроплита 3-х конфорочная	
	Электроплита ЭВИ 411	
	Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП-09	
	Учебный кулинарный цех № 1	
	Рабочее место мастера п/о	
	Ванна моечная 2-х секционная 1375*700*870 -2 штуки	
	Весы РКЦ-2 х 2	
	Весы электр. 15 кг МИЛД-Т 15 МГЖА 7	
	Мясорубка	
	Обеденная группа	
	Миксер ММ-23	
	Холодильный шкаф Polfig ШХ – 0,5	
	Блендер	

	Мультимедийный проектор BenQ	
	Стол разделочный-11 штук	
	Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500	
	Плита эл. ЭП-4ЖШМ стандартная -4штук	
	Премьер шкаф холодильный 700/М	
	Шкаф кухонный ШЗК-1200 х 2	
	Шкаф пекарный	
	Стеллаж односторонний – 3 штук	
	Стол письменный	
	Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП-09	
	Пароконвектомат	
	Шкаф для посуды	
	Щкаф кухонный с двумя дверцами	
	Микроволновая печь	
	Слайсер для нарезки гастрономических товаров	
	Посуда в ассортименте	
	Инструмент в ассортименте	
	Рабочая программа производственного обучения	
	Перечень учебно-производственных работ	
	Технологические карты	
	Учебный кулинарный цех № 2	
	Рабочее место мастера	
	Разделочные столы – 10 штук	
	Картофелечистка МРК 300	
	Машина посудомоечная МПУ-1400	
	Микроволновая печь	
	Морозильник F-58 (камера)	
	Стеллаж кухонный – 2 штуки	
	Тележка для сбора посуды	
	Холодильный шкаф ШХ-08	
	Шкаф кухонный с двумя дверцами	
	Электроплита – 4 штуки	

	Котел пищеварочный КПЭП-160	
	Мармит первых блюд двухкомфорочный	
	Машина кухонная универсальная Типа УКМ	
	Мясорубка МИМ 300М	
	Посудомоечная машина МПК-700	
	Премьер шкаф холодильный 700/М	
	Холодильная машина на базе агрегата	
	Шкаф для хранения хлебобулочных изделий ШЭК 950	
	Тестомес	
	Жарочный шкаф	
	Ванна моечная 3-х секционная	
	Ванны большие – 2 штуки	
	Весы ВНЦ-2	
	Весы ВНЦ-10 – 2 штуки	
	Весы ВНЦ-50	
	Весы ВНЦ-100	
	Товарные весы-500	
	Холодильник «Самсунг»	
	Холодильник «Саратов»	
	Посуда в ассортименте	
	Инструмент в ассортименте	
	Рабочая программа производственного обучения	
	Перечень учебно-производственных работ	
	Технологические карты	
ПП.06 Производственная практика	Программа производственной практики (детальная)	ОАО «Каравай» кафе «Бельгийские булочки» договор № 11; ИП Беденко «Пекарня» договор № 13; ИП Шадарова «Шоколадный
	Предприятия	

рай» договор №
31

9. Характеристика социокультурной среды ОУ, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся.

В техникуме созданы условия для реализации личностного потенциала обучающихся, развития их творческих, интеллектуальных способностей, укрепления здоровья и формирования общих компетенций.

В техникуме имеется благоустроенное общежитие секционного типа на 210 мест. Студентам, обучающимся в заочной форме предоставляются жилые помещения в общежитии на период прохождения промежуточной и итоговой аттестации.

Для самостоятельной работы студентов, а также для подготовки к учебным занятиям, промежуточной и итоговой аттестации обучающимся заочной формы предоставляется возможность воспользоваться библиотекой ГАПОУ ИО АТОПТ.

В техникуме работает социально - психологическая служба. В задачи, которой входит:

- изучение индивидуальных особенностей обучающихся;
- повышение мотивации на профессию,
- создание комфортного психологического микроклимата в учебных группах.

В техникуме для работы с обучающимися и студентами имеется:

- благоустроенное общежитие секционного типа на 210 мест;
- столовая на 200 посадочных мест;
- актовый зал на 300 посадочных мест;
- спортивный зал, площадью 271,1 кв.м.