



Директор ФАРОУ ИЮ АТОИП

Утверждено

С.А. Карп

2017 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Государственного автономного профессионального образовательного
учреждения Иркутской области

«Ангарской техникум общественного питания и торговли»
по профессии

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения

3 года 10 месяцев

Образовательная база приема

основное общее образование

Профиль получаемого

профессионального образования

социально-экономический

Ангарск, 2017 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к программе подготовки специалистов среднего звена
на базе основного общего образования

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ППССЗ) 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016 г.), а также Примерной основной образовательной программы по специальности Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 19.05.2017г. под номером 43.02.15 - 170519.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план ППССЗ, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

1. Нормативно-правовую базу ППССЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ).
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016 г.);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013г., регистрационный №29200);
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";
- Приказ Минобрнауки РФ от 29.10.2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» зарегистрированного в Минюсте России 14 июня 2013г.;
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» зарегистрированного в Минюсте РФ 1.11.2013г. №30306;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. №914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015г., регистрационный № 40270);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779);
- Примерная основная образовательная программа – программа специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 19.05.2017г. под номером 43.02.15 – 170519 (далее ПООП);

Другие инструктивно-методические документы Минобрнауки России;

- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.
- Письмо Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 г. N 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. № ТС – 194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»».

Нормативные акты регионального и локального уровня, обеспечивающие реализацию ФГОС:

- 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.

Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3. Основные виды деятельности выпускника.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации

- полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Также к основным видам деятельности относится освоение профессий Повар и Кондитер в рамках седьмого профессионального модуля настоящей программы.

4. Результаты освоения ППКРС определяется оценкой качества подготовки студентов и выпускников осуществляется по направлениям:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

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.

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

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

4.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать **профессиональными компетенциями** (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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

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

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

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

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

4.2.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4.2.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

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

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

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

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

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4.2.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4.2.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

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

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

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

4.2.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

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

Наличие учебной и учебно-методической литературы

N п/п	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля в соответствии с учебным планом ППКРС	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
Общеобразовательный цикл					
Общие учебные дисциплины					
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык	3	81	0,3	100%
ОУД.02	Русский язык и литература. Литература	14	460	1,5	57%
ОУД.03	Иностранный язык А) Английский язык	6	81	0,3	100%
	Б) Немецкий язык	3	71	0,2	100%
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	7	308	1	100%
ОУД.05	История	10	557	1,9	100%
ОУД.06	Физическая культура	2	55	0,2	100%
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	4	75	0,5	100%
Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей					
Базовые общеобразовательные дисциплины					
ОУД.08	Физика	3	149	1,1	100%
ОУД.09	Обществознание	14	440	1,5	100%
ОУД.10	География	2	85	0,7	100%
ОУД.11	Экология	2	85	0,7	50%
Профильные общеобразовательные дисциплины					
ОУД.12	Информатика	4	72	0,2	66%
ОУД.13	Химия	18	115	0,4	100%
ОУД.14	Биология	11	280	0,9	100%
Учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемых образовательной организацией					
УД.01	История Иркутской области	1	2		
УД.01	Экономика Иркутской области	1	2		

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 А) Английский язык	8	107	2,5	100%
	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					
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2	110	0,8	100%
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4	78	2,6	100%
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3	110	3,6	100%
ОП.04	Организация обслуживания	2	30	0,6	100%
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	31	347	10,8	96%
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3	110	3,6	100%
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	50	0,9	100%
ОП.08	Охрана труда	7	73	2,4	100%
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4	50	0,3	100%
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда	1	25	0,1	100%
ОП.11	Деловая культура				
Профессиональный цикл					
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	23	575	5,3	100%
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	27	619	5,7	100%
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	24	575	5,2	100%

ПМ.04	Приготовление ,оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	24	575	5,2	100%
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	24	575	5,2	100%

Обеспечение учебного процесса учебно-методической литературой

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

№ 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
1	2	3
Общеобразовательный цикл		
Базовые общеобразовательные дисциплины		
1.	ОУД.01 Русский язык.	1. Гольцова, Мищерина, Шамшин. Русский язык: учебник для 10-11 кл. – М.: 2017
		2. Орфографический словарь русского языка – 26-е изд., стереотип. – М.: Русский язык, 1969
		3. Власенков А.И. Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи: Учебное пособие для 10-11 классов – 5-е издание – М.: Просвещение, 1998.
		4. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык. - ОИЦ «Академия». -2017
		5. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык. Пособие для подготовки к ЕГЭ. - ОИЦ «Академия». -2017
2.	ОУД.02. Литература.	1. Качурин М.Г. Русская литература XIX века. 10 кл. Учебник для общеобразовательных учреждений в 2-х ч. Ч.1. -М.: Просвещение, 2000.
		2. Качурин М.Г. Русская литература XIX века. 10 кл. Учебник для общеобразовательных учреждений в 2-х ч. Ч.2. -М.: Просвещение, 1997.
		3. Лысый Ю.И. и др. Литература 10 кл. Учебник для общеобразовательных учреждений (базовый уровень). В 2ч. Ч1/ Ю.И. Лысый, Т.И.Беленький, Л.Б. Воронин [и др.] – 2-е изд., стер. -М.: Мнемозина, 2013.-398с.
		4. Литература 10 кл. Учебник для общеобразоват. Учреждений (базовый уровень). В 2 ч. Ч 2 – 2е изд., стер.-М.: Мнемозина, 2013.-495с
		5. Введенская Л.А.. Русский язык и культура речи: Учебное пособие. – 3-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2003.

		6. Русская литература XIX века. Вторая половина. 10 кл. Хрестом. худож. произв. В 2-х ч. /Сост. В.П.Журавлёв.-8-е изд.-И.:Просвещение, 2000.
		7. Русская литература XX века. 11 кл. Хрестом. для общеобраз. учрежд. В 2-х ч. 1 ч./Сост. А.В.Баранников.-6-е изд.-И.:Просвещение, 1993.
		8. Русская литература XX века. 11 кл. Хрестом. для общеобраз. учрежд. В 2-х ч. 2 ч./Сост. А.В.Баранников.-6-е изд.-И.:Просвещение, 1993.
		9. Русская литература XIX века. Вторая половина. 10 кл. Хрестом. худож. произв. В 2-х ч. Ч.1/Сост. В.П.Журавлёв.-8-е изд.-И.:Просвещение, 2004.
		10. Русская литература конца XVIII-XIX вв. Заруб. литература. – Ростов н/Д: Феникс, 2004.
		11. Качурин М.Г. Русская литература XIX века. 10 кл. Учебник для общеобразовательных учреждений в 2-х ч. Ч.2.-М.: Просвещение, 2000.
		12. Русская литература XX века. 11 кл.: Учеб. для общеобразоват. учеб.заведений в 2-х ч. Ч. 1/Под ред. В.В. Агеносова. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Дрофа, 2000.
		13. Русская литература XX века. 11 кл.: Учеб. для общеобразоват. учеб.заведений в 2-х ч. Ч.2 /Под ред. В.В. Агеносова. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Дрофа, 2000.
3.	ОУД.03 Иностранный язык А) Английский язык	1. Бескорвайная Г.Т. и др. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО.- М.-2015
		2. Щербачева Н.И. Английский для специалистов сферы общественного питания. – М.2005г
		3. Денисова Л.Т. Английский язык: Интенсивный курс: Учеб. для 10 кл. общеобразоват. учрежд.-6-е изд. – М.: Просвещение, 2001.
		4. Денисова Л.Т. Английский язык: Интенсивный курс: Учеб. для 11 кл. общеобразоват. учрежд.-6-е изд. – М.: Просвещение, 2001.
		5. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.
		6. Акопян А. Англо-русский, русско-английский словарь. Около 30000 слов.-2-е изд., испр. и доп.-М.: «Мартин», 2005.
		7. Англо-русский, русско-английский словарь для школы. Грамматика. Современная транскрипция.-М.:ООО «Дом славян. Книги», 2006.
	Б) Немецкий язык	8. Воронина Т.И. Немецкий язык, контракты: Учебник для 10-11 кл.общеобразоват.учрежд.-6-е изд. – М.: Просвещение, 2004.
		9. Современный немецко-русский, русско-немецкий словарь для школьников. – 2-е изд. – М.: Айрис-пресс, 2005.
4.	ОУД.4 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	1. Алгебра и начало анализа: учеб. для 10-11 кл. общеобразоват. учрежд./Под ред. А.Н. Колмогорова. –15-е изд. – М.: Просвещение, 2006.
		2. Алимов Ш.А. и др. Алгебра и начала анализа. 10 (11) кл. – М., 2015.
		3. Башмаков М.И. Математика (базовый уровень). 10—11 кл. – М., 2014.
		4. Башмаков М.И. Математика: 10 кл. Сборник задач: учеб. пособие. – М., 2014.
		5. Погорелов А.В. Геометрия: учебник для 7-11 кл. общеобразоват. учреждений. – 13-е изд. – М.: Просвещение, 2004.
		6. Омельченко В.П. Математика: Учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2011.

5. ОУД.04 История	1. Хачатурян В.М. История мировых цивилизаций с древнейших времен до конца XX века. 10-11 кл. Пособие для общеобразоват. учрежд. – 8-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2004.
	2. Новейшая история стран Европы и Америки. XX век. Часть 2/Под ред.А.М. Родригеса, М.В. Пономарева. М.: Владос», 2015
	3. Захаревич А.В. История отечества. – М.: ООО «ИТК Дашков и К ^о », 2010
	4. Буганов В.И., Зырянов П.Н. История России, конец XVII-XIX в.: Учеб. для 10 кл. общеобразоват. учрежд. – 11-е. – М.: Просвещение, 2005.
	5. Сахаров А.Н. История Россия с древнейших времён до конца XVII века: учебн. для 10 кл. общеобразоват. учрежд.-12-е изд.-М.: Просвещение, 2006.
	6. Улунян А.А. Новейшая история зарубежных стран. учебн.для 11 кл. общеобразоват. учрежд. – 3-е изд.– М.: Просвещение, 2005.
	7. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней: Учебник для СПО. – М.: Академия, 2010.
	8. Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профиля: Ч. 1 – М.: Академия, 2011.
	9. Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профиля: Ч. 2– М.: Академия, 2015.
6. ОУД.08 Обществознание	1. Человек и общество. Обществознание. Учебн. для уч-ся 10-11 кл. общеобразоват. учрежд. В 2 ч. Ч. 2. 11 кл./ Л.Н.Боголюбов, А.Ю.Лазебникова, Л.Ф.Иванова и др.; Под ред. Л.Ф. Боголюбова, А.Ю.Лазебниковой . - 2-е изд.-М.: Просвещение, 2003.
	2. Кравченко А.И. Обществознание: 10 класс.- М.: 2013г
	3. Кравченко А.И. Певцова Е.А. Обществознание: 11 класс.- М.: 2013г
	4. Электронный образовательный ресурс. Экспресс – подготовка к экзамену «Обществознание», 9-11 классы.-2006г.
7. ОУД.09 Физика	1. Мякишев Т.Я. Физика: учеб. для 10 кл. общеобразоват. учрежд. – 15-е изд. – М.: Просвещение, 2006.
	2. Мякишев Т.Я. Физика: учеб. для 11 кл. общеобразоват. учрежд. – 15-е изд. – М.: Просвещение, 2006.
	3. Мякишев Т.Я., Буховцев Б.Б. Физика: Учеб. для 10 кл. общеобразоват. учрежд. – 14-е. – М.: Просвещение, 2005.
	4. Мякишев Т.Я., Буховцев Б.Б. Физика: Учеб. для 11 кл. общеобразоват. учрежд. – 14-е. – М.: Просвещение, 2005.
	5. Левитан Е.П. Астрономия. 11 кл.: учеб. для общеобразоват.учреждений. – 10-е изд. – М.: Просвещение, 2005.

8.	ОУД.10 География	1. Максаковский В.П. Эконом-я и социал-я георафия мира: учеб. для 10 кл. о/о учрежд.-14-е изд., испр. И доп.- М.:Просвещение, 2016.
		2. Гладкий Ю.Н., Лавров С.Б. Экономическая и социальная география мира: Учеб. для 10 кл. общеобразоват. учрежд. – 5-е изд. – М.: Просвещение, 1999.
		1. Бишаев А.А. Физическая культура.- М., 2014
9.	ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	1. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности – 10-11 кл.- М.2015
		2. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 кл.: учеб. для о/о учрежд./ Под ред. В.Н.Латчук. – 4-е изд., стер. – М.: Дрофа, 2003.
		3. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 кл.: учеб. для о/о учрежд./ Под ред. В.Н.Латчук. – 7-е изд., стер. – М.: Дрофа, 2006.
		4. Бубнов В.Т. Основы медицинских знаний: учеб. пособие 8-10 кл.-2-е изд., испр. И доп.-М.: АСТ: Астрель, 2005.
Профильные общеобразовательные дисциплины		
10.	ОУД.12 Информатика	1. Угринович Н.Д. Информатика и инф. Технологии. Учеб. для 10-11 кл.-2-е изд.-М.: БИНОМ; Лаборатория знаний, 2005.
		2. Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: учебник. – М.,2014
		3. Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей естественнонаучного и гуманитарного профилей. – М.,2014
		4. Информатика и ИКТ. Задачник-практикум: в 2т. Т1 Под ред.И.Семакина, Е.Хеннера.-3-е изд. М.; Бином. Лаборатория знаний, 2011.-309с.
		5. Информатика и ИКТ. Задачник-практикум: в 2т. Т2 Под ред.И.Семакина, Е.Хеннера.-3-е изд. М.; Бином. Лаборатория знаний, 2011.-293с.
		6. Семакин И.Г. Задачник, практикум. Часть 1 Часть 2. М.,2006
11.	ОУД. 13 Химия	6. Ахметов Н.С. Химия: учеб. для 10-11 кл. о/о учрежд.-2-е изд., испр.-М.: Просвещение, 2000.
		7. Цветков Л.А. Органическая химия: Учеб. для уч-ся 10-11 кл. общеобразоват. учрежд. – М.: Гуманитарный центр «ВЛАДОС», 2005.
		8. О.С.Габриелян, И.Г. Остроумов Химия: Учебник - М.: Академия, 2005.
		9. Ерохин Ю.М. Химия: Учебник для студ. учрежд. сред. проф. образования. – М.: Академия, 2010
		10. Ерохин Ю.М. Сборник задач и упражнений по химии: С дидакт. материалом: Учеб. пособие – М.: Академия, Высшая школа, 2010.
12.	ОУД. Биология	11. Общая биология: Учеб. для 10-11 кл. о/о учрежд. / Под. ред. Д.К.Беляева. – М.: Просвещение, 2006.

		12. Беляев Д.К., Дымщиц Г.М. Биология (базовый уровень) 10-11 кл. Общая биология. – М., 2014
		13. Тупикин Е.И. Общая биология с основами экологии. Учеб. пособие для НПО и СПО-2-е изд. Стер.-М.: Изд. Центр «Академия», 2003.
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
1.	ОГСЭ.01 Основы философии	1. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред. проф. образования / А.А. Горелов.- 13-е изд. стереотип. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 256 с (с хрестоматией).
		2. Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2009. - 288 с. (Профессиональное образование)
2.	ОГСЭ.02 История	1. Артемов В. В. Лубченков Ю. Н. История. Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М. : 2014
		2. Артемов В. В. Лубченков Ю. Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. В 2-х ч. – М.: 2014
		3. Захаревич А.В. История Отечества. – М.: 2010
3.	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	1. Безкоровайна Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайна. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.
		2. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2014. – 319 с.
4.	ОГСЭ.04 Физическая культура	1. Физическая культура: учеб.пособие для студентов сред. проф. учеб. заведений/ [Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич].- М.: Издательский центр «Академия».- 2014.
5.	ОГСЭ.05 Психология общения	1. Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения, М.: Издательский центр «Академия», 2001г.
Математический и естественно-научный цикл		
6.	ЕН.01 Химия	1. Ерохин Ю.М, Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей, М.: Академия, 2014.

		2. Ерохин Ю.М. Задачи и упражнения: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред.проф. образования. – М., 2014
		3. Ерохин Ю.М. Сборник задач по химии: учеб.пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования. – М., 2014.
		4. Габриелян О.С. Химия. 11 класс. Базовый уровень: учеб.для общеобразовательных учреждений. – М., 2012г.363с
7.	ЕН.02 Экологические основы природопользования	1. Экологические основы природопользования: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования / В.М.Константинов, Ю.Б.Челидзе. – М.: ИЦ «Академия», 2017. - 240 с.

Общепрофессиональный цикл		
1.	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Л. В. Мармузова -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с
		2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник – 1-е изд. – М.: Академия, 2016.
		3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования З. П. Матюхина - М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2015г. 256 с
		4. Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена. – 2-е изд., стер. М.: Изд.центр «Академия», 2002.
		5. Матюхина З.Б. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для НПО и СПО. – 4-е изд., стер. М.: Изд.центр «Академия», 2006.
2.	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	1. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО/М.В Володина, Т.А Сопачёва – М.: «Академия»,2013 – с.111-120.
		2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2013. – 320с. (Серия «Учебники XXI века»);
		3. 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.
4.	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2006.
		2. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарского пр-ва: учеб. для НПО.- М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2002.
		3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для НПО; Учеб.пособие для СПО. – 2-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2003.
		4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для НПО; Учеб.пособие для СПО. – 2-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2003.
		5. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Академия, 2002. – 457 с.

		6. Стрельцов А.И. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Академия, 2003. – 272 с.
		7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник - Ростов н/Д: Феникс, 2011.
		8. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кашенко Р.В. Кашенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА - М, 2012.- 416 с
		9. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.
5.	ОП.04 Организация обслуживания	1. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
		2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2002. – 464 с.
		3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2003. – 432 с.
		4. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2005. — 192 с.
6.	ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	1. Алексунин В.А. Маркетинг: учеб. для сред. проф. образования / В.А. Алексунин. – М.: Дашков и К°, 2012. – 200 с.
		2. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 304 с.
	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. проф. образования/Подобщ.ред.проф.А.Я.Капустина.–М.:Гардарики, 2012.–335с.
		2. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля (1-е изд.) учебник НПО и СПО. М.: Академия, 2012.
7.	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 384 с.
8.	ОП. 08 Охрана труда	1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.
		2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2003.–320с.
9	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. – М.: ОИЦ «Академия», 2016, 288с.

3.	ОП.10 Эффективное поведение на рынке труда	1. Березин, С.В., Лисецкий, К.С., Ушмудина, О.А. Само-проектирование профессиональной карьеры. Практический курс. - Самара. Изд-во «Универс-групп», 2008 - 64 с.
11	ОП.11 Деловая культура	2. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. Учебное пособие для начального профессионального образования. М.: «Академия», 2005.
Профессиональный цикл		
4.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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, 2010. – 189 с.
		3. 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.
		4. Повар. Рабочая тетрадь: практ. Основы профессион. Деят-ти: Практикум/Е.П.Шалагинова, Н.Н.Шабалина, С.В.Соколова, Т.Н.Жегалина. – М.: Академкнига, 2006.
		5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.
		6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 - 373 с.
		7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. - М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2006 - 128 с.
		8. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ И.П. Самородова. – 4-е изд., стереотип. – М.: Изд. центр «Академия», 2016. – 192с.
		9. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.
		10. 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.

		<p>11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студентов учреждений сред. Проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432с.</p> <p>12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений среднего профессионального образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240с.</p> <p>13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010.</p>
		ЭУМК Поварское и кондитерское дело: Сетевая версия.- Корпорация Диполь.- 2017г.
21.	<p>ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>1. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. - 464 с.</p> <p>2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с</p> <p>3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с.</p> <p>4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с</p> <p>5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.</p> <p>6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с</p> <p>7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.</p> <p>8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.</p>

		9. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
		10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
		11. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.
		12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
		13. ЭУМК Поварское и кондитерское дело: Сетевая версия.- Корпорация Диполь.- 2017г.
22.	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с</p> <p>2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с</p> <p>3. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.</p> <p>4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с</p> <p>5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.</p> <p>6. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.</p> <p>7. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.</p> <p>8. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. - М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2006 - 160 с.</p>

		9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. - 2-е издание, стер. - М.: Академия, 2007.- 416с.
		10. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
		11. ЭУМК Поварское и кондитерское дело: Сетевая версия.- Корпорация Диполь.- 2017г.
23.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.</p> <p>2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2006. – 336с.</p> <p>3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.</p> <p>4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2003. – 336 с.</p> <p>5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.</p> <p>6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.</p> <p>7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.</p> <p>8. ЭУМК Поварское и кондитерское дело: Сетевая версия.- Корпорация Диполь.- 2017г.</p>
24.	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	<p>1. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.</p> <p>2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.</p>

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ol style="list-style-type: none"> 3. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с. 4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с. 5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с. 6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с. 7. ЭУМК Поварское и кондитерское дело: Сетевая версия.- Корпорация Диполь.- 2017г.
25	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<ol style="list-style-type: none"> 1. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2012. – 254 с. 2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2012. – 256 с. 3. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с. 4. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: КолосС, 2012. – 247 с. 5. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова.- М. Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2006.- 176 с. 6. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - Ростов н/д: Феникс, 2013. – 352 с. 7. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В. Усов. - М.: Академия, 2010. – 432 с. 8. ЭУМК Поварское и кондитерское дело: Сетевая версия.- Корпорация Диполь.- 2017г.
	ПМ.07 Выполнение работ по профессиям: Повар, кондитер	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с. 2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

3.	Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
4.	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
5.	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
6.	Радченко С.Н.Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013–373 с.
7.	Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
8.	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
9.	Барановский В.А. Повар-технолог: Учебное пособие для СПО. - Р.-н/Д.: Феникс, 2004. – 415 с.
10.	Семиряжко Т.Н., Дерюгина М.Ю. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2008. – 189 с.
11.	Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб.пособ. для НПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2007.
12.	Повар. Рабочая тетрадь: практ. основы профессион. деят-ти: Практикум/Е.П.Шалагинова, Н.Н.Шабалина, С.В.Соколова, Т.Н.Жегалина. – М.: Академкнига, 2006.
13.	Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб.пособие для НПО/Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова. – М.: Изд.центр «Академия», 2004.
14.	Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособ. для НПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2006.
15.	Усова И.Н. Основы калькуляции и учёта. Теоретические основы профессион. деят-ти. Учеб.пособ. – М.: Академкнига, 2006.
16.	Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предпр. Торговли и общ.пит.: Учеб. для НПО/М.И.Ботов, В.Д.Елхина, О.М.Голованов. – М.: Изд.центр «Академия», 2002.
17.	Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач.проф.образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2000.
18.	Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.

	19. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособ. для НПО/ В.Б Андросов и др. – М.: Изд.центр «Академия», 2006.
	20. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб.пособ. для НПО/ В.Б Андросов и др. – М.: Изд.центр «Академия», 2006.
	21. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010.
	22. ЭУМК Поварское и кондитерское дело: Сетевая версия.- Корпорация Диполь.- 2017г.

7. Кадровое обеспечение реализации ППКРС.

Общие сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса

№ 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
2.8.	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
2.12.	лица, не имеющие профессионального образования	нет

Кадровое обеспечение образовательной программы

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ФИО	Образование	Специальность. Квалификация по диплому.	Категория/разряд	Наличие переподготовки	Курсовая подготовка (тема, кол-во часов)	Стаж работы по профилю (для спец.)	
ОД.00 Общеобразовательный цикл									
Общие учебные дисциплины									
ОУД.01	Русский язык	Федорова А.Б.	диплом ВСГ 0384262, в/о, Иркутский государственный педагогический университет, 2007г.	учитель русского языка и литературы	ПКК		Электронный документооборот, 72	13 лет	11 лет
ОУД.02	Литература	Граф А.Р.	ЖВ№ 822795, в/о, Иркутский государственный педагогический институт, 1982г.	учитель начальных классов	ВКК			31 год	31 год
ОУД.03	Иностранный язык	Куспангалиева Т.С.	ДВС № 1461567, в/о, Иркутский государственный педагогический университет, 2003г.	учитель начальных классов, учитель английского языка.	ПКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72	13 лет	13 лет

							часа		
		Нефедьева Л.И.	РВ № 485322, в/о, Иркутский институт иностранного языка, 1989г.	английский язык	ВКК		Организацион но – методические условие ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	35 лет	35 лет
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Сирота В.В.	НВ № 176438, Иркутский государственный университет, 1986г.	математик преподават ель	ВКК			29 лет	29 лет
ОУД.05	История	Мерзлякова Н.В.	А-1 № 836596, в/о, Новосибирский университет, 1976г.	историк	ВКК		Особенности реализации ФГОС среднего общего образования в пределах СПО, 72 часа	40 лет	29 лет
ОУД.06	Физическая культура	Бельков А.А.	ВСГ № 4570230, в/о, Восточно – Сибирская государственная академия образования, 2010г	педагог по физической культуре	ВКК		Организацион но – методические условие ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	15 лет	14 лет
		Федотова Е.А.	СБ №1323167, в/о, Иркутский техникум физической культуры, 1999г.	педагог по физической культуре и спорту	ПКК		«Формирован ие социально- бытовых компетенций лиц с ОВЗ и инвалидов»	18 лет	18 лет

ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Васильева З.П.	Ш №804712, в/о, Читинский государственный педагогический институт, 1968г.	учитель русского языка и литературы	ВКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	48 лет	48 лет
ОУД Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей									
Базовые общеобразовательные дисциплины									
ОУД. 08	Обществознание	Францева Е.И.	МВ № 265019, в/о, Иркутский государственный педагогический институт, 1985г.	учитель истории, обществоведения и советского государства и права	ПКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	32 года	31 год
ОУД. 09	Естествознание	Бочарова Ю.А.	ЭВ №513804, в/о, Иркутский государственный педагогический институт, 1996г.	учитель биологии - химии	ВКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	20 лет	20 лет
ОУД. 10	География	Фефелова Е.А.	АВС № 0735647, в/о, Иркутский государственный университет, 1998г.	юрист	ПКК	Профессиональная переподготовка ОГАОУ ДПО «ИИПКРО»	Особенности реализации ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ СПО,	19 лет	18 лет

							72 часа		
ОУД. 11	Экология	Князева Т.В.	СБ №4933237, среднее спец., Ангарский политехнический колледж, 2005г.	технолог	БК	ГНЧОУ ДПО «Институт подготовки и повышения квалификации»	Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	14 лет	1 год
ОУД. 12	Астрономия	Бочарова Ю.А.,	ЭВ №513804, в/о, Иркутский государственный педагогический институт, 1996г.	учитель биологии - химии	ВКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	20 лет	20 лет
		Федорова Н.А.	103804 №0000028, в/о, ФГБЦУ ВПО «Иркутский государственный технический университет», 2014г.	инженер	БК	Профессиональная переподготовка, ГАУ ДПО ИО «РЦМРПО»	Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	15 лет	4 года
	Профильные общеобразовательные дисциплины								
ОУД. 13	Информатика	Дубынина Е.А.	ВСГ 3593794, в/о, АГТА, 2009г.	инженер	БК	Профессиональная переподготовка, ГАУ ДПО ИО «РЦМРПО»		5 лет	

ОУД. 14	Экономика	Францева Е.И.	МВ № 265019, в/о, Иркутский государственный педагогический институт, 1985г.	учитель истории, общественного и советского государства и права	ПКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	32 года	31 год
ОУД. 15	Право	Власенко А.А.	ИВС № 0322009, в/о, Восточно – Сибирский институт МВД России, 2002г.	юрист	БК	Профессиональная переподготовка, ГАУ ДПО ИО «РЦМРПО»	Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	14 лет	6 лет
УД	Учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемых образовательной организацией								
УД. 01	История Иркутской области / Экономика Иркутской области	Францева Е.И.	МВ № 265019, в/о, Иркутский государственный педагогический институт, 1985г.	учитель истории, общественного и советского государства и права	ПКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	32 года	31 год
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								
ОГСЭ.01	Основы философии	Францева Е.И.	МВ № 265019, в/о, Иркутский государственный	учитель истории, общественного	ПКК		Организационно – методические	32 года	31 год

			педагогический институт, 1985г.	дения и советского государства и права			условие ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа		
ОГСЭ.02	История	Мерзлякова Н.В.	А-1 № 836596, в/о, Новосибирский университет, 1976г.	историк	ВКК		Особенности реализации ФГОС среднего общего образования в пределах СПО, 72 часа	40 лет	29 лет
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Куспангалиева Т.С.	ДВС № 1461567, в/о, Иркутский государственный педагогический университет, 2003г.	учитель начальных классов, учитель английского языка.	ПКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	13 лет	13 лет
		Нефедьева Л.И.	РВ № 485322, в/о, Иркутский институт иностранного языка, 1989г.	английский язык	ВКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	35 лет	35 лет
ОГСЭ.04	Физическая культура	Бельков А.А.	ВСГ № 4570230, в/о, Восточно – Сибирская государственная академия образования, 2010г	педагог по физической культуре	ВКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	15 лет	14 лет

ОГСЭ.05	Психология общения	Лыткина Е.А.	КГ № 06197, в/о, Сибирская академия права, экономики и управления, 2012г.	психолог, преподаватель психологии	ПКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	4 года	4 года
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл								
ЕН.01	Химия	Бочарова Ю.А.	ЭВ №513804, в/о, Иркутский государственный педагогический институт, 1996г.	учитель биологии - химии	ВКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	20 лет	20 лет
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Фефелова Е.А.	АВС № 0735647, в/о, Иркутский государственный университет, 1998г.	юрист	ПКК	Профессиональная переподготовка ОГАОУ ДПО «ИИПКРО»	Особенности реализации ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ СПО, 72 часа	19 лет	18 лет
П.00	Профессиональный цикл								
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины								

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Вавилова Н.М.	№11-22-1/02219, ФГБ ОУ ВПО «Иркутский государственный университет», 2016г.	биология	БК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	1 год	1 год
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Ковальчук Е.С.	ВСГ № 2892665, в/о, Иркутский государственный технический университет, 2009г.	экономист-менеджер	ВКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	34 года	34 года
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Ковальчук Е.С.	ВСГ № 2892665, в/о, Иркутский государственный технический университет, 2009г.	экономист-менеджер	ВКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	34 года	34 года
ОП.04	Организация обслуживания	Лавренко Л.А.	103824 0971552, в/о, Иркутский государственный университет, 2015г.	Специалист по сервису и туризму	БК	Переподготовка РЦРМПО	Инновационные образовательные технологии в реализации ФГОС, 72 часа	10 лет	1 год
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Рубцова Н.И.	ФВ №274183, в/о, Иркутский институт народного хозяйства, 1990г.	экономист	ПКК	Профессиональная переподготовка, ОГАОУ	Совершенствование содержания и технологий	44 года	29 лет

						ДПО «ИИПКРО»	преподавания экономических дисциплин в соответствии с ФГОС нового поколения, 72 часа		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Власенко А.Н.	ИВС № 0322009, в/о, Восточно – Сибирский институт МВД России, 2002г.	юрист	БК	Профессиональная переподготовка, ГАУ ДПО ИО «РЦМРПО»	Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	14 лет	6 лет
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Канищева Ю.Н.	ВСБ № 0709498, Ангарская государственная техническая академия, 2006г.	инженер	ПКК	Профессиональная переподготовка, ГАУ ДПО ИО «РЦМРПО»	Электронный документооборот, 72 часа	14 лет	13 лет
ОП.08	Охрана труда	Канищева Ю.Н.	ВСБ № 0709498, Ангарская государственная техническая академия, 2006г.	инженер	ПКК	Профессиональная переподготовка, ГАУ ДПО ИО «РЦМРПО»	Электронный документооборот, 72 часа	14 лет	13 лет
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Васильева З.П.	Ш №804712, в/о, Читинский государственный педагогический институт, 1968г.	учитель русского языка и литературы	ВКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72	48 лет	48 лет

							часа		
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда	Лыткина Е.А.	КГ № 06197, в/о, Сибирская академия права, экономики и управления, 2012г.	психолог, преподаватель психологии	ПКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	4 года	4 года
ОП.11	Деловая культура	Лыткина Е.А.	КГ № 06197, в/о, Сибирская академия права, экономики и управления, 2012г.	психолог, преподаватель психологии	ПКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	4 года	4 года
ПМ.00	Профессиональные модули								
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Зуева М.Ю.	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, диплом ШВ № 100085, 1994г.	Инженер-технолог	ВКК	Профессиональная переподготовка, ОГАОУ ДПО «ИИПКРО»	Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	31	24
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	Игнатъева А.А.	РА № 12261, в/о, Восточно – Сибирская государственная академия образования, 2013г.	техник - технолог	ВКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	35 лет	30 лет

	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания								
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Игнатъева А.А.	РА № 12261, в/о, Восточно – Сибирская государственная академия образования, 2013г.	техник - технолог	ВКК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	35 лет	30 лет
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Зуева М.Ю.	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, диплом ШВ № 100085, 1994г.	Инженер-технолог	ВКК	Профессиональная переподготовка, ОГАОУ ДПО «ИИПКРО»	Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	31	24
ПМ.05	Организация и ведение	Игнатъева А.А.	РА № 12261, в/о,	техник -	ВКК		Организационно	35 лет	30

	процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Восточно – Сибирская государственная академия образования, 2013г.	технолог			но – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа		лет
		Вологодина Я.А.	90 СПА № 0300237, ФГБОУ ВПО "Национальный исследовательский ядерный университет "МИФИ", 2011г.	технолог	БК	Профессиональная переподготовка ГАУ ДПО ИО «РЦМРПО»	Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	14 лет	2 года
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Лавренко Л.А.	103824 0971552, в/о, Иркутский государственный университет, 2015г.	Специалист по сервису и туризму	БК	Профессиональная переподготовка, ОГАОУ ДПО «ИИПКРО»	Инновационные образовательные технологии в реализации ФГОС, 72 часа	10 лет	1 год
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям: Повар, кондитер	Лавренко Л.А.	103824 0971552, в/о, Иркутский государственный университет, 2015г.	Специалист по сервису и туризму	БК	Профессиональная переподготовка, ОГАОУ ДПО «ИИПКРО»	Инновационные образовательные технологии в реализации ФГОС, 72 часа	10 лет	1 год

8. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в ПОО в соответствии с ППССЗ.

№ п/п	Наименование дисциплин	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования	Адрес учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта
1	2	3	4
	ОУД. 01 Русский язык ОУД. 02 Литература	Кабинет русского языка и литературы Учебная доска. Учебные столы - 18 шт. Рабочее место преподавателя (стол, стул) Встроенный шкаф (стеллаж) Таблицы по русскому языку по разделам курса Таблицы по литературе по разделам курса Схемы по русскому языку по разделам курса Схемы по литературе по разделам курса Портреты писателей и поэтов Плакаты с высказываниями о русском языке Раздаточный материал по всем разделам курса русского языка Раздаточный материал по всем разделам курса литературы Альбомы демонстрационного и раздаточного материала по всем разделам курса Подборка тем сочинений УМК учебной дисциплины Телевизор DVD-плеер	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	ОУД.03 Иностранный язык	Кабинет иностранного языка (2) 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. УМК учебной дисциплины Учебные доски - 2 шт. Учебные столы Рабочее место преподавателя (стол, стул x 2).	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	ОУД.04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Кабинет математики Таблицы по алгебре и началам анализа для 10-11 классов Таблицы по геометрии Портреты выдающихся деятелей математики Комплект инструментов классных: линейка, транспортир, угольник (30°, 60°), угольник (45°, 45°), циркуль Комплект стереометрических тел (демонстрационный)	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом

		Комплект стереометрических тел (раздаточный)	
		Набор планиметрических фигур	
		УМК учебной дисциплины	
		Учебная доска.	
		Учебные столы - 18 шт.	
		Рабочее место преподавателя (стол, стул)	
	ОУД. 05 История	Кабинет истории	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
		Таблицы по основным разделам курсов истории России и всеобщей истории (синхронистические, хронологические, сравнительные, обобщающие).	
		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 истории Древнего мира с комплектом контурных карт	
		Атлас по истории Средних веков с комплектом контурных карт	
		Атлас по Новой истории (XVI – XVIII вв.) с комплектом контурных карт	
		Атлас по Новой истории (XIX – начало XX в.) с комплектом контурных карт	
		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)	
		УМК учебной дисциплины	
		Телевизор	
		DVD-плеер	
		Учебная доска.	
	Учебные столы - 17 шт.		
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)		
	ОУД. 06 Физическая культура	Спортивный зал	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
		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	
		УМК учебной дисциплины	
		Технологические карты уроков	

	<p>ОУД. 07 Основы безопасности жизнедеятельности</p>	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и Охраны труда</p> <p>Схема «Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации»</p> <p>Фотографии «Ордена России»</p> <p>Воинские звания и знаки различия</p> <p>Военная форма одежды</p> <p>Муляж устройства 7,62-мм (или 5,45-мм) автомата Калашникова</p> <p>Муляж устройства 5,6-мм малокалиберной винтовки</p> <p>Муляжи ручных гранат</p> <p>Индивидуальные средства защиты</p> <p>Приборы радиационной разведки</p> <p>Приборы химической разведки</p> <p>Медицинское оборудование для оказания первой медицинской помощи</p> <p>Робот-тренажер «Максим»</p> <p>Автомат Калашникова (муляж)</p> <p>Противогазы</p> <p>Комплект плакатов «Государственные символы и символы МЧС России»</p> <p>Комплект плакатов «Уголок безопасности на дорогах»</p> <p>Комплект плакатов «Укрепление здоровья» из серии «Здоровый образ жизни»</p> <p>Комплект плакатов «Первая помощь при чрезвычайных ситуациях»</p> <p>Серия плакатов «Правила поведения при вынужденном автономном существовании в природной среде» по темам: Экстремальная ситуация Ядовитые змеи Временные укрытия Меры безопасности на водоемах зимой Меры безопасности на водоемах летом Съедобные и ядовитые растения Добывание огня и разведение костра Грибы Опасные насекомые Аварийная ситуация Сигналы бедствия</p> <p>Серия плакатов «Правила поведения в аварийных ситуациях на транспорте» по темам: -Аварийная эвакуация из воздушных транспортных средств -Аварии на морских и речных судах -Правила пользования спасательными плавсредствами -Дорожно-транспортное происшествие -Авария в метрополитене -Транспортная авария -Авиационная катастрофа -Железнодорожная авария</p> <p>Телевизор</p> <p>DVD-плеер</p> <p>УМК учебной дисциплины</p> <p>Учебная доска.</p> <p>Учебные столы - 18 шт.</p> <p>Рабочее место преподавателя (стол, стул)</p>	<p>Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом</p>
	<p>ОУД. 08 Обществознание</p>	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин</p> <p>Таблицы по основным разделам курса</p> <p>Схемы по обществознанию (отражающие причинно-следственные связи, системность социальных объектов, явлений и процессов)</p> <p>Диаграммы и графики, отражающие статистические данные различных социальных процессов</p>	<p>Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом</p>

		Комплект «Государственные символы Российской Федерации»	
		УМК учебной дисциплины	
	ОУД. 09 Естествознание	Тематические таблицы по физике.	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
		Портреты выдающихся ученых-физиков и астрономов	
		Лотки для хранения оборудования	
		Источники постоянного и переменного тока (4 В, 2 А)	
		Батарейный источник питания	
		Весы учебные с гирями	
		Секундомеры	
		Термометры	
		Штативы	
		Цилиндры измерительные (мензурки)	
		Динамометры лабораторные 1 Н, 4 Н (5 Н)	
		Желоба дугообразные	
		Желоба прямые	
		Набор грузов по механике	
		Наборы пружин с различной жесткостью	
		Набор тел равного объема и равной массы	
		Прибор для изучения движения тел по окружности	
		Приборы для изучения прямолинейного движения тел	
		Рычаг-линейка	
		Набор по изучению преобразования энергии, работы и мощности	
		Набор по изучению простых машин, механизмов и конструкций	
		Калориметры	
		Набор для исследования изопробов в газах	
		Амперметры лабораторные с пределом измерения 2А для измерения в цепях постоянного тока	
		Вольтметры лабораторные с пределом измерения 6В для измерения в цепях постоянного тока	
		Катушка – моток	
		Ключи замыкания тока	
		Компасы	
		Комплекты проводов соединительных	
		Набор прямых и дугообразных магнитов	
		Миллиамперметры	
		Набор по электролизу	
		Наборы резисторов проволочные	
		Прибор для наблюдения зависимости сопротивления металлов от температуры	
		Радиоконструктор для сборки радиоприемников	
		Реостаты ползунковые	
		Проволока высокоомная на колодке для измерения удельного сопротивления	
		Электродвигатель	
		Экраны со щелью	
		Плоское зеркало	
		Прибор для измерения длины световой волны с набором дифракционных решеток	
		Набор дифракционных решеток	
		<i>Источник света с линейчатым спектром</i>	
		Прибор для зажигания спектральных трубок с набором трубок	
		Спектроскоп лабораторный	
		Комплект фотографий треков заряженных частиц (Н)	
		Линза сферическая (3 шт.)	
		Поляриод (2 шт.)	
		Весы технические	
		Генератор низкой частоты	
		Источник питания для практикума	
		Набор электроизмерительных приборов постоянного тока	

		Набор электроизмерительных приборов переменного тока	
		Прибор для изучения деформации растяжения	
		Прибор для изучения тока в вакууме и наблюдения движения электронов в электрическом и магнитном полях	
		Трансформатор разборный	
		Прибор для измерения индукции магнитного поля Земли	
		Спектроскоп двухтрубный	
		Генератор звуковой частоты	
		Осциллограф	
		Микрофон	
		Плитка электрическая	
		Комплект соединительных проводов	
		Штатив универсальный физический	
		Насос вакуумный с тарелкой, манометром и колпаком	
		Насос воздушный ручной	
		Трубка вакуумная	
		Груз наборный на 1 кг	
		Комплект посуды и принадлежностей к ней	
		Датчик давления 0-700 кПа	
		Датчик расстояния 0 - 6 м	
		Датчик силы +/- 50 Н	
		Датчик температуры -25/+110 С	
		Датчик магнитного поля +/- 2 мТл; +/-100 мТл	
		Микрофонный датчик +/- 2,5 В	
		Датчик напряжения +/- 25 В	
		Датчик тока +/-2,5 А (амперметр)	
		Датчик тока +/-250 mA (амперметр)	
		Динамометры демонстрационные (пара) с принадлежностями	
		Манометр жидкостный демонстрационный	
		Манометр механический	
		Метр демонстрационный	
		Манометр металлический	
		Психрометр (или гигрометр)	
		Термометр жидкостный или электронный	
		Амперметр стрелочный или цифровой	
		Вольтметр стрелочный или цифровой	
		Цифровые измерители тока и напряжения на магнитных держателях	
		Прибор для демонстрации законов механики	
		Модель системы отсчета	
		Набор по вращательному движению	
		Набор по статике с магнитными держателями	
		Камертоны на резонирующих ящиках с молоточком	
		Комплект пружин для демонстрации волн	
		Набор тел равной массы и равного объема	
		Машина волновая	
		Прибор для демонстрации давления в жидкости	
		Прибор для демонстрации атмосферного давления	
		Призма наклоняющаяся с отвесом	
		Сосуды сообщающиеся	
		Стакан отливной	
		Трубка Ньютона	
		Брусочек для изучения движения с трением	
		Транспортир с отвесом	
		Стальные шарики (3 шт.)	
		Маятник	
		Комплект для изучения газовых законов	
		Модель двигателя внутреннего сгорания	
		Модели кристаллических решеток	
		Прибор для изучения газовых законов	

	<p>Трубка для демонстрации конвекции в жидкости</p> <p>Приборы для наблюдения теплового расширения</p> <p>Султаны электрические</p> <p>Конденсатор переменной емкости</p> <p>Конденсатор разборный</p> <p>Палочки из стекла, эбонита и др.</p> <p>Набор выключателей и переключателей</p> <p>Набор ползунковых реостатов</p> <p>Набор по электролизу</p> <p>Звонок электрический демонстрационный</p> <p>Катушка дроссельная</p> <p>Батарея конденсаторов (Н)</p> <p>Катушка для демонстрации магнитного поля тока (2 шт.)</p> <p>Набор для демонстрации спектров магнитных полей</p> <p>Комплект полосовых, дугообразных и кольцевых магнитов</p> <p>Стрелки магнитные на штативах (2 шт.)</p> <p>Прибор для демонстрации взаимодействия параллельных токов</p> <p>Прибор для демонстрации вращения рамки с током в магнитном поле</p> <p>Прибор для изучения правила Ленца</p> <p>Набор для демонстрации принципов радиосвязи</p> <p>Резисторы</p> <p>Диод</p> <p>Транзистр</p> <p>Фотоэлемент</p> <p>Светодиод</p> <p>Фоторезистор</p> <p>Лампы</p> <p>Конденсаторы</p> <p>Реостаты</p> <p>Комплект по геометрической оптике на магнитных держателях или скамья оптическая</p> <p>Набор по дифракции, интерференции и поляризации света</p> <p>Набор дифракционных решеток</p> <p>Набор спектральных трубок с источником питания</p> <p>Набор «Фотоэффект»</p> <p>Набор со счетчиком Гейгера-Мюллера</p> <p>Набор светофильтров</p>	
	<p>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»).</p>	
	<p>Серия инструктивных таблиц по химии</p> <p>Серия таблиц по неорганической химии</p> <p>Серия таблиц по органической химии</p> <p>Серия таблиц по химическим производствам</p> <p>Аппарат (установка) для дистилляции воды</p> <p>Весы (до 5 кг)</p> <p>Нагревательные приборы (электроплитка, спиртовка)</p> <p>Доска для сушки посуды</p> <p>Набор посуды и принадлежностей для демонстрационных опытов по химии</p> <p>Набор деталей для монтажа установок, иллюстрирующих химические производства</p> <p>Столик подъемный</p> <p>Штатив для демонстрационных пробирок ПХ-21</p> <p>Штатив металлический ШЛБ</p> <p>Набор флаконов (250 – 300 мл для хранения растворов реактивов)</p> <p>Аппарат (прибор) для получения газов</p> <p>Аппарат для проведения химических реакций АПХР</p>	

	<p>Горелка универсальная ГУ</p> <p>Комплект термометров (0 – 100 °С; 0 – 360 °С)</p> <p>Прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ</p> <p>Прибор для иллюстрации зависимости скорости химической реакции от условий</p> <p>Прибор для определения состава воздуха</p> <p>Прибор для получения галоидоалканов и сложных эфиров</p> <p>Прибор для собирания и хранения газов</p> <p>Прибор для получения растворимых твердых веществ ПРВ</p> <p>Установка для перегонки</p> <p>Набор посуды и принадлежностей для учебного эксперимента</p>	
	<p>Набор банок для хранения твердых реактивов (30 – 50 мл)</p> <p>Набор склянок (флаконов) для хранения растворов реактивов</p> <p>Набор приборок (ПХ-14, ПХ-16)</p> <p>Набор по электрохимии лабораторный</p> <p>Нагреватели приборы (электрические 42 В, спиртовки (50 мл)</p> <p>Штатив лабораторный химический ШЛХ</p> <p>Набор кристаллических решеток: алмаза, графита, диоксида углерода, железа, магния, меди, поваренной соли, йода, льда или конструктор для составления молекул</p> <p>Набор для моделирования строения неорганических веществ</p> <p>Набор для моделирования строения органических веществ</p> <p>Набор для моделирования типов химических реакций (модели-аппликации)</p> <p>Набор для моделирования электронного строения атомов</p> <p>Набор для моделирования строения атомов и молекул (в виде кольцеграммиков)</p> <p>Наборы:</p> <p>Волокна</p> <p>Каменный уголь и продукты его переработки</p> <p>Каучук</p> <p>Металлы и сплавы</p> <p>Минералы и горные породы</p> <p>Набор химических элементов</p> <p>Нефть и важнейшие продукты ее переработки</p> <p>Пластмассы</p> <p>Топливо</p> <p>Чугун и сталь</p> <p>Шкала твердости</p> <p>«Кислоты»</p> <p>«Гидроксиды»</p> <p>«Оксиды металлов»</p> <p>«Металлы»</p> <p>«Щелочные и щелочноземельные металлы»</p> <p>«Огнеопасные вещества»</p> <p>«Галогены»</p> <p>«Галогениды»</p> <p>«Сульфаты. Сульфиты. Сульфиды»</p> <p>«Карбонаты»</p> <p>«Фосфаты. Силикаты»</p> <p>«Ацетаты. Роданиды. Соединения железа».</p> <p>«Соединения марганца»</p> <p>«Соединения хрома»</p> <p>«Нитраты»</p> <p>«Индикаторы»</p> <p>«Минеральные удобрения»</p> <p>«Углеводороды»</p> <p>«Кислородсодержащие органические вещества»</p> <p>«Кислоты органические»</p> <p>Набор «Углеводы. Амины»</p>	
	Микроскоп	

	<p>УМК учебной дисциплины</p> <p>Кабинет биологии</p> <p><i>Таблицы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анатомия, физиология и гигиена человека 2. Биотехнология 3. Генетика 4. Единицы измерений, используемых в биологии 5. Основы экологии 6. Биоценоз растительные ярусы дубравы 7. Биоценоз пресного водоема 8. Центры происхождения культурных растений 9. Зарастание водоема <p>Портреты ученых биологов</p> <p>Систематика животных</p> <p>Систематика растений</p> <p>Строение, размножение и разнообразие животных</p> <p>Строение, размножение и разнообразие растений</p> <p>Схема строения клеток живых организмов</p> <p>Уровни организации живой природы</p> <p>Коллекции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды защитных окрасок – 1 шт 2. Основные виды промышленного сырья – 6 шт 3. Рудиментарные органы – 1 шт 4. Гомология защитных конечностей – 1 шт 	
	<p>Комплект условных знаков на магнитной основе – энерго-производственные циклы – 7 шт.</p> <p><i>Карты:</i></p> <p>Биосферные заповедники и национальные парки мира</p> <p><i>Атласы:</i> Анатомия человека Беспозвоночные животные Позвоночные животные Растения. Грибы. Лишайники</p> <p><i>Приборы и приспособления:</i></p> <p>Весы аналитические</p> <p>Весы учебные с разновесами</p> <p>Гигрометр</p> <p>Комплект посуды и принадлежностей для проведения лабораторных работ</p> <p>Лупа бинокулярная</p> <p>Лупа ручная</p> <p>Микроскоп школьный ув.300-500</p> <p>Микроскоп лабораторный</p> <p>Тренажер для оказания первой помощи</p> <p>Набор «Происхождение человека»</p> <p>Набор моделей органов человека</p> <p>Череп человека расчлененный</p> <p>Дезоксирибонуклеиновая кислота</p> <p>Набор моделей по строению органов человека</p> <p>Генетика человека</p> <p>Митоз и мейоз клетки</p> <p>Основные генетические законы</p> <p>Типичные биоценозы</p> <p>Гербарии, – Иллюстрирующие морфологические, систематические признаки растений, экологические особенности разных групп – По систематике растений – 4 комплекта – По курсу общей биологии – 4 комплекта – Культурные растения – 1 комплект</p> <p>Набор микропрепаратов по общей биологии (базовый)</p> <p>Набор микропрепаратов по разделу «Растения. Бактерии. Грибы. Лишайники» (базовый)</p>	

		Набор микропрепаратов по разделу «Человек» (базовый)	
		Набор микропрепаратов по разделу »Животные» (базовый)	
		Ископаемые растения и животные	
		Морилка для насекомых	
		Папка гербарная	
		Рулетка	
		УМК учебной дисциплины	
		Микроскопы	
		Поурочное планирование	
		Учебная доска – 2 шт	
		Учебные столы - 36 шт.	
		Кабинет географии	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
		<i>Таблицы:</i> Полезные ископаемые и их использование	
		Типы климатов земного шара	
		<i>Карты:</i> Внешние экономические связи	
		Глобальные проблемы человечества	
		Политическая	
		Транспорт и связь	
		Урбанизация и плотность населения	
		Уровни социально-экономического развития стран мира	
		Физическая карта	
		Химическая промышленность	
		Черная и цветная металлургия	
		Экологические проблемы	
		Экономическая	
		Энергетика	
		<i>Карты материков, их частей и океанов:</i> Австралия и Новая Зеландия (социально-экономическая)	
		Евразия (политическая карта)	
		Евразия (физическая карта)	
		Евразия (хозяйственная деятельность населения)	
		Европа (политическая карта)	
		Зарубежная Европа (социально-экономическая)	
		Северная Америка (социально-экономическая)	
		Северная Америка (хозяйственная деятельность населения)	
		Центральная и Восточная Азия (социально-экономическая)	
		Юго-Восточная Азия (социально-экономическая)	
		Юго-Западная Азия (социально-экономическая)	
		Южная Азия (социально-экономическая)	
		Южная Америка (физическая карта)	
		Южная Америка (хозяйственная деятельность населения)	
		<i>Карты России:</i> Легкая и пищевая промышленность	
		Машиностроение и металлообработка	
		Плотность населения	
		Социально-экономическая	
		Топливная промышленность	
		Транспорт	
		Химическая промышленность	
		Черная и цветная металлургия	
		Экологические проблемы	
		Электроэнергетика	
		Теллурий	
		Компас ученический	
		Рулетка	
		Магнитная доска для статичных пособий	
		Глобус Земли физический лабораторный (для раздачи учащимся) (масштаб 1:50 000 000)	
		Шкала твердости Мооса	
	ОУД. 10 География		

		УМК учебной дисциплины	
		Учебная доска.	
		Учебные столы - 18 шт.	
		Рабочее место преподавателя (стол, стул)	
	ОУД.11 Экология	Учебный кабинет	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
		Комплекты учебных таблиц	
		Набор плакатов: 1) Глобальные проблемы экологии 2) Экологические катастрофы	
		Портреты выдающихся ученых,	
		Муляжи объектов, составляющих	
		Компьютер	
		Телевизор	
		Рабочее место преподавателя	
		Микроскоп	
		Рабочие места студентов	
		УМК учебной дисциплины	
	ОУД.12 Астрономия	УМК учебной дисциплины	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
		Глобус Земли физический лабораторный (для раздачи учащимся) (масштаб 1:50 000 000)	
		Схемы и таблицы	
		Раздаточный материал	
	ОУД. 13 Информатика	Кабинет информатики и ИКТ – 2 кабинета	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
		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 KASPERSKY	
		Программа-архиватор WinRAR	
		Программа для записи CD и DVD дисков NERO	
		Комплект общепотребимых программ, включающий: текстовый редактор, программу разработки презентаций, электронные таблицы. Microsoft Office	
		Редакторы векторной и растровой графики. Corel Drow	
		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 /	

		<p>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.</p> <p>Принтер лазерный сетевой HP LaserJet1018</p> <p>Источник бесперебойного питания - 2</p> <p>Комплект оборудования для подключения к сети Интернет - 2</p> <p>Специальные модификации устройств для ручного ввода текстовой информации и манипулирования экранными объектами – клавиатура и мышь (и разнообразные устройства аналогичного назначения)</p> <p>Сканер Mustek Plug-N-Scan 2400M (A4 Color, plain 1200*2400dpi, USB) / Кабель USB соединительный USB AB</p> <p>E-net Switch 16 port <ELINE-816X> (16UTP-10& 100Mbps) / Кабель TP Level 5 бухта/ Вилка RJ-45 / Колпачок изолирующий для коннектора RJ-45.</p> <p>Копировальный аппарат KYDCERA KM 1635</p> <p>Цифровая видеокамера с жестким диском SONY</p> <p>Устройства ввода/вывода звуковой информации – микрофон, наушники - 20</p> <p>Мобильное устройство для хранения информации (флеш-память)</p> <p>Картриджи для струйного цветного принтера</p> <p>Картриджи для копировального аппарата</p> <p>Дискеты</p> <p>Диск для записи (CD-R или CD-RW)</p> <p>УМК учебной дисциплины</p> <p>Учебная доска</p> <p>Учебные столы</p> <p>Рабочее место преподавателя (стол, стул) x2</p>	
	ОУД.14 Экономика	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин</p> <p>Схемы-таблицы</p> <p>Карточки-задания</p> <p>УМК учебной дисциплины</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Рабочие места студентов</p> <p>УМК учебной дисциплины</p>	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	ОУД.15. Право	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин</p> <p>Схемы-таблицы</p> <p>Карточки-задания</p> <p>УМК учебной дисциплины</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Рабочие места студентов</p> <p>УМК учебной дисциплины</p>	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	УД.01 История Иркутской области	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин</p> <p>Карты</p> <p>Освоение Сибири</p> <p>Физическая карта Иркутской области</p> <p>Карточки-задания</p> <p>Тематическое планирование</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Рабочие места студентов</p> <p>УМК учебной дисциплины</p>	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	УД.01 Экономика Иркутской области	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин</p> <p>Карты</p> <p>"Освоение Сибири"</p> <p>"Промышленные районы Иркутской области"</p> <p>Карточки-задания</p> <p>Тематическое планирование</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Рабочие места студентов</p>	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом

		Фото и видео материалы УМК учебной дисциплины	
ОГСЭ.01 Основы философии		Кабинет социально-экономических дисциплин	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
		УМК учебной дисциплины	
		Комплект раздаточного материала	
		Портреты мыслителей и философов	
		Телевизор	
		DVD-плеер	
		Учебная доска.	
		Учебные столы - 17 шт.	
ОГСЭ.02 История		Рабочее место преподавателя (стол, стул)	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
		Кабинет истории и обществознания	
		Таблицы по основным разделам курсов истории России и всеобщей истории	
		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 истории Древнего мира с комплектом контурных карт	
		Атлас по истории Средних веков с комплектом контурных карт	
		Атлас по Новой истории (XVI – XVIII вв.) с комплектом контурных карт	
		Атлас по Новой истории (XIX – начало XX в.) с комплектом контурных карт	
		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)	
		УМК учебной дисциплины	
Телевизор			
DVD-плеер			
Учебная доска.			
Учебные столы			
Рабочее место преподавателя (стол, стул)			
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности		Кабинет иностранного языка(2)	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
		Рабочее место преподавателя	
		Рабочие места обучающихся	
		Мебель для размещения и хранения учебной литературы и учебного оборудования	
		Интерактивная доска, экран	
		Документ-камера	
		Проектор	
		Компьютер преподавателя	
		колонки	
УМК учебной дисциплины			
ОГСЭ 04. Физическая культура		Спортивный зал	Иркутская область
		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. Столы теннисные УМК учебной дисциплины	г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	ОГСЭ 05. Психология общения	Кабинет социально-экономических дисциплин Конференц-зал Схемы, таблицы Телевизор DVD-плеер УМК учебной дисциплины Учебная доска Учебные столы – 18 шт. Рабочее место преподавателя (стол, стул)	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	ЕН.01 Химия	Учебный кабинет – рабочие места для студентов и преподавателя, аудиторная доска – УМК учебной дисциплины – наглядные пособия (схемы, таблицы, модели кристаллических решеток) – комплект компьютерных презентаций; Технические средства обучения: – компьютер – интерактивная доска - химические реактивы - посуда	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	ЕН.02 Экологические основы природопользования	Кабинет Экологических основ природопользования -доска учебная -интерактивная доска -рабочее место для преподавателя -столы, стулья для студентов -компьютер -мультимедийные пособия Телевизор DVD фильмы Химические элементы. Химия вокруг нас. Экологический альманах. Экология. Охрана природы. Альтернативные источники энергии. Экология 21 век. Эволюция животного мира. 100 великих открытий – генетика. 100 великих открытий – 10 открытий, изменивших мир. УМК учебной дисциплины	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом

ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	доска учебная;	
	рабочее место для преподавателя;	
	рабочие места по количеству обучающихся	
	шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;	
	Проектор, экран	
ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья	Кабинет «Организация хранения и контроль запасов сырья»	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	доска учебная;	
	рабочее место для преподавателя;	
	рабочие места по количеству обучающихся	
	шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;	
	Проектор, экран	
ОП 03. Техническое оснащение организаций питания	Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места»	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	доска учебная;	
	рабочее место для преподавателя;	
	рабочие места по количеству обучающихся;	
	шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.	
	Учебная кухня ресторана	
	Учебного кондитерского цеха	
	универсальный привод	
	процессор кухонный;	
	набор ножей для овощерезки;	
	рыбчистка;	
	мясорубка;	
	блендеры;	
	миксеры;	
	слайсер;	
	мангал;	
	льдогенератор;	
	дефростер;	
	рыхлитель для мяса;	
	оборудование для вакуумирования продуктов	
	шкаф шоковой заморозки;	
	холодильник;	
жарочный шкаф;		
пароконвектомат;		
электроплита;		
опалочный шкаф;		
электрофритюрница		

		<p>Рабочий стол</p> <p>Весы настольные электронные</p> <p>Расстоечный шкаф</p> <p>Тестомесильная машина</p> <p>Пекарский шкаф</p> <p>Компьютер</p> <p>Телевизор</p> <p>наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).</p> <p>Моечная ванна</p> <p>Универсальный привод</p> <p>процессор кухонный;</p> <p>слайсер;</p> <p>оборудование для вакуумирования</p> <p>продуктов;</p> <p>шкаф шоковой заморозки;</p> <p>холодильник;</p> <p>жарочный шкаф;</p> <p>пароконвектомат;</p> <p>электроплита</p>	
	ОП 04. Организация обслуживания в ресторанном бизнесе	<p>Кабинет «Организация обслуживания»</p> <p>УМК учебной дисциплины</p> <p>доска учебная;</p> <p>рабочее место для преподавателя;</p> <p>рабочие места для обучающихся;</p> <p>шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.</p> <p>Банкетный зал с барной стойкой</p> <p>компьютер;</p> <p>наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).</p>	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин</p> <p>доска учебная;</p> <p>рабочее место для преподавателя;</p> <p>рабочие места для обучающихся;</p> <p>шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.</p> <p>компьютер;</p> <p>УМК учебной дисциплины</p> <p>наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).</p>	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	ОП 06. Правовые основы профессиональной деятельности	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин</p> <p>доска учебная;</p> <p>рабочее место для преподавателя;</p> <p>рабочие места для обучающихся;</p> <p>шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.</p> <p>компьютер;</p> <p>УМК учебной дисциплины</p> <p>Сборник нормативно-правовых документов, Профессиональные стандарты</p>	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	ОП 07. Информационные	Кабинет «Информационные технологии в профессиональной	Иркутская

технологии в профессиональной деятельности	деятельности	область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	УМК учебной дисциплины	
	доска учебная	
	рабочее место для преподавателя	
	рабочие места по количеству обучающихся, оборудованные ПК	
	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.	
	Компьютер	
	Экран	
ОП 08. Охрана труда	Проектор	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	Кабинет «Охраны труда»	
	доска учебная;	
	рабочее место для преподавателя;	
	рабочие места для обучающихся;	
	шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.	
	компьютер;	
ОП 09. Безопасность жизнедеятельности	УМК учебной дисциплины	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	Сборник инструкций по Охране труда и Технике безопасности	
ОП 09. Безопасность жизнедеятельности	Кабинет основ безопасности жизнедеятельности и Охраны труда	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	УМК учебной дисциплины	
	1. Общебойковой защитный комплект (ОЗК)	
	2. Общебойковой противогаз или противогаз ГП-7	
	3. Гопкалитовый патрон ДП-5В	
	4. Изолирующий противогаз в комплекте с регенеративным патроном	
	5. Респиратор Р-2	
	6. Индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8, 9, 10, 11)	
	7. Ватно-марлевая повязка	
	8. Противопыльная тканевая маска	
	9. Медицинская сумка в комплекте	
	10. Носилки санитарные	
	11. Аптечка индивидуальная (АИ-2)	
	12. Бинты марлевые	
	13. Бинты эластичные	
	14. Жгуты кровоостанавливающие резиновые	
	15. Индивидуальные перевязочные пакеты	
	16. Косынки перевязочные	
	17. Ножницы для перевязочного материала прямые	
	18. Шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя)	
	19. Шинный материал (металлические, Дитерихса)	
	20. Огнетушители порошковые (учебные)	
	21. Огнетушители пенные (учебные)	
	22. Огнетушители углекислотные (учебные)	
	23. Устройство отработки прицеливания	
	24. Учебные автоматы АК-74	
	25. Винтовки пневматические	
26. Комплект плакатов по Гражданской обороне		
27. Комплект плакатов по Основам военной службы		
Технические средства обучения:		
1. Аудио-, видео-, проекционная аппаратура		
2. Войсковой прибор химической разведки (ВПХР)		
3. Рентгенметр ДП-5В		
4. Робот-тренажер (Гоша 2 или Максим-2)		
ОП 10. Эффективное поведение на рынке труда	Кабинет социально-экономических дисциплин	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
	Конференц-зал	
	Профессиональные стандарты «Повар», «Кондитер», ФГОС по профессии Повар, кондитер; Техническое описание по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело» движения ВорлдСкиллс	
	Схемы, таблицы	

		Телевизор			
		DVD-плеер			
		Ноутбук			
		УМК учебной дисциплины			
		Учебная доска			
		Учебные столы – 18 шт.			
		Рабочее место преподавателя (стол, стул)			
	ОП.11 Деловая культура	Кабинет социально-экономических дисциплин	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом		
		Конференц-зал			
		Кадровые газеты, журналы			
		Схемы, таблицы			
		Телевизор			
		DVD-плеер			
		Ноутбук			
		УМК учебной дисциплины			
		Учебная доска			
		Учебные столы – 18 шт.			
		Рабочее место преподавателя (стол, стул)			
		ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
		МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<p><i>Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы, стулья для студентов - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др <p>Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).</p>	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом

<p>подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>-доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся; - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др. компьютер, Демонстрационный экран наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия) УМК профессионального модуля Учебная кухня ресторана.</p> <p><i>весоизмерительное оборудование:</i> весы настольные; электронные; <i>холодильное оборудование:</i> шкаф холодильный; шкаф морозильный; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор; <i>механическое оборудование:</i> блендер с насадками; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный <i>тепловое оборудование:</i> плиты электрические плиты с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик; <i>оборудование для мытья посуды:</i> машина посудомоечная; вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.</p> <p><i>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда.</i></p>	<p>микрорайон, 17 дом</p>
---	---	---------------------------

	<p>Учебная практика Производственная практика</p>	<p>Учебная кухня ресторана Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономойной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.). Предприятия общественного питания, согласно договорам</p>	
	<p>ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
	<p>МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p><i>Кабинет Технического оснащения организации рабочего места</i></p> <p>Оборудование -доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся; - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.</p> <p>Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).</p> <p>Учебная кухня ресторана Оборудование: Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок: <i>весоизмерительное оборудование:</i> весы настольные; электронные; <i>холодильное оборудование:</i> шкаф холодильный; шкаф морозильный; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор; <i>механическое оборудование:</i> блендер с насадками процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер; привод универсальный с взбивания; <i>тепловое оборудование:</i> плиты электрические плиты с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь; <i>оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</i> овоскоп; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик; <i>оборудование для мытья посуды:</i> машина посудомоечная; <i>вспомогательное оборудование:</i></p>	<p>Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом</p>

		<p>стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная. <i>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда.</i></p>	
Учебная практика Производственная практика		<p>Учебная кухня ресторана Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.). Предприятия общественного питания, согласно договорам</p>	
ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		<p><i>Кабинет Техническое оснащение и организации рабочего места;</i> Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места: -доска учебная; -рабочее место преподавателя; -УМК профессионального модуля -столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся; - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др. - компьютер, - телевизор - наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).</p>	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
		<p>Учебная кухня ресторана Оборудование: Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок: <i>весоизмерительное оборудование:</i> весы настольные; электронные; <i>холодильное оборудование:</i> шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор; <i>механическое оборудование:</i> блендер с насадками; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер; привод универсальный с взбивания; <i>тепловое оборудование:</i> плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;</p>	

		<p><i>оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</i> овоскоп; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик; <i>оборудование для мытья посуды:</i> машина посудомоечная; <i>вспомогательное оборудование:</i> стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная. <i>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда.</i></p>	
	Учебная практика Производственная практика	<p>Учебный кондитерский цех Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.). Предприятия общественного питания, согласно договорам</p>	
	ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<p>Кабинет Технологии кондитерского производства; -доска учебная; -рабочее место для преподавателя; -столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся; - компьютер, - телевизор - наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия). - УМК профессионального модуля - Сборники рецептур</p> <p>Учебный кондитерский цех. Оборудование: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные, весы напольные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный шокофризер льдогенератор <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, <u>Механическое оборудование:</u> тестомес, взбивальная машина, миксер. куттер, мясорубка <u>Тепловое оборудование:</u> шкаф для расстойки теста. аппарат пончиковый</p>	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом

		блинный аппарат печь для пиццы торталетница жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница микроволновая печь; <u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками производственный стол с охлаждаемой поверхностью производственный стол с ящиками, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей моечная ванна <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда.</u>	
	Учебная практика Производственная практика	Весоизмерительное оборудование, тестомесильная машина, Расстоечный шкаф, шкаф пекарский пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; инструменты, инвентарь, посуда	
	ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Кабинет социально-экономических дисциплин, -доска учебная; -рабочее место для преподавателя; -столы, стулья для студентов на обучающихся; -шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др. - наглядные пособия Учебная кухня ресторана: Оборудование	Иркутская область г. Ангарск, 22 микрорайон, 17 дом
		Весы настольные электронные	
		<i>Тепловое оборудование:</i>	
		Пароконвектомат	
		Конвекционная печь	
		Микроволновая печь	
		Расстоечный шкаф	
		Плита электрическая	
		Фритюрница	
		Электрогриль (жарочная поверхность)	
		Плита индукционная	
		Электроблинница	
		Электромармиты	
		Кофемашина	
		Электромармит	
		<i>Холодильное оборудование:</i>	
		Шкаф холодильный	
		Шкаф морозильный	
		Льдогенератор	
		Охлаждаемый прилавок-витрина	
		Фризер	

	<p>Стол холодильный с охлаждаемой горкой</p> <p><i>Механическое оборудование:</i></p> <p>Тестораскаточная машина</p> <p>Планетарный миксер</p> <p>Диспансер для подогрева тарелок</p> <p>Блендер с насадками</p> <p>Мясорубка</p> <p>Слайсер</p> <p>Машина для вакуумной упаковки</p> <p>Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)</p> <p>Процессор кухонный</p> <p>Овощерезка</p> <p>Миксер для коктейлей</p> <p>Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания</p> <p>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)</p> <p>Кофемолка</p> <p><i>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:</i></p> <p>Лампа для карамели</p> <p>Набор барной мебели</p> <p>Стол с охлаждаемой поверхностью</p> <p>Сифон</p> <p>Газовая горелка (для карамелизации)</p> <p>Барная станция для порционирования соусов</p> <p>Набор инструментов для карвинга</p> <p><i>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</i></p> <p>Овоскоп</p> <p><i>Вспомогательное оборудование:</i></p> <p>Стол производственный с моечной ванной</p> <p>Стеллаж передвижной</p> <p>Моечная ванна двухсекционная</p>	
Производственная практика	<p>Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).</p> <p>Предприятия общественного питания, согласно договорам</p>	

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.

Занятость учащихся различными формами внеурочной деятельности

Занятость учащихся различными формами внеурочной деятельности представлена в таблице:

Кружок, клуб, секция	Руководитель	Кол-во чел.
Кружки профессионального творчества по профессии «Повар, кондитер»		
«Гурман»	Тюрина С.Ю., мастер п/о	10
«Кулинарная студия»	Фищенко С.И. мастер п/о	10
«Мастер-шеф»	Буйлова Т.С. мастер п/о	10
«Кулинарные идеи»	Абаскалова Н.А., мастер п/о	10
«Академия чудес»	Иванова И.А. мастер п/о	14
«Умелые ручки»	Кондратьев П.А., мастер п/о	11
«Вкусные истории»	Жалевич Т.Н. мастер п/о	12
«Радуга»	Вологодина Я.А. мастер п/о	12
«Поварята»	Рахманина С.В. мастер п/о	12
Спортивные секции:		
Баскетбол	Бельков А.А. руководитель физического воспитания	15
Волейбол		14
Легкая атлетика		16
Настольный теннис		8
Футбол		12
Минифутбол		12
Эстрадная студия	Гвоздева Н.В. педагог дополнительного образования	12
Центр творчества в общежитии	Канищева Ю.Н. и Канищева Н.Н. воспитатели общежития.	62

В техникуме работает музей 114 Свирской стрелковой краснознаменной дивизии, на базе которого создан поисковый отряд «Пульс». Музей и поисковый отряд являются центром формирования нравственно-духовных и гражданских качеств обучающихся.

Ученическое самоуправление представлено Советом учащихся, Советом общежития, Советами учебных групп. Цели и задачи ученического самоуправления определены в Программе развития техникума «Становление профессиональной компетентности молодого рабочего и специалиста» и Положении о Совете учащихся:

- создание оптимальной среды саморазвития и условия самореализации личности учащихся, воспитание гражданских качеств.
- создание условий для развития самоуправления через Совет учащихся и Совет общежития, как коллектива ученической самоорганизации для обеспечения реализации прав обучающихся на свободу мнений, свободу слова, развитие чувства ответственности за себя, коллектив, училище.

Выборы в совет учащихся и председателя Совета проводятся в сентябре-октябре учебного года на конференции учащихся всех курсов и студентов групп СПО.

Модель ученического самоуправления



Развитию личности обучающихся и студентов способствуют традиционные коллективные творческие дела:

1. КТД День знаний и праздник «Первого звонка» с фотографированием учащихся групп I курса.
2. КТД «Есть система достойная...», в честь Дня ПТО и Международного Дня Учителя
3. КТД Презентация групп I курса
4. с проведением творческих конкурсов КТД Новогодний карнавал и конкурс на лучшие новогодние поздравления.
5. КТД Декада оборонно-массовой работы в честь Дня защитника Отечества и военно-спортивный конкурс «А, ну-ка, парни»
6. КТД Международный женский день (конкурсы, поздравления) КТД Конкурс «Учащийся года»
7. КТД День Победы. Вахта памяти: «Благодарные потомки – победителям!»
8. КТД «Знай, наших», награждение обучающихся и студентов за участие в жизни техникума по итогам учебного года

Задачи КТД формировать общие компетенции обучающихся и студентов:

1. Развитие самостоятельности, инициативы, социального опыта и совершенствование способностей, потребностей в межличностных отношений обучающихся;
2. Формирование делового сотрудничества педагогических работников и обучающихся.
3. Формирование гражданских качеств личности.

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.