

Утверждаю
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ
С.А. Карп
« 1 » сентября 2017 г.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**

Государственного автономного профессионального образовательного
учреждения Иркутской области

«Ангарский техникум общественного питания и торговли»

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения

3 года 10 месяцев

Образовательная база приема

основное общее образование

Профиль получаемого

профессионального образования

естественнонаучный

Ангарск, 2017 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
на базе основного общего образования

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее ППКРС) 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016г.), а также Примерной основной образовательной программы по профессии Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 31.03.2017г. под номером 43.01.09 - 170331.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план ППКРС, 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 ППКРС составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации:
«Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ).
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016г.);
- 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);
- Примерная основная образовательная программа по профессии Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ 31.03.2017г. под номером 43.01.09 – 170331;
- 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;
 - «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»».
- Устав ГАПОУ ИО АТОПТ;
- Решение педагогического совета от 24.04.2017 №4 об утверждении вариативной части ППКРС;
- 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:

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

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Выпускник, освоивший ППКРС, 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. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

4.2.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

4.2.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

4.2.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

4.2.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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.0 1	Русский язык и литература. Русский язык	3	81	0,3	100%
ОУД.0 2	Русский язык и литература. Литература	14	460	1,5	57%
ОУД.0 3	Иностранный язык	6	81	0,3	100%
	А) Английский язык				
	Б) Немецкий язык	3	71	0,2	100%
ОУД.0 4	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	7	308	1	100%
ОУД.0 5	История	10	557	1,9	100%
ОУД.0 6	Физическая культура	2	55	0,2	100%
ОУД.0 7	Основы безопасности жизнедеятельности	4	75	0,5	100%
Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей					
Базовые общеобразовательные дисциплины					
ОУД.0 8	Обществознание	3	149	1,1	100%

ОУД.0 9	Физика	14	440	1,5	100%
ОУД.1 0	География	2	85	0,7	100%
ОУД.1 1	Экология	2	85	0,7	50%
Профильные общеобразовательные дисциплины					
ОУД.1 2	Информатика	4	72	0,2	66%
ОУД.1 3	Химия	18	115	0,4	100%
ОУД.1 4	Биология	11	280	0,9	100%
Общепрофессиональный цикл					
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	110	1,0	100%
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	7	244	2,2	100%
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	7	160	1,6	100%
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4	93	0,7	100%
ОП.05	Основы калькуляции и учета	3	45	0,2	100%
ОП.06	Охрана труда	10	135	1,4	80%
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1	25	1	100%
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	3	75	2	100%
ОП.09	Физическая культура	2	50	1	100%
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

N п/п	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля в соответствии с учебным планом ОПОП	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Число обучающихся, воспитанников, одновременно изучающих уч. дисциплину, проф. модуль
1	2	3	4	5
Общеобразовательный цикл				
Базовые общеобразовательные дисциплины				
1.	ОУД.01 Русский язык.	1. Гольцова, Мищерина, Шамшин. Русский язык: учебник для 10-11 кл. – М.:2013	28	243
		2. Орфографический словарь русского языка – 26-е изд., стереотип. – М.: Русский язык, 1988	25	
		3. Инджиев А.А. Современный русский язык: говорим и пишем правильно. – Ростов н/Д: Феникс, 2007.	6	
		4. Гальцова Н.Т. Русский язык 10-11 классы: учебник для общеобраз. Учрежд./Н.Т. Гольцова, И.В. Жамшин, М.А. Мищерина. – 8-е изд. _М.:ООО «Русское слово», 2011.-447с.	15	
		5. Власенков А.И. Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи: Учебное пособие для 10-11 классов – М.: Просвещение, 2005.	50	
		6. Орфографический словарь русского языка – 26-е изд., стереотип - М.: Русский язык, 1998.	25	
		7. Власенков А.И. Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи: Учебное пособие для 10-11 классов – 5-е издание – М.: Просвещение, 2000.	15	
2.	ОУД.02. РЛитература.	1. Качурин М.Г. Русская литература XIX века. 10 кл. Учебник для общеобразовательных учреждений в 2-х ч. Ч.1. -М.: Просвещение, 2000.	30	243

	2. Качурин М.Г. Русская литература XIX века. 10 кл. Учебник для общеобразовательных учреждений в 2-х ч. Ч.2. -М.: Просвещение, 1997.	30	
	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, 2011.-398с.	15	
	4. Литература 10 кл. Учебник для общеобразоват. Учреждений (базовый уровень). В 2 ч. Ч 2 – 2е изд., стер.-М.: Мнемозина, 2011.-495с	15	
	5. Ващенко Е.Д. Русский язык и культура речи: Учебное пособие. – 3-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.	20	
	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, 2004.	30	
	7. Русская литература XX века. 11кл. Хрестом. для общеобраз. учрежд. В 2-х ч. 1 ч./Сост. А.В.Баранников.-6-е изд.-И.:Просвещение, 2002.	30	
	8. Русская литература XX века. 11кл. Хрестом. для общеобраз. учрежд. В 2-х ч. 2 ч./Сост. А.В.Баранников.-6-е изд.-И.:Просвещение, 2002.	30	
	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.	30	
	10. Русская литература конца XVIII-XIX вв. Заруб. литература. – Ростов н/Д: Феникс, 2004.	20	
	11. Качурин М.Г. Русская литература XIX века. 10 кл. Учебник для общеобразовательных учреждений в 2-х ч. Ч.2.-М.: Просвещение, 2000.	80	
	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.	45	
	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.	45	

3.		14. Электронный образовательный ресурс. Русская литература от Нестора до Маяковского. – 2006.	1	
3.	ОУД.03 Иностранный язык А) Английский язык	1. Бескоровайна Г.Т. и др. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО.- М.-2015	10	243
		2. Щербакова Н.И. Английский для специалистов сферы общественного питания. – М.2005г	10	
		3. Денисова Л.Т. Английский язык: Интенсивный курс: Учеб. для 10 кл. общеобразоват. учрежд.-6-е изд. – М.: Просвещение, 2001.	18	
		4. Денисова Л.Т. Английский язык: Интенсивный курс: Учеб. для 11 кл. общеобразоват. учрежд.-6-е изд. – М.: Просвещение, 2001.	15	
		5. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.	15	
		6. Акопян А. Англо-русский, русско-английский словарь. Около 30000 слов.-2-е изд., испр. и доп.-М.: «Мартин», 2005.	15	
		7. Англо-русский, русско-английский словарь для школьн. Грамматика. Современная транскрипция.-М.:ООО «Дом славян. Книги», 2006.	18	
		8. Английский язык: Учебное пособие /Агабекян И.П./ - М.: Феникс, 2010.	25	
		9. Учебник английского языка для 10 кл: сред(полное) общее образование (базовый уровень)\В.Т.Тимофеев, А.Б.Вильнер, И.Л.Колесникова [и др.]; под ред. В.Г.Тимофеева.-6-е изд.- М.: Изд.центр «Академия», 2012.-144с.: ил.; CD	20	
		10. Учебник английского языка для 11 кл.; среднее (полное) общее образование (базовый уровень)/ [В.Г.Тимофеев, А.Б.Вильнер, И.А. Делазари. и др.] - 5-е изд. –М.: Издательский центр «Академия», 2013. 136с.; илл.CD	20	
Б) Немецкий язык	11. Воронина Т.И. Немецкий язык, контракты: Учебник для 10-11 кл.общеобразоват.учрежд.-6-е изд. – М.: Просвещение, 2004.	31		
	12. Современный немецко-русский, русско-немецкий словарь для школьников. – 2-е изд. – М.: Айрис-пресс, 2005.	15		
	13. Басова Н.В. Немецкий язык для колледжей: Учебник - Ростов н/Д: Феникс, 2010.	25		

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.	110	243
	Алимов Ш.А. и др. Алгебра и начала анализа. 10 (11) кл. – М., 2015.	30	
	2. Атанасян Л.С. и др. Геометрия. 10 (11) кл. – М., 2012.	18	
	4. Башмаков М.И. Математика (базовый уровень). 10—11 кл. – М., 2014.	30	
	5. Башмаков М.И. Математика: 10 кл. Сборник задач: учеб. пособие. – М., 2014.	30	
	6. Погорелов А.В. Геометрия: учебник для 7-11 кл. общеобразоват. учреждений. – 13-е изд. – М.: Просвещение, 2004.	110	
	7. Гусев В.А. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. – М.: Академия, 2010	25	
	8. Омельченко В.П. Математика: Учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2011.	3	
	9. Омельченко В.П., Курбатова Э.В. Математика: учебное пособие.-6-е изд., стер.-Ростов н\Д: Феникс, 2011	13	
	10. Богомолов Н.В. Математика: Учебник для ССУЗов. - М.: Дрофа, 2010.	10	
	11. Пехлецкий И.Д. Математика: Учебник для студентов СПО. – М.: Академия, 2010.	25	
	12. Михеев В.С. и др. Математика: Учебное пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2009.	25	
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.	70	243

		2. Новейшая история стран Европы и Америки. XX век. Часть 2/Под ред. А.М. Родригеса, М.В. Пономарева. М.: Владос», 2015	20	
		3. Захаревич А.В. История отечества. – М.: ООО «ИТК Дашков и К ^о », 2010	15	
		4. Алексашкина Л.Н. Мир в XX веке: Дополн. материалы и практикум к учебникам новейшей истории 9-11 кл.-3-е изд., испр.-М.: Дрофа, 2007.	40	
		5. Буганов В.И., Зырянов П.Н. История России, конец XVII-XIX в.: Учеб. для 10 кл. общеобразоват. учрежд. – 11-е. – М.: Просвещение, 2005.	102	
		6. Сахаров А.Н. История Россия с древнейших времён до конца XVII века: учебн. для 10 кл. общеобразоват. учрежд.-12-е изд.-М.: Просвещение, 2006.	100	
		7. Улунян А.А. Новейшая история зарубежных стран. учебн.для 11 кл. общеобразоват. учрежд. – 3-е изд.– М.: Просвещение, 2003.	75	
		8. Чубарьян А.О. Отечественная история XX-нач. XXI века: учебн.для 11 кл. общеобразоват. учрежд. – 2-е изд.– М.: Просвещение, 2005.	70	
		9. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней: Учебник для СПО. – М.: Академия, 2010.	25	
		10. Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профиля: Ч. 1 – М.: Академия, 2011.	25	
		11. Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профиля: Ч. 2– М.: Академия, 2015.	25	
		12. Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профиля: Дидактический материал – М.: Академия, 2011.	25	
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.	58	133

		2. Кравченко А.И. Обществознание: 10 класс.- М.: 2013г	15	
		3. Кравченко А.И. Певцова Е.А. Обществознание: 11 класс.- М.: 2013г	15	
		4. Смирнов И.В. Введение в современное обществознание: Учебник для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2003.	61	
		5. Хрестоматия по курсу «Введение в современное обществознание»: Учеб. пособие для НПО/сост. И.Л.Ларионова, И.П.Смирнова. – 2-е изд.стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2003	30	
		6. Электронный образовательный ресурс. Экспресс – подготовка к экзамену «Обществознание», 9-11 классы.-2006г.	1	
7.	ОУД.09 Физика	1. Мякишев Т.Я. Физика: учеб. для 10 кл. общеобразоват. учреждений. – 15-е изд. – М.: Просвещение, 2006.	40	243
		2. Мякишев Т.Я. Физика: учеб. для 11 кл. общеобразоват. учреждений. – 15-е изд. – М.: Просвещение, 2006.	40	
		3. Мякишев Т.Я., Буховцев Б.Б. Физика: Учеб. для 10 кл. общеобразоват. учреждений. – 14-е. – М.: Просвещение, 2005.	50	
		4. Мякишев Т.Я., Буховцев Б.Б. Физика: Учеб. для 11 кл. общеобразоват. учреждений. – 14-е. – М.: Просвещение, 2005.	60	
		5. Касьянов В.А. Физика. 10 кл. учеб. для общеобразоват. учреждений. – 5-е изд, дораб.. – М.: Дрофа, 2003.	15	
		6. Малинин А.Н. Сборник вопросов и задач по физике: Учеб. для 10-11 кл. общеобразоват. учреждений.– М.: Просвещение, 2004.	15	
		7. Левитан Е.П. Астрономия. 11 кл.: учеб. для общеобразоват.учреждений. – 10-е изд. – М.: Просвещение, 2005.	15	
8.	ОУД.10 География	1. Максаковский В.П. Эконом-я и социал-я география мира: учеб. для 10 кл. о/о учреждений.-14-е изд., испр. И доп.-М.:Просвещение, 2016.	55	108
		2. Гладкий Ю.Н., Лавров С.Б. Экономическая и социальная география мира: Учеб. для 10 кл. общеобразоват. учреждений. – 5-е изд. – М.: Просвещение, 1999.	30	
9.	ОУД.06 Физическая	1. Решетников Н.В. Физич-кая культура: учеб.пособие для СПО. – 4-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2005.	30	243

	культура	2. Решетников Н.В. Физическая культура: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений – М.: Академия, 2010.	25	
		3. Бишаев А.А. Физическая культура.- М., 2014	15	
10.	ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	1. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности – 10-11 кл.- М.2015	15	133
		2. Хван Т.А. Основы безопасности жизнедеятельности. – Ростов н/Д: Феникс, 2003.	15	
		3. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 кл.: учеб. для о/о учрежд./ Под ред. В.Н.Латчук. – 4-е изд., стер. – М.: Дрофа, 2003.	20	
		4. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 кл.: учеб. для о/о учрежд./ Под ред. В.Н.Латчук. – 7-е изд., стер. – М.: Дрофа, 2006.	20	
		5. Бубнов В.Т. Основы медицинских знаний: учеб. пособие 8-10 кл.-2-е изд., испр. И доп.-М.: АСТ: Астрель, 2005.	20	
Профильные общеобразовательные дисциплины				
11.	ОУД.12 Информатика	1. Угринович Н.Д. Информатика и инф. Технологии. Учеб. для 10-11 кл.- 2-е изд.-М.: БИНОМ; Лаборатория знаний, 2005.	30	243
		2. Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: учебник. – М.,2014	15	
		3. Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей естественнонаучного и гуманитарного профилей. – М.,2014	6	
		4. Информатика и ИКТ. Задачник-практикум: в 2т. Т1 \Под ред.И.Семакина, Е.Хеннера.-3-е изд. М.; Бином. Лаборатория знаний, 2011.-309с.	15	
		5. Информатика и ИКТ. Задачник-практикум: в 2т. Т2 \Под ред.И.Семакина, Е.Хеннера.-3-е изд. М.; Бином. Лаборатория знаний, 2011.-293с.	15	
		6. Семакин И.Г. Задачник, практикум. Часть 1 Часть 2. М.,2006	30	
		7. Киселёв С.В., Куранов В.П. Оператор ЭВМ: Учеб. для НПО. – 2-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия»; ПрофОБриЗдат, 2002.	2	

		8. Фигурнов В.Э. IBM PC для пользователя. – 7-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 1997.	20	
		9. Хандадашева Л.Н. Компьютер и другая оргтехника для секретаря-референта: Учеб.пособ. – Ростов н/Д; Феникс, 2003.	20	
12. ОУД. 13 Химия		8. Ахметов Н.С. Химия: учеб. для 10-11 кл. о/о учрежд.-2-е изд., испр.- М.: Просвещение, 2000.	20	243
		9. Цветков Л.А. Органическая химия: Учеб. для уч-ся 10-11 кл. общеобразоват. учрежд. – М.: Гуманитарный центр «ВЛАДОС», 2005.	30	
		10. О.С.Габриелян, И.Г. Остроумов Химия: Учебник - М.: Академия, 2005.	20	
		11. Ерохин Ю.М. Химия: Учебник для студ. учрежд. сред. проф. образования. – М.: Академия, 2010	45	
		12. Ерохин Ю.М. Сборник задач и упражнений по химии: С дидакт. материалом: Учеб. пособие – М.: Академия, Высшая школа, 2010.	40	
13. ОУД. Биология		13. Общая биология: Учеб. для 10-11 кл. о/о учрежд. / Под. ред. Д.К.Беляева. – М.: Просвещение, 2006.	30	243
		14. Беляев Д.К., Дымшиц Г.М. Биология (базовый уровень) 10-11 кл. Общая биология. – М., 2014	19	
		15. Тупикин Е.И. Общая биология с основами экологии. Учеб. пособие для НПО и СПО-2-е изд. Стер.-М.: Изд. Центр «Академия», 2003.	20	

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	85	107
		2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник – 1-е изд. – М.: Академия, 2016.	25	
		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.	3	107
		5. Богатырёв Е.А. и др. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие. – М.: Академия, 2005. – 185 с.	16	
		6. Матюхина З.Б. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для НПО и СПО. – 4-е изд., стер. М.: Изд.центр «Академия», 2006.	80	
		7. Теплова В.И., Боряев В.Е. Физиология питания: Учебное пособие. – М.: ИТК Дашков и К, 2010.	25	
2.	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для НПО; учеб. пособ. для СПО.-2-е изд.-М: Изд. центр «Академия», 2013.	80	
		2. Товароведение продовольственных товаров: Иллюстрированное учебное пособие составили Никифорова Н.С., Покофьева С.А.. М.: Академия, 2005. – 30 плакатов	15	
		3. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения: Учебное пособие СПО. – М.: Академия, 2010.	25	
4.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2006.	13	107
		2. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарского пр-ва: учеб. для НПО.- М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2002.	50	
		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.	25	
		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.	10	
		5. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Академия, 2002. – 457 с.	30	

		6. Стрельцов А.И. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Академия, 2003. – 272 с.	7	
		7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник - Ростов н/Д: Феникс, 2011.	25	
		8. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА - М, 2012.176 с.		
		9. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА - М, 2012.- 416 с		
		10. 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 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	1. Яковлев А.И. Основы Правоведения: учебник для НПО.-4-е изд., испр. и доп.-М.: изд. центр «Академия»,2006.-336с.-сп.лит.	3	107
		2. Экономика отрасли: Торговля и общественное питание.: Учебное пособие для ССУ/ Е.А.Карпенко и др.-М.: Альфа, -М.: ИНФРА-М, 2007.-221с.:ил.	50	
		3. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Учебник для учреждений НПО и СПО .-2-е изд. Испр. М.: ИЦ «Академия», 2012-399с.	10	
		4. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум .Учебное пособие для учреждений НПО и СПО .-2-е изд. Испр. М.: ИЦ «Академия», 2011-157с: лит., тесты.		
		5. Федорянич О.И. Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности: учебник для студентов учреждений СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2014.-221с.	30	

6.	ОП. 05 Основы калькуляции и учета	1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 336 с.		
		2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с		
7.	ОП. 06 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», 2013.–320с.		
		1. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности; Учебник – 1-е изд. – М.: Академия, 2013г.		
8.	ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2011.-320с.		
		2. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /А.П. Голубев - 7 изд., стер.-М.:издательский центр «Академия», 2009.336с.		
		3. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие/Т.А.Карпова.-6-е издание, перераб., и доп - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009.-320с.		
9.	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. – М.: ОИЦ «Академия», 2016, 288с.		152
10	ОП.09 Физическая культура	1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для нач. и сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015	1	100

		2. Ильинич В.И. Физическая культура студента и жизнь: учебник для вузов [Текст] / В.И. Ильинич. – М.: Гардарики, 2007. –366 с.	1	
		3. Туманян Г.С. Здоровый образ жизни и физическое совершенствование: учебное пособие для студентов высших учебных заведений [Текст] /Г.С. Туманян М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.	1	
Профессиональный цикл				
	Общие	Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб.пособие для НПО. – М.: Издательский цкентр «Академия», 2011.-173с.	6	
		Семиряжко Т.Г. Дерюгина М.Ю. Кулинария. Контрольные материалы: Учеб. Пособие для НПО 3-е изд. Испр.-М.: Изд.центр «Академия», 2010. – 205с: тесты.	5	
		Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.		
		Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.		
		Дубровская Н.МИ. Кулинария. Лабораторный практикум: Учеб. Пособие для НПО.- М.: Издат центр «Академия», 2011.-237с.	3	
11	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для НПО; Учеб. пособие для СПО/З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. – 2-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2014.	50	107
		1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.		
		2. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 - 373 с.		

	3. 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», 2013 - 128 с.		
	4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стереот., - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400с.		
	2. Барановский В.А., Шатун Л.Т. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов. – Р.-н/Д.: Феникс, 2005. – 383 с.	5	
	3. Барановский В.А. Повар-технолог: Учебное пособие для СПО. - Р.-н/Д.: Феникс, 2004. – 415 с.	5	
	4. Семиряжко Т.Н., Дерюгина М.Ю. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2008. – 189 с.	3	
	5. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2004. – 282 с.	5	
	6. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб.пособ. для НПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2007.	4	
	7. 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.	25	
	8. Повар. Рабочая тетрадь: практ. основы профессион. деят-ти: Практикум/Е.П.Шалагинова, Н.Н.Шабалина, С.В.Соколова, Т.Н.Жегалина. – М.: Академкнига, 2006.	10	
	9. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб.пособие для уч-ся проф.учеб.завед. – 2-е изд., стереотип. – М.: Изд.центр «Академия», 2001.	10	

10. 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.	10	
11. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособ. для НПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2006.	10	
12. Харченко Н.Э. Сб.рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособ. для НПО/ В.Б Андросов и др. – М.: Изд.центр «Академия», 2005.	26	
13. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб.пособ. для НПО. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2006.	38	
14. Усова И.Н. Основы калькуляции и учёта. Теоретические основы профессион. деят-ти. Учеб.пособ. – М.: Академкнига, 2006.	15	
15. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – 2-е изд. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2004.	15	
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие /В.Ф Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416с.		
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.	15	
18. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.	32	
19. 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.	195	
20. 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.		
21. 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.		

		22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студентов среднего профессионального образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128с.		
		23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 282с.		
		24. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010.	25	
21.	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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.		107
		2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа, 2015. - 416 с.		
		1. Барановский В.А., Шатун Л.Т. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов. – Р.-н/Д.: Феникс, 2005. – 383 с.	5	
		2. Барановский В.А. Повар-технолог: Учебное пособие для СПО. - Р.-н/Д.: Феникс, 2004. – 415 с.	5	
		3. Семиряжко Т.Н., Дерюгина М.Ю. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2008. – 189 с.	3	
		4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2004. – 282 с.	5	
		5. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб.пособ. для НПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2007.	4	
		6. 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.	25	
	7. Повар. Рабочая тетрадь: практ. основы профессион. деят-ти: Практикум/Е.П.Шалагинова, Н.Н.Шабалина, С.В.Соколова, Т.Н.Жегалина. – М.: Академкнига, 2006.	10		

8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.	10	
9. 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.	10	
10. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособ. для НПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2006.	10	
11. Харченко Н.Э. Сб.рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособ. для НПО/ В.Б Андросов и др. – М.: Изд.центр «Академия», 2005.	26	
12. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб.пособ. для НПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2004.	18	
13. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб.пособ. для НПО. – 2-е изд., стер. М.: Изд.центр «Академия», 2006.	20	
14. Усова И.Н. Основы калькуляции и учёта. Теоретические основы профессион. деят-ти. Учеб.пособ. – М.: Академкнига, 2006.	15	
15. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – 2-е изд. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2004.	15	
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.	30	
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.	15	
18. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.	4	
19. 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.	25	

19.		20. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.	32	
		21. 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.	195	
		22. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач.проф.образования. – 2-е изд., стер. – М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2000.	14	
		23. 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.	15	
		24. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособ. для НПО/ В.Б Андросов и др. – М.: Изд.центр «Академия», 2006.	15	
		25. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб.пособ. для НПО/ В.Б Андросов и др. – М.: Изд.центр «Академия», 2006.	15	
		26. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010.	25	
19.		27. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 - 373 с.		
22.	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	1. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для НПО; Учеб. пособие для СПО/З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – 2-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2003.	50	107
		2. Барановский В.А., Шатун Л.Т. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов. – Р.-н/Д.: Феникс, 2005. – 383 с.	5	

ассортимента	3. Барановский В.А. Повар-технолог: Учебное пособие для СПО. - Р.-н/Д.: Феникс, 2004. – 415 с.	5	
	4. Семиряжко Т.Н., Дерюгина М.Ю. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2008. – 189 с.	3	
	5. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2004. – 282 с.	5	
	6. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб.пособ. для НПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2007.	4	
	7. 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.	25	
	8. Повар. Рабочая тетрадь: практ. основы профессион. деят-ти: Практикум/Е.П. Шалагинова, Н.Н.Шабалина, С.В.Соколова, Т.Н.Жегалина. – М.: Академкнига, 2006.	10	
	9. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб.пособие для уч-ся проф.учеб.завед. – 2-е изд., стереотип. – М.: Изд.центр «Академия», 2001.	10	
	10. 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.	10	
	11. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособ. для НПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2006.	10	
	12. Харченко Н.Э. Сб.рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ. для НПО/ В.Б Андросов и др. – М.: Изд.центр «Академия», 2005.	26	
	13. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб.пособ. для НПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2004.	18	
	14. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб.пособ. для НПО. – 2-е изд., стер. М.: Изд.центр «Академия», 2006.	20	
	15. Усова И.Н. Основы калькуляции и учёта. Теоретические основы профессион. деят-ти. Учеб.пособ. – М.: Академкнига, 2006.	15	
	16. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – 2-е изд. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2004.	15	

		17. 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.	30	
		18. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач.проф.образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2000.	15	
		19. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.	32	
		20. 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.	195	
		21. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач.проф.образования. – 2-е изд., стер. – М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2000.	14	
		22. 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.	15	
		23. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособ. для НПО/ В.Б Андросов и др. – М.: Изд.центр «Академия», 2006.	15	
		24. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010.	25	
23.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. Стер./Н.Г. Бутейкис. – М.: академия, 2014. – 336 с.		107
		2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие /В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015.-416 с.		

ассортимента	3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. Образования _З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2014. – 336 с.		
	4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/Л.В. мармузова. – М.: Академия, 2014. – 160с.		
	5. Барановский В.А., Шатун Л.Т. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов. – Р.-н/Д.: Феникс, 2005. – 383 с.	5	
	6. Барановский В.А. Повар-технолог: Учебное пособие для СПО. - Р.-н/Д.: Феникс, 2004. – 415 с.	5	
	7. Семиряжко Т.Н., Дерюгина М.Ю. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2008. – 189 с.	3	
	8. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2004. – 282 с.	5	
	9. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.	4	
	10. 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.	25	
	11. Повар. Рабочая тетрадь: практ. основы профессион. деят-ти: Практикум/Е.П.Шалагинова, Н.Н.Шабалина, С.В.Соколова, Т.Н.Жегалина. – М.: Академкнига, 2006.	10	
	12. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб.пособие для уч-ся проф.учеб.завед. – 2-е изд., стереотип. – М.: Изд.центр «Академия», 2001.	10	
	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.	10	

14. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособ. для НПО. — М.: Изд.центр «Академия», 2006.	10	
15. Харченко Н.Э. Сб.рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособ. для НПО/ В.Б Андросов и др. — М.: Изд.центр «Академия», 2005.	26	
16. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб.пособ. для НПО. — М.: Изд.центр «Академия», 2004.	18	
17. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб.пособ. для НПО. — 2-е изд., стер. М.: Изд.центр «Академия», 2006.	20	
18. Усова И.Н. Основы калькуляции и учёта. Теоретические основы профессион. деят-ти. Учеб.пособ. — М.: Академкнига, 2006.	15	
19. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании: Учебно-практическое пособие. — 2-е изд. — Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2004.	15	
20. 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.	30	
21. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач.проф.образования. — 2-е изд., стереотип. — М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2000.	15	
22. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования. — М.: ПрофОбрИздат, 2002.	32	
23. 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.	195	
24. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач.проф.образования. — 2-е изд., стер. — М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2000.	14	
25. 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.	15	

		26. 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.	15	
		27. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010.	25	
		28. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. Образования / С.Н. Радченко. – «Феникс», 2013 – 373 с.		
24.	ПМ.05 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.		107
2. 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.				
3. 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.				

	<ol style="list-style-type: none"> 4. 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. 5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с. 6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с. 7. 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. 8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с. 9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с. 10. 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. 11. 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. 		
--	--	--	--

	12. Барановский В.А., Шатун Л.Т. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов. – Р.-н/Д.: Феникс, 2005. – 383 с.	5	
	13. Барановский В.А. Повар-технолог: Учебное пособие для СПО. - Р.-н/Д.: Феникс, 2004. – 415 с.	5	
	14. Семиряжко Т.Н., Дерюгина М.Ю. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2008. – 189 с.	3	
	15. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2004. – 282 с.	5	
	16. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб.пособ. для НПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2007.	4	
	17. 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.	25	
	18. Повар. Рабочая тетрадь: практ. основы профессион. деят-ти: Практикум/Е.П.Шалагинова, Н.Н.Шабалина, С.В.Соколова, Т.Н.Жегалина. – М.: Академкнига, 2006.	10	
	19. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб.пособие для уч-ся проф.учеб.завед. – 2-е изд., стереотип. – М.: Изд.центр «Академия», 2001.	10	
	20. 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.	10	
	21. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособ. для НПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2006.	10	
	22. Харченко Н.Э. Сб.рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособ. для НПО/ В.Б Андросов и др. – М.: Изд.центр «Академия», 2005.	26	
	23. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб.пособ. для НПО. – М.: Изд.центр «Академия», 2004.	18	
	24. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб.пособ. для НПО. – 2-е изд., стер. М.: Изд.центр «Академия», 2006.	20	

25. Усова И.Н. Основы калькуляции и учёта. Теоретические основы профессион. деят-ти. Учеб.пособ. – М.: Академкнига, 2006.	15	
26. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – 2-е изд. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2004.	15	
27. 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.	30	
28. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач.проф.образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2000.	15	
29. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.	32	
30. 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.	195	
31. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач.проф.образования. – 2-е изд., стер. – М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2000.	14	
32. 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.	15	
33. 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.	15	
34. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010.	25	

7. Кадровое обеспечение основной образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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.)	
								Общественный стаж	Педагогический стаж

ОП.00	Общепрофессиональный цикл								
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	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	Основы товароведения продовольственных товаров	Вавилова Н.М.	№11-22-1/02219, в/о, ФГБ ОУ ВПО «Иркутский государственный университет», 2016г.	Биология	БК		Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	1 год	1 год
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	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	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Власенко А.Н.	ИВС № 0322009, в/о, Восточно – Сибирский институт	юрист	БК	Профессиональная переподготовка, ГАУ ДПО ИО	Организационно – методические условия ФГОС СПО	14 лет	6 лет

			МВД России, 2002г.			«РЦМРПО»	по ТОП 50, 72 часа		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Рахманина С.В.	ТВ № 301524, в/о, Заочный институт советской торговли, 1989г.	экономист	БК	Профессиональная переподготовка, ГАУ ДПО ИО «РЦМРПО»	Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	21 год	2 года
ОП.06	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.07	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

							72 часа		
ОП.08	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 часа	48 лет	48 лет
ОП.09	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
П.00	Профессиональный цикл								
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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
УП.01	Учебная практика	Фищенко С.И.	ЗТ–I №394487, спо, Ангарский промышленн	техник-технолог	ВКК	Профессиональная переподготовка,	Организационно – методические условия	43 года	32 года

			ый политехникум , 1986г.			ОГАОУ ДПО «ИИПКРО»	ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа		
ПП.01	Производственная практика		ЗТ–I №394487, спо, Ангарский промышленн ый политехникум , 1986г.	техник- технолог	ВКК	Профессио нальная переподгот овка, ОГАОУ ДПО «ИИПКРО»	Организацио нно – методические условие ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	43 год а	32 года
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Ковальчук Е.С	ВСГ № 2892665, в/о, Иркутский государственн ый технический университет, 2009г.	экономист- менеджер	ВКК		Организацио нно – методические условие ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	34 год а	34 года
УП.02	Учебная практика	Фищенко С.И.	ЗТ–I №394487, спо, Ангарский промышленн ый политехникум , 1986г.	техник- технолог	ВКК	Профессио нальная переподгот овка, ОГАОУ ДПО «ИИПКРО»	Организацио нно – методические условие ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	43 год а	32 года
ПП.02	Производственная практика		ЗТ–I №394487, спо, Ангарский промышленн ый политехникум , 1986г.	техник- технолог	ВКК	Профессио нальная переподгот овка, ОГАОУ ДПО «ИИПКРО»	Организацио нно – методические условие ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	43 год а	32 года

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Копысова О.В.	107704 0008462, спо, ФГБОУ ВПО "Национальный исследовательский ядерный университет "МИФИ", 2016г.	техник - технолог	ПКК	Профессиональная переподготовка, ГАУ ДПО ИО «РЦМРПО»	Проектирование учебного занятия, 24 часа	10 лет	7 лет
УП.03	Учебная практика	Фищенко С.И.	ЗТ–I №394487, спо, Ангарский промышленный политехникум, 1986г.	техник-технолог	ВКК	Профессиональная переподготовка, ОГАОУ ДПО «ИИПКРО»	Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	43 года	32 года
ПП.03	Производственная практика		ЗТ–I №394487, спо, Ангарский промышленный политехникум, 1986г.	техник-технолог	ВКК	Профессиональная переподготовка, ОГАОУ ДПО «ИИПКРО»	Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	43 года	32 года
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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

УП.04	Учебная практика	Фищенко С.И.	ЗТ–I №394487, спо, Ангарский промышленный политехникум, 1986г.	техник-технолог	ВКК	Профессиональная переподготовка, ОГАОУ ДПО «ИИПКРО»	Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	43 года	32 года
ПП.04	Производственная практика		ЗТ–I №394487, спо, Ангарский промышленный политехникум, 1986г.	техник-технолог	ВКК	Профессиональная переподготовка, ОГАОУ ДПО «ИИПКРО»	Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа	43 года	32 года
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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
УП.05	Учебная практика	Фищенко С.И.	ЗТ–I №394487, спо, Ангарский промышленный политехникум, 1986г.	техник-технолог	ВКК	Профессиональная переподготовка, ОГАОУ ДПО «ИИПКРО»	Организационно – методические условия ФГОС СПО по ТОП 50, 72 ч	43 года	32 года
ПП.05	Производственная практика		ЗТ–I №394487, спо, Ангарский промышленный	техник-технолог	ВКК	Профессиональная переподготовка,	Организационно – методические условия	43 года	32 года

			ый политехникум , 1986г.			ОГАОУ ДПО «ИИПКРО»	ФГОС СПО по ТОП 50, 72 часа		
--	--	--	--------------------------------	--	--	--------------------------	-----------------------------------	--	--

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

Наименование учебной дисциплины, междисциплинарного курса	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования
2	3
<p>ОУД. 01 Русский язык ОУД.02 Литература</p>	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
	Рабочая программа по предмету
	УМК учебной дисциплины
Поурочное планирование	
Телевизор	
DVD-плеер	
<p>ОУД.03 Иностранный язык</p>	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.
	Рабочая программа по предмету
	УМК учебной дисциплины
	Учебные доски - 2 шт.
	Учебные столы по 15 шт. в каждом кабинете.
Рабочее место преподавателя (стол, стул x 2).	
Компьютер	

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 ⁰ , 60 ⁰), угольник (45 ⁰ , 45 ⁰), циркуль
	Комплект стереометрических тел (демонстрационный)
	Комплект стереометрических тел (раздаточный)
	Набор планиметрических фигур
	Рабочая программа по предмету
	УМК учебной дисциплины
	Учебная доска.
	Учебные столы - 18 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)
ОУД.05 История	Кабинет истории
	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)
	Рабочая программа по предмету
	УМК учебной дисциплины
	Телевизор

	DVD-плеер
	Учебная доска.
	Учебные столы - 17 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)
ОУД. 06 Физическая культура	Спортивный зал
	Кольца баскетбольные 2 шт.
	Мячи баскетбольные 6 шт.
	Сетка волейбольная 1 шт.
	Мячи волейбольные 15 шт.
	Бревно гимнастическое 1шт.
	Шведская стенка 1 шт.
	Гимнастические маты 20 шт.
	Мячи теннисные 15 шт.
	Скакалки 10 шт.
	Секундомер 1 шт.
	Свисток 2 шт.
	Теннисные столы 2 шт
	УМК учебной дисциплины
ОУД. 07 Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности
	Схема «Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации»
	Фотографии «Ордена России»
	Воинские звания и знаки различия
	Военная форма одежды
	Муляж устройства 7,62-мм (или 5,45-мм) автомата Калашникова
	Муляж устройства 5,6-мм малокалиберной винтовки
	Муляжи ручных гранат
	Индивидуальные средства защиты
	Приборы радиационной разведки
	Приборы химической разведки
	Медицинское оборудование для оказания первой медицинской помощи
	Робот-тренажер «Максим»
	Противогазы
	Комплект плакатов «Государственные символы и символы МЧС России»
	Комплект плакатов «Уголок безопасности на дорогах»
	Комплект плакатов «Укрепление здоровья» из серии «Здоровый образ жизни»
	Комплект плакатов «Первая помощь при чрезвычайных ситуациях»
	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

	<p>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>
	Автомат Калашникова (муляж)
	Телевизор
	DVD-плеер
	УМК учебной дисциплине
	Учебная доска.
	Учебные столы - 18 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)
ОУД. 08 Обществознание	Кабинет социально-экономических дисциплин
	Таблицы по основным разделам курса
	Схемы по обществознанию (отражающие причинно-следственные связи, системность социальных объектов, явлений и процессов)
	Диаграммы и графики, отражающие статистические данные различных социальных процессов
	Комплект «Государственные символы Российской Федерации»
	УМК учебной дисциплине
ОУД. 09 Физика	Тематические таблицы по физике.
	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 изопротессов 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 мА (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
Брусok для изучения движения с трением
Транспортер с отвесом
Стальные шарики (3 шт.)
Маятник
Комплект для изучения газовых законов
Модель двигателя внутреннего сгорания
Модели кристаллических решеток
Прибор для изучения газовых законов
Трубка для демонстрации конвекции в жидкости
Приборы для наблюдения теплового расширения
Султаны электрические
Конденсатор переменной емкости
Конденсатор разборный
Палочки из стекла, эбонита и др.

	Набор выключателей и переключателей
	Набор ползунковых реостатов
	Набор по электролизу
	Звонок электрический демонстрационный
	Катушка дроссельная
	Батарея конденсаторов (Н)
	Катушка для демонстрации магнитного поля тока (2 шт.)
	Набор для демонстрации спектров магнитных полей
	Комплект полосовых, дугообразных и кольцевых магнитов
	Стрелки магнитные на штативах (2 шт.)
	Прибор для демонстрации взаимодействия параллельных токов
	Прибор для демонстрации вращения рамки с током в магнитном поле
	Прибор для изучения правила Ленца
	Набор для демонстрации принципов радиосвязи
	Резисторы
	Диод
	Транзистр
	Фотоэлемент
	Светодиод
	Фоторезистор
	Лампы
	Конденсаторы
	Реостаты
	Комплект по геометрической оптике на магнитных держателях или скамья оптическая
	Набор по дифракции, интерференции и поляризации света
	Набор дифракционных решеток
	Набор спектральных трубок с источником питания
	Набор «Фотоэффект»
	Набор со счетчиком Гейгера-Мюллера
	Набор светофильтров
ОУД.10 География	Кабинет географии
	<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

	<p><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)</p>
	<p><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</p>
	Компас ученический
	Рулетка
	Магнитная доска для статичных пособий
	Глобус Земли физический лабораторный (для раздачи учащимся) (масштаб 1:50 000 000)
	Коллекция горных пород и минералов
	Коллекция полезных ископаемых различных типов
	Рабочая программа по предмету
	УМК
	Учебная доска.
	Учебные столы - 18 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)
ОУД. 11 Экология	Комплекты учебных таблиц
	Набор плакатов: 1) Глобальные проблемы экологии 2) Экологические катастрофы
	Портреты выдающихся ученых,
	Муляжи объектов, составляющих
	Компьютер
	Телевизор
	Рабочее место преподавателя
	Рабочие места студентов
	Микроскоп
	УМК учебной дисциплины
	Коллекция по производству чугуна и стали»

	Коллекция по нефти и нефтепродуктам
	Шкала твердости Мооса
ОУД. 12 Информатика	Кабинет информатики– 2 кабинета
	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 общеупотребимых программ, включающий: текстовый редактор, программу разработки презентаций, электронные таблицы. Microsoft Office
	Редакторы векторной и растровой графики. Corel Draw
	Программа для просмотра статических изображений.
	Мультимедиа проигрыватель Windows Media Player
	Браузер Internet Explorer
	Система управления базами данных, обеспечивающая необходимые требования. Microsoft Access
	Система программирования. QBASIC
	Клавиатурный тренажер. Stamina
	Коллекции цифровых образовательных ресурсов по различным учебным предметам
	Экран (на штативе)
	Мультимедиа проектор Panasonic
	Персональный компьютер P-III 866/RAM=264 MB/HDD 40 Gb CD-ROM SONI.52/video Ge force 2mx 200 32 MB – рабочее место преподавателя
	Персональный компьютер формата ATX Дискковод FDD 3,5/CD 52X/ клавиатура PS/2 Win 95/Mb Asus TUSL2-C/CPU Intel Pentium III 866/ DIMM 256 Mb 168 pin SDRAM 133 MHz/ HDD IDE 40.Gb/ SVGA 32 Mb <AGP> <GeForce2 MX – 200>/ Монитор 17” CTX VL700 (1769SE) LR MPR II/ Сет.карта (10/100Mb)PCI/ Модем Acorp 56PIM PCI 56K VI (RTL) K56Flex V.90 Winmodem/ Микрофон Genius Mic-01/ Speaker Genius SP-G10/ UPS 350VA Back CS APC <BK350EI> USB/ Сетевой фильтр Filter Surge Protector – рабочее место преподавателя
	Celeron 1GHz/ RAM=128Mb/ HDD=20GB/ Vide-Builtin 8 Mb/ Sound-luiltin – рабочее место учащегося – 10 шт.
	Персональный компьютер формата ATX Дискковод FDD 3,5/CD 52X/ клавиатура PS/2 Win 95/Корпус MIDITOWER, ATX/ Мышь PS/2 / М/В Gigabyte Socket370 ATX DIMM / Sound /Video/Lan 100Mb/ CPU 1000 MHz / 256K FC PGA / Cooler Socket 370/ DIMM 128 Mb 168 pin SDRAM 133 MHz / HDD IDE 20.0 Gb / 15” MONITOR 0.28 MPRII LG Studioworks 563N / наушники с микрофоном Galaxi / Сетевой фильтр Filter Surge Protector – рабочее место учащегося – 10 шт.
	Принтер лазерный сетевой HP LaserJet1018
	Источник бесперебойного питания - 2
	Комплект оборудования для подключения к сети Интернет - 2
	Специальные модификации устройств для ручного ввода текстовой

	информации и манипулирования экранными объектами – клавиатура и мышь (и разнообразные устройства аналогичного назначения)
	Сканер Mustek Plug-N-Scan 2400M (A4 Color, plain 1200*2400dpi, USB) / Кабель USB соединительный USB AB
	E-net Switch 16 port <ELINE-816X> (16UTP-10& 100Mbps) / Кабель TP Level 5 бухта/ Вилка RJ-45 / Колпачок изолирующий для коннектора RJ-45.
	Копировальный аппарат KYDCERA KM 1635
	Цифровая видеокамера с жестким диском SONY
	Устройства ввода/вывода звуковой информации – микрофон, наушники - 20
	Мобильное устройство для хранения информации (флеш-память)
	Картриджи для струйного цветного принтера
	Картриджи для копировального аппарата
	Дискеты
	Диск для записи (CD-R или CD-RW)
	УМК учебной дисциплины
	Учебная доска - 2
	Учебные столы – 20 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул) x2
ОУД. 13 Химия	Кабинет химии
	Серия справочных таблиц по химии («Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», «Растворимость солей, кислот и оснований в воде», «Электрохимический ряд напряжений металлов», «Окраска индикаторов в различных средах»).
	Серия инструктивных таблиц по химии
	Серия таблиц по неорганической химии
	Серия таблиц по органической химии
	Серия таблиц по химическим производствам
	Аппарат (установка) для дистилляции воды
	Весы (до 5 кг)
	Нагревательные приборы (электроплитка, спиртовка)
	Доска для сушки посуды
	Набор посуды и принадлежностей для демонстрационных опытов по химии
	Набор деталей для монтажа установок, иллюстрирующих химические производства
	Столик подъемный
	Штатив для демонстрационных пробирок ПХ-21
	Штатив металлический ШЛБ
	Набор флаконов (250 – 300 мл для хранения растворов реактивов)
	Аппарат (прибор) для получения газов
	Аппарат для проведения химических реакций АПХР
	Горелка универсальная ГУ
	Комплект термометров (0 – 100 °С; 0 – 360 °С)
	Прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ
	Прибор для иллюстрации зависимости скорости химической реакции от условий
	Прибор для определения состава воздуха

Прибор для получения галоидоалканов и сложных эфиров
Прибор для собирания и хранения газов
Прибор для получения растворимых твердых веществ ПРВ
Установка для перегонки
Набор посуды и принадлежностей для ученического эксперимента
Набор банок для хранения твердых реактивов (30 – 50 мл)
Набор склянок (флаконов) для хранения растворов реактивов
Набор приборок (ПХ-14, ПХ-16)
Набор по электрохимии лабораторный
Нагреватели приборы (электрические 42 В, спиртовки (50 мл)
Штатив лабораторный химический ШЛХ
Набор кристаллических решеток: алмаза, графита, диоксида углерода, железа, магния, меди, поваренной соли, йода, льда или конструктор для составления молекул
Набор для моделирования строения неорганических веществ
Набор для моделирования строения органических веществ
Набор для моделирования типов химических реакций (модели-аппликации)
Набор для моделирования электронного строения атомов
Набор для моделирования строения атомов и молекул (в виде кольцегранников)
Наборы: "Волокна" "Каменный уголь и продукты его переработки" "Каучук" "Металлы и сплавы" "Минералы и горные породы" "Нефть и важнейшие продукты ее переработки" "Пластмассы" "Топливо " "Чугун и сталь" "Шкала твердости" «Кислоты» «Гидроксиды» «Оксиды металлов» «Металлы» «Щелочные и щелочноземельные металлы» «Огнеопасные вещества» «Галогены» «Галогениды» «Сульфаты. Сульфиты. Сульфиды» «Карбонаты» «Фосфаты. Силикаты» «Ацетаты. Роданиды. Соединения железа». «Соединения марганца» «Соединения хрома» «Нитраты» «Индикаторы» «Минеральные удобрения»

	<p>«Углеводороды» «Кислородсодержащие органические вещества» «Кислоты органические» «Углеводы. Амины»</p>
	Микроскоп
	УМК учебной дисциплины
ОУД. 14 Биология	<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
	Портреты ученых биологов
	Систематика животных
	Систематика растений
	Строение, размножение и разнообразие животных
	Строение, размножение и разнообразие растений
	Схема строения клеток живых организмов
	Уровни организации живой природы
	<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
	Комплект условных знаков на магнитной основе – энерго-

	производственные циклы – 7 шт.
	<i>Карты:</i> Биосферные заповедники и национальные парки мира
	<i>Атласы:</i> Анатомия человека Беспозвоночные животные Позвоночные животные Растения. Грибы. Лишайники
	<i>Приборы и приспособления:</i> Весы аналитические
	Весы учебные с разновесами
	Гигрометр
	Комплект посуды и принадлежностей для проведения лабораторных работ
	Лупа бинокулярная
	Лупа ручная
	Микроскоп школьный ув.300-500
	Микроскоп лабораторный
	Тренажер для оказания первой помощи
	Набор «Происхождение человека»
	Набор моделей органов человека
	Череп человека расчлененный
	Дезоксирибонуклеиновая кислота
	Набор моделей по строению органов человека
	Генетика человека
	Митоз и мейоз клетки
	Основные генетические законы
	Типичные биоценозы
	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
	Набор микропрепаратов по общей биологии (базовый)
	Набор микропрепаратов по разделу «Растения. Бактерии . Грибы. Лишайники» (базовый)
	Набор микропрепаратов по разделу «Человек» (базовый)
	Набор микропрепаратов по разделу «Животные» (базовый)
	Ископаемые растения и животные
	Морилка для насекомых
	Папка гербарная
	Рулетка
	Микроскоп
	УМК учебной дисциплины
	Учебная доска
	Учебные столы
УД.01 История Иркутской области	Кабинет истории и обществознания
	Карты Освоение Сибири Физическая карта Иркутской области

	Карточки-задания
	УМК учебной дисциплины
	Рабочее место преподавателя
	Рабочие места студентов
УД. 01 Экономика Иркутской области	Кабинет истории и обществознания
	Карты "Освоение Сибири" "Промышленные районы Иркутской области"
	Карточки-задания
	УМК учебной дисциплины
	Рабочее место преподавателя
	Рабочие места студентов
	Фото и видео материалы
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебники
	Учебные пособия
	Справочники
	Задания в тестовой форме
	Электронные учебные пособия
	Конспекты лекций
	Комплекты заданий для контрольных работ
	Комплекты заданий для самостоятельных работ
	Сборники нормативных документов
	Сборники СанПин
	Дидактический раздаточный материал
	Карточки-задания
	УМК учебной дисциплины
	Схемы, таблицы
	Учебная доска.
	Учебные столы - 18 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул) - рабочие места по количеству студентов; - комплект учебно-наглядных пособий; - микроскопы монокулярные; - инструкции для проведения лабораторных работ (на каждый стол); - весы аптечные; - калькуляторы; - лупы; - лабораторная посуда (стаканы 200мл и 250 мл, чашки Петри, пипетки, предметное и покровные стекла, препаровальные иглы, пробирки, лупы, фарфоровые чашки, чашки Петри, пинцеты; спиртовка, колбы 150 – 200мл и др.)
ОП. 02 Основы товароведения продовольственных	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
	УМК учебной дисциплины

товаров	Экран	
	Учебная доска	
	Учебные столы - 18 шт.	
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)	
	Компьютер	
	Принтер	
	Комплект плакатов: <ul style="list-style-type: none"> – Условия хранения продовольственных товаров – Ферменты – Вода как основная часть продуктов – Углеводы (сахара) – Химический состав продуктов – Витамины – Минеральные вещества – Лабораторные методы оценки качества товаров – Органолептический метод оценки качества продуктов – Жиры – Белки – Дубильные, пектиновые и другие вещества – Контроль качества товаров – Требования, предъявляемые к товарам – Экспертиза товаров – Информация о товаре. Маркировка товаров – Градация товаров по сортам. Дефекты 	
	Сборники нормативно-правовой документации: СанПин, ГОСТ	
	ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места
		Доска учебная
		Рабочее место для преподавателя
	Рабочие места по количеству обучающихся	
	Шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.	
	<i>Технологическое оборудование:</i> универсальный привод; процессор кухонный; набор ножей для овощерезки; рыбочистка; мясорубка; блендер; миксер; слайсер; мангал; льдогенератор; дефростер; рыхлитель для мяса; оборудование для вакуумирования продуктов; морозильная камера; холодильник; жарочный шкаф;	

	<p>пароконвектомат; конвекционные печи, электроплита; электрофритюрница <i>рабочий стол;</i> <i>весы настольные электронные;</i> <i>расстоечный шкаф; тестомесильная машина; пекарский шкаф.</i></p> <p><i>Технические средства обучения:</i> компьютер; телевизор наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия). - ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016</p> <p><i>Учебная кухня столовой:</i> моечная ванна; универсальный привод; процессор кухонный; слайсер; оборудование для вакуумирования продуктов; морозильная камера; холодильник; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита.</p> <p>УМК учебной дисциплины</p>
ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет социально-экономических дисциплин
	Доска учебная маркерная
	Рабочее место для преподавателя
	Рабочие места по количеству обучающихся
	Шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.
	Компьютер
	Экран телевизионный
	Наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).
	УМК учебной дисциплины
Сборники нормативных документов: Трудовой Кодекс РФ, Профессиональные стандарты	
ОП. 05 Основы калькуляции и учета	Учебный кабинет кулинарии, калькуляции и учета
	Доска учебная
	Рабочее место для преподавателя
	Столы, стулья по количеству обучающихся
	Шкафы для хранения раздаточного дидактического материала.
	Калькуляторы
	Компьютер
	Интерактивная доска

	Принтер
	Сборники рецептур
	Сборники нормативных документов: Трудовой Кодекс РФ, Профессиональные стандарты
	УМК учебной дисциплины
	Наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).
	- ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016
ОП. 06 Охрана труда	Учебный кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	доска учебная
	рабочее место для преподавателя
	рабочие места по количеству обучающихся
	шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала
	УМК учебной дисциплины
	Технические средства обучения: компьютер наглядные пособия (плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия)
	Комплект инструкций по Технике безопасности и Охране труда
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинеты иностранного языка
	Рабочее место преподавателя
	Рабочие места обучающихся
	Мебель для размещения и хранения учебной литературы и учебного оборудования
	УМК учебной дисциплины
	Технические средства обучения: Экран Компьютер Проектор Epson Видеомагнитофон Компьютер преподавателя
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и Охраны труда
	УМК учебной дисциплины
	1. Общевоинской защитный комплект (ОЗК)
	2. Общевоинской 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	

	<p>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</p> <p>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)</p>
ОП.09 Физическая культура	Спортивный зал
	Кольца баскетбольные 2 шт.
	Мячи баскетбольные 6 шт.
	Сетка волейбольная 1 шт.
	Мячи волейбольные 15 шт.
	Бревно гимнастическое 1шт.
	Шведская стенка 1 шт.
	Гимнастические маты 20 шт.
	Мячи теннисные 15 шт.
	Скакалки 10 шт.
	Секундомер 1 шт.
	Свисток 2 шт.
	Столы теннисные
УМК учебной дисциплины	
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
	УМК учебной дисциплины
	доска учебная
	рабочее место для преподавателя
	рабочие места по количеству обучающихся, оборудованные ПК
	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.
	Компьютеры для преподавателя и обучающихся
	Экран
Проектор	
ОП.11 Организация обслуживания в общественном питании	Учебный кабинет
	Учебный зал обслуживания посетителей
	Барная стойка
	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
Проектор	

ОП. 12 Блюда мировой кухни	Учебный кабинет кулинарии, калькуляции и учета
	Доска учебная
	Рабочее место для преподавателя
	Столы, стулья по количеству обучающихся
	Шкафы для хранения раздаточного дидактического материала.
	Калькуляторы
	Компьютер
	Интерактивная доска
	Принтер
	УМК учебной дисциплины
	Наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).
	- ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016
ОП. 13 Основы предпринимательской деятельности	Кабинет социально-экономических дисциплин
	Схемы, таблицы - «Организационно-правовые формы предпринимательства» - «Формы партнёрских связей» - «Издержки производства» - «Формы оплаты труда»
	Диаграммы и графики, отражающие статистические данные по экономике
	Комплект нормативно правовых актов, регулирующих предпринимательскую деятельность
	Альбомы демонстрационного и раздаточного материала по всем разделам курса.
	Тематические базы данных, памятки по составлению бизнес – плана, SWOT анализа, таблицы, схемы, диаграммы и графики, иллюстративные материалы, аудио- и видеоматериалы, ссылки на внешние источники на CD.
	Обновляемый набор заданий
	Компьютер в сборе (системный блок, монитор, сетевой фильтр, клавиатура, мышь)
	Микрокалькуляторы – 25 шт.
	УМК учебной дисциплины
	Учебная доска
	Учебные столы – 18 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)
ОП 14. Эффективное поведение на рынке труда	Кабинет социально-экономических дисциплин
	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)
ОП.15 Введение в профессию	Кабинет социально-экономических дисциплин
	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.16 Деловая культура	Кабинет социально-экономических дисциплин 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. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места. -Доска учебная -Рабочее место преподавателя -Стол, стулья для студентов -Шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др. -Компьютер; -телевизионный экран; -интерактивная доска -наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия). - ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016
	Учебная кухня ресторана: Оборудование - моечная ванна; - овощерезательная машина; - плиты электрические, индукционные; - мясорубка; - слайсер; - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - планетарные миксеры; - рыбочистка; - морозильный ларь;

	<ul style="list-style-type: none"> - шкаф морозильный; - шкаф холодильный; - аппарат для вакуумной упаковки; - ледогенератор; - микроволновая печь; - горелка газовая ручная; - овоскоп; - посудомоечная машина; - стеллаж; - мусат для заточки ножей.
	<p>Вспомогательное оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> - моечная ванна двухсекционная - производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками - столы производственные - стеллажи для посуды
	<p>Посуда, инвентарь</p>
<p>Учебная практика Производственная практика</p>	<p>Учебный цех Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная 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, нузетные выемки и др.). Предприятия общественного питания согласно договоров.</p>
<p>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	
<p>МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места.</p>
<p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы, стулья для студентов на 26 обучающихся; - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала - муляжи и демонстрационный инвентарь; - компьютер, телевизор, - наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия) - ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016
	<p>Учебная кухня ресторана.</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - моечная ванна ; - шкаф холодильный; - шкаф морозильный; - шкаф интенсивной заморозки;

	<ul style="list-style-type: none"> - охлаждаемый прилавок-витрина; - ледогенератор; - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - слайсер; - планетарный миксер; - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; - овощерезательная машина; - плиты электрические или с индукционным нагревом; - печь пароконвекционная; - конвекционная печь; -холодильный стол; - столы разделочные; - кухонный комбайн; - блинница; - весы электронные; - гриль электрический; - фритюрница; - микроволновая печь; - горелка газовая ручная; - машина для вакуумной упаковки; - машина посудомоечная; - стеллаж; - мусат для заточки ножей <p>Вспомогательное оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> - моечная ванна двухсекционная - производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками
Учебная практика Производственная практика	<p>Учебная кухня ресторана</p> <ul style="list-style-type: none"> - весоизмерительное оборудование, - овощерезательная машина, - пароконвектомат, - электрическая плита, - протирачная машина, - блендер, - слайсер, - холодильные шкафы; - ларь морозильный, - инструменты, - инвентарь, посуда <p>Предприятия общественного питания, согласно договоров.</p>
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места.</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доска учебная; - рабочее место для преподавателя; - рабочие места обучающихся; - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала

<p>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>- муляжи и демонстрационный инвентарь; - компьютер, телевизор, - наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия) - ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016</p> <p>Учебная кухня ресторана. Технологическое оборудование: <i>весоизмерительное оборудование:</i> -весы настольные; -электронные; <i>холодильное оборудование:</i> -шкаф холодильный; -шкаф морозильный; -охлаждаемый прилавок -витрина; -льдогенератор; <i>механическое оборудование:</i> -блендеры с насадками; миксеры -слайсер; -процессор кухонный; овощерезка; -привод универсальный с взбивания; <i>тепловое оборудование:</i> -плиты электрические или с индукционным нагревом; -печь пароконвекционная; -конвекционная печь; -сковорода; - мормиты -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> -стеллаж передвижной; -моечная ванна двухсекционная. <i>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда</i></p>
<p>Учебная практика Производственная практика</p>	<p>Учебная кухня ресторана - весоизмерительное оборудование, - овощерезательная машина, - пароконвектомат, - электрическая плита, - протирачная машина,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - блендер, - слайсер, - холодильные шкафы; - ларь морозильный, - инструменты, - инвентарь, посуда <p>Предприятия общественного питания, согласно договоров.</p>
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<p>Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места.</p> <p>Оборудование и ТСО:</p> <ul style="list-style-type: none"> -доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся; - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др. -компьютер, - телевизионный экран; - наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия). - ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016г
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>Учебная кухня Ресторана</p> <p>Оборудование:</p> <p><i>весоизмерительное оборудование:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -весы настольные; -электронные; <p><i>холодильное оборудование:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -шкаф холодильный; -шкаф морозильный; -охлаждаемый прилавок; -холодильный стол -витрина; -льдогенератор; <p><i>механическое оборудование:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; -слайсер; -куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; -процессор кухонный; -овощерезка; -планетарный миксер; -привод универсальный с взбивания; <p><i>тепловое оборудование:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -плиты электрические или с индукционным нагревом; -печь пароконвекционная; -конвекционная печь; -гриль электрический; -фритюрница; -микроволновая печь; <p><i>оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности</i></p>

	<p><i>пищевых продуктов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -овоскоп; -машина для вакуумной упаковки; -термоупаковщик; <p><i>оборудование для мытья посуды:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -машина посудомоечная; <p><i>вспомогательное оборудование:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -стол производственный с моечной ванной; -стеллаж передвижной; -моечная ванна двухсекционная -производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками <p><i>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда.</i></p>
Учебная практика Производственная практика	<p>Учебная кухня Ресторана</p> <ul style="list-style-type: none"> - весоизмерительное оборудование, - овощерезательная машина, - пароконвектомат, - электрическая плита, - протирочная 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.). <p>Предприятия общественного питания, согласно договоров</p>
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Кабинет Технологии кондитерского производства.</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -доска учебная; -рабочее место для преподавателя; -столы, стулья для студентов - компьютер, -телевизионный экран - наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия) - УМК профессионального модуля - ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Учебный кондитерский цех</p> <p><i>Весоизмерительное оборудование:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -весы настольные

	<p>-электронные, -весы напольные.</p> <p><i>Холодильное оборудование:</i></p> <p>-шкаф холодильный, -шкаф морозильный -льдогенератор -стол холодильный -холодильная витрина</p> <p><i>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</i></p> <p>-овоскоп, -машина для вакуумной упаковки,</p> <p><i>Механическое оборудование:</i></p> <p>-тестомес, -взбивальная машина, -миксер. -куттер, -мясорубка -тесторазделочная машина</p> <p><i>Тепловое оборудование:</i></p> <p>-шкаф для расстойки теста. -жарочный шкаф - печь -кондитерская, - пароконвектомат, - фритюрница -торталетница -микроволновая печь;</p> <p><i>Вспомогательное оборудование:</i></p> <p>-стеллаж -полки, -производственный стол, -моечная ванна двухсекционная -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</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда</p>
<p>Учебная практика Производственная практика</p>	<p>Учебный кондитерский цех</p> <p>- весоизмерительное оборудование, - овощерезательная машина, - пароконвектомат, - электрическая плита, - протирачная машина, - блендер, - слайсер, - холодильные шкафы; - шкаф шоковой заморозки, -инструменты, -инвентарь,</p>

	<p>- 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 договоров</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.

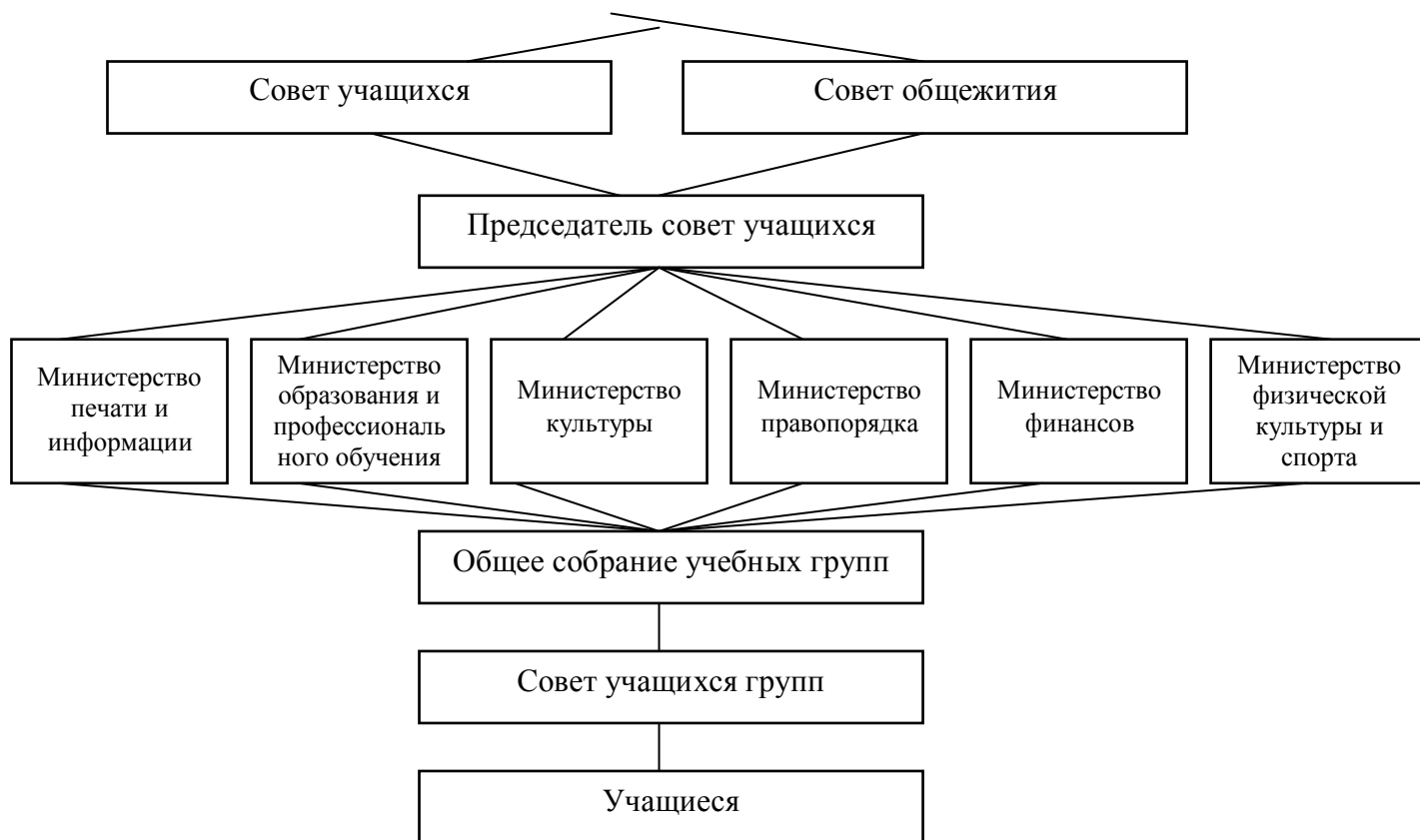
Ученическое самоуправление представлено Советом учащихся, Советом общежития, Советами учебных групп. Цели и задачи ученического самоуправления определены в Программе развития техникума «Становление профессиональной компетентности молодого рабочего и специалиста» и Положении о Совете учащихся:

- 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

Конференция учащихся



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.