

Департамент образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
(Тюменская область)
бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«РАДУЖНИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(БУ «Радужнинский политехнический колледж»)

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
БУ «Радужнинский
политехнический колледж»
Протокол №34
от «24» июня 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор БУ «Радужнинский
политехнический колледж»
М.Н. Волков
Приказ № 34
от «24» июня 2021 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

для реализации среднего профессионального образования в рамках
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

естественнонаучный профиль
базовый уровень подготовки

Квалификация выпускника Повар, кондитер

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

г. Радужный
2021 год

Основная образовательная программа составлена на основе примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ФГОС) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. №1569 с учетом изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования Приказ Министерства просвещения РФ от «17» декабря 2020 г. № 747), профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты от «08» сентября 2015 г. № 610н) и профессионального стандарта "Кондитер" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты от «07» сентября 2015 г. № 597н)

Организация-разработчик: БУ «Радужнинский политехнический колледж»
Разработчики: Ильина Татьяна Леонидовна, мастер производственного обучения.

РАССМОТРЕНА

на заседании ПЦК «Сфера обслуживания»

Протокол №56

от «02» июня 2021 года

Председатель:

 О.И. Кисленко

РЕКОМЕНДОВАНА

методическим советом

Протокол №3

от «21» июня 2021 года

Председатель:

 Л.М. Чернова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования	4
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	5
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
3.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.2. Требования к результатам освоения образовательной программы	5
4. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	8
4.1. Учебный план	
4.2. Календарный учебный график	
4.3. Организация обучения	
4.4. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
5.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	9
5.2. Требование к материально-техническим условиям и информационное обеспечение образовательной программы.	9
5.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	47
6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	47
6.1. Контроль и оценка достижений студентов	47
7. ПРИЛОЖЕНИЯ 1 (рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики (преддипломной), государственной итоговой аттестации)	49
8. ПРИЛОЖЕНИЯ 2 (рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы, форм аттестации)	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования

Основная образовательная программа СПО определяет рекомендуемые объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014) "Об образовании в Российской Федерации";
2. Федеральный закон от 31.07.2020 №304 ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
3. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ФГОС) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. №1569 с учетом изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования Приказ Министерства просвещения РФ от «17» декабря 2020 г. № 747);
4. Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) образования (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 с учетом изменений в ФГОС СОО (в редакции Приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645; от 31 декабря 2015 г. N 1578; от 29 июня 2017 г. N 613) и с учетом изменений в ФГОС СОО (в редакции Приказов Минпросвещения России от 24 сентября 2020 г. N 519; от 11 декабря 2020 г. N 712);
5. Профессиональных стандартов «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты от «08» сентября 2015 г. № 610н), "Кондитер" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты от «07» сентября 2015 г. № 597н);
6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
7. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);
8. Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);
9. На основе примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
10. Рабочего учебного плана, разработанного в БУ «Радужнинский политехнический колледж» и утвержденного приказом от «22» июня 2021 года № 325.

При составлении учебного плана учитывались следующие нормативные документы:

1. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Минобрнауки № 464 от 14 июня 2013 г.);
2. Разъяснения Минобрнауки России по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (письмо Минобрнауки от 20.10.2010 № 12-696);
3. 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

Минобрнауки России от 19.12.2014 № 06-1225, от 17.03.2015 № 06-259) и другие нормативно-правовые документы.

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355" код профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** был изменен на новый код **43.01.09 Повар, кондитер**

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар. Кондитер.

Формы обучения: очная.

Нормативный срок освоения программы *базовой* подготовки по профессии при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования - 1 год 10 месяцев
- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

Обобщенные трудовые функции, к выполнению которых готовится выпускник А/01.3, А/02.3, В/01.4, В/02.4.

3.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Общие компетенции

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде.

Виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 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, кролика.
ВПД 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.
ВПД 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
ВПД 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.
ВПД 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

4. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Учебный план

(приложение учебный план)

4.2. Календарный учебный график

(приложение календарный учебный график)

4.3. Организация обучения

Продолжительность учебной недели – шестидневная;

Продолжительность занятий - 45 мин.

4.4. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1 Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5.2. Требование к материально-техническим условиям и информационное обеспечение образовательной программы.

5.2.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных занятий, Практического обучения (учебной практики), выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты общеобразовательных дисциплин:

- Русского языка и литературы
- Иностранного языка
- Математики
- Истории
- Основы безопасности жизнедеятельности
- Астрономии
- Информатики и ИКТ
- Физики
- Химии
- Обществознания
- Биологии
- Основы проектной деятельности

Кабинеты общепрофессиональных и профессиональных дисциплин:

- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- Организации хранения и контроля запасов и сырья
- Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
- Экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности
- Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
- Правовых основ профессиональной деятельности
- Охраны труда
- Этики и психологии профессиональной деятельности
- Теории бухгалтерского учета
- Технологии кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

- Спортивный зал № 1001

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актный зал

5.2.2. Базы практик и требования к их оснащенности:

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практической подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий**Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы

Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практической подготовки

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практической подготовки

Реализация образовательной программы предполагает обязательную практическую подготовку (учебную и производственную практику).

Практическая подготовка (учебная практика) реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» (или их аналогов).

Практическая подготовка (производственная практика) реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Практическая подготовка является обязательным разделом программы подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При

реализации программы предусматриваются следующие виды практической подготовки: учебная и производственная.

Базы практической подготовки должны обеспечивать прохождение практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Практическая подготовка (учебная и производственная практика) проходит на предприятиях города на основании договоров о социальном партнерстве.

Практическая подготовка (учебная практика) реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills (или их аналогов).

Практическая подготовка (производственная практика) должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Места практической подготовки (производственной практики) должны обеспечить выполнение видов профессиональной деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования под руководством высококвалифицированных специалистов-наставников. Оборудование и техническое оснащение рабочих мест практической подготовки (производственной практики) на предприятиях должно соответствовать содержанию деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

В колледже для обучающихся с ОВЗ создана безбарьерная среда, все материалы представлены в печатном виде.

№ п/п	Уровень, вид образовательной программы (основная/дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом.	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования.	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, безвозмездное пользование и др.)	Реквизиты и сроки действия правоустанавливающих документов	Информационное обеспечение обучения (учебная литература)
1	2	3	4	5	6	7
	Базовый уровень образовательной программы					
	Основная образовательная программа					
	Предметы, дисциплины	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА				
1	ОУДб.01 Русский язык	Кабинет Русского языка и литературы 1. Стол учителя - 1 шт. 2. Стул учителя - 1 шт. 3. Компьютер - 1 шт. 4. Стол ученический - 13 шт. 5. Стул ученический - 26 шт. 6. Доска классная - 1 шт. 7. Компьютерный стол - 1 шт. 8. Мультимедийная установка - 1 шт. 9. Шкаф книжный - 4 шт. 10. Шкаф гардеробный - 1 шт. 11. Стенды - 3 шт. 12. Центр музыкальный - 1 шт. 13. Стол письменный - 1 шт. 14. Стул компьютерный - 1 шт. 15. Портреты писателей: - Н.В. Гоголя; - М.Е. Салтыкова-Щедрина; - Ф.М. Достоевского;	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 63	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Антонова Е.С. Русский язык и литература. Русский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. - 2-е изд., стер. - М.: издательский центр "Академия", 2017. - 416 с. Воителева Т.М. Русский язык и литература: Русский язык (базовый уровень): сб. упр. для 10 класса: среднее общее образование/Т.М. Воителева, - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 176 с. Воителева Т.М. Русский язык и литература: Русский язык (базовый уровень): сборник упражнений для 11 класса: среднее общее образование/Т.М. Воителева, А. О. Орг, М.А. Мачулина; под

		- Л.Н. Толстого; - А.А. Блока; - С.А. Есенина.				ред.Т.М.Воителевой.- М.:Издательский центр "Академия",2017.-160с.
2	ОУД6.02 Литература	Кабинет Русского языка и литературы 1.Стол учителя - 1 шт. 2.Стул учителя - 1 шт. 3.Компьютер - 1 шт. 4.Стол ученический - 13 шт. 5.Стул ученический - 26 шт. 6.Доска классная - 1 шт. 7.Компьютерный стол - 1 шт. 8. Мультимедийная установка - 1 шт. 9.Шкаф книжный - 4 шт. 10.Шкаф гардеробный - 1 шт. 11.Стенды - 3 шт. 12.Центр музыкальный - 1 шт. 13.Стол письменный - 1 шт. 14.Стул компьютерный - 1 шт. 15. Портреты писателей: - Н.В. Гоголя; - М.Е. Салтыкова-Щедрина; - Ф.М. Достоевского; - Л.Н. Толстого; - А.А. Блока; - С.А. Есенина.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 63	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86- АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72- 23/007/2007-251 бессрочно	Обернихина Г.А. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.-М. : / Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова и др.; под ред. Г.А. Обернихиной. - 15-е изд., стер. - М. : ИЦ Академия, 2017. - 432 с. : ил. (Общеобразовательные дисциплины).
3	ОУД6.03 Родной язык	Кабинет Русского языка и литературы 1.Стол учителя - 1 шт. 2.Стул учителя - 1 шт. 3.Компьютер - 1 шт. 4.Стол ученический - 13 шт. 5.Стул ученический - 26 шт. 6.Доска классная - 1 шт. 7.Компьютерный стол - 1 шт. 8. Мультимедийная установка - 1 шт. 9.Шкаф книжный - 4 шт. 10.Шкаф гардеробный - 1 шт.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 63	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86- АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72- 23/007/2007-251 бессрочно	Антонова Е.С. Русский язык и литература.Русский язык:учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/Е.С.Ан тонова, Т.М.Воителева.-2-е изд.,стер.-М.:издательский центр"Академия", 2017.-416с. Воителева Т.М. Русский язык и литература:Русский язык (базовый уровень): сб.упр. для 10 класса:среднее общее образование/Т.М.Воителева,- М.:Издательский

		11.Стенды - 3 шт. 12.Центр музыкальный - 1 шт. 13.Стол письменный - 1 шт. 14.Стул компьютерный - 1 шт. 15. Портреты писателей: - Н.В. Гоголя; - М.Е. Салтыкова-Щедрина; - Ф.М. Достоевского; - Л.Н. Толстого; - А.А. Блока; - С.А. Есенина.				центр"Академия",2018.-176с. ВоителеваТ.М. Русский язык и литература:Русский язык.(базовый уровень):сборник упражнений для 11 класса:среднее общее образование/Т.М.Воителева,А. О.Орг,М.А.Мачулина; под ред.Т.М.Воителевой.- М.:Издательский центр "Академия",2017.-160с.
4	ОУДб.04 Родная литература	Кабинет Русского языка и литературы 1.Стол учителя - 1 шт. 2.Стул учителя - 1 шт. 3.Компьютер - 1 шт. 4.Стол ученический - 13 шт. 5.Стул ученический - 26 шт. 6.Доска классная - 1 шт. 7.Компьютерный стол - 1 шт. 8. Мультимедийная установка - 1 шт. 9.Шкаф книжный - 4 шт. 10.Шкаф гардеробный - 1 шт. 11.Стенды - 3 шт. 12.Центр музыкальный - 1 шт. 13.Стол письменный - 1 шт. 14.Стул компьютерный - 1 шт. 15. Портреты писателей: - Н.В. Гоголя; - М.Е. Салтыкова-Щедрина; - Ф.М. Достоевского; - Л.Н. Толстого; - А.А. Блока; - С.А. Есенина.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 63	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86- АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72- 23/007/2007-251 бессрочно	Обернихина Г.А. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.-М. : / Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова и др.; под ред. Г.А. Обернихиной. - 15-е изд., стер. - М. : ИЦ Академия, 2017. - 432 с. : ил. (Общеобразовательные дисциплины).
5	ОУДб.05 Иностранный язык	Кабинет Иностранного языка 1.Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-	Безкоровая Г.Т. Planet of English/- учебник английского языка для общеобр. учреждений . — М.:

		3. Компьютер - 1 шт. 4. Стол ученический -12 шт. 5. Стул ученический - 24 шт. 6. Доска классная -1 шт. 7. Шкаф книжный -2 шт. 8. Мультимедийная установка – 1 шт. 9. Шкаф гардеробный – 1 шт. 10.Стенд – 7 шт.	автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 49		АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72- 23/007/2007-251 бессрочно	
6	ОУДп.06 Математика	Кабинет Математики 1.Стол учителя - 1 шт. 2.Стул полумягкий - 2 шт. 3.Компьютер - 1 шт. 4.Стол ученический - 15 шт. 5.Стул ученический - 30 шт. 6.Доска классная - 1 шт. 7.Компьютерный стол - 1 шт. 8. Мультимедийная установка - 1 шт. 9.Шкаф книжный - 2 шт. 10.Шкаф гардеробный - 1 шт. 11Тумба - 1 шт. 12.Калькулятор настенный - 1 шт. 13.Шкаф металлический - 1 шт. 14.Наглядные пособия геометрических фигур: - куб; - конус; - квадрат; - прямоугольник; - треугольник; - многогранник.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 46	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86- АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72- 23/007/2007-251 бессрочно	Башмаков, М.И. Математика : учебник / Башмаков М.И. — Москва : КноРус, 2021. — 394 с.
7	ОУДб.07 История	Кабинет Истории 1.Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -3 шт. 3. Компьютер - 1 шт. 4. Стол ученический -14 шт. 5. Стул ученический - 28 шт. 6. Доска классная -1 шт.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный,	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86- АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации	Артемов В.В. История: учебник для образовательных учреждений сред. и нач. проф. образования.- М

		7. Компьютерный стол - 1 шт. 8. Мультимедийная установка – 1 шт. 9. Шкаф книжный -2 шт. 10.Шкаф гардеробный – 1 шт. 11. Стенды – 14 шт.	микрорайон 6, дом 27, № 6		№ 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	
8	ОУД6.08 Физическая культура	Спортивный зал № 1001 1.Видеодвойка - 1 шт. 2.Музыкальный центр - 1 шт. 3.Стенка шведская - 11 шт. 4.Брусья гимнастические - 2 шт. 5.Бревно гимнастическое - 1 шт. 6.Перекладина прстенная - 1шт. 7.Шкаф металлический - 23 шт. 8.Компьютер - 1 шт. 9.Столы для настольного тенниса - 3 шт. 10.Лыжная база: лыжи - 32 пары. 11.Вышка судейская для волейбола - 1 шт. 12.Скамья тренажерная + комплект дисков - 2 шт. 13.Питьевой пурифайер - 1 шт. 14.Стол учителя - 3 шт. 15.Стул учителя - 3 шт. 16.Шкаф книжный - 1 шт. 17.Шкаф гардеробный - 1 шт. 18. Спортивный и игровой инвентарь: - мячи волейбольные – 10 шт.; - мячи баскетбольные – 10 шт.; - скакалка – 12 шт.; - обручи – 15 шт.; - ракетки теннисные – 4 комплекта; - шарики теннисные – 40 шт. Открытая спортивная площадка с элементами полосы препятствий 1.Столбы опорные для отжиманий - 6 шт. 2.Брусья параллельные гимнастические двойные разновысокие - 1 шт. 3.Перекладина для воркаут тройная низкая разновысокая - 1 шт. 4.Турник для воркаут разновысокий «Треугольник» - 1шт. 5.Брусья гимнастические для воркаут округленные - 1 шт. 6.Спортивный снаряд комплексный для воркаут (турник «Квадрат» и турник обычный со шведской стенкой и рукоходом «Змейка») - 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, Городской парк культуры и отдыха, строение № 2, помещение 2/1	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Бишаева, А.А. Физическая культура : учебник . — Москва : КноРус, 2020.: https://book.ru/book/ . — Текст : электронный.

		7. Спортивный снаряд комплексный для воркаут (турник «Квадрат» двойной с рукоходом) - 1 шт. 8. Спортивный снаряд комплексный для воркаут (турник низкий со скамьей для прессы) - 1 шт. 9. Лавка с упорами многоуровневая - 1 шт. 10. Столбы с баскетбольными щитами - 2 шт. 11. Столбы для натягивания волейбольной сетки (один из которых является частью шведской стенки) – 2 шт. 12. Элемент полосы препятствий «Забор» высотой 2 метра, толщиной 0,25 метра с наклонной доской длиной 3,2 метра, шириной 0,25 метра - 1 шт. 13. Элемент полосы препятствий «Стенка» высотой 1.1 метр, шириной 2,6 метра, толщиной 0,40 метра с двумя проломами				
9	ОУДб.09 ОБЖ	Кабинет Основы безопасности жизнедеятельности 1. Стол учителя - 1 шт. 2. Стул учителя - 1 шт. 3. Шкаф книжный - 1 шт. 4. Шкаф гардеробный - 1 шт. 5. Стол ученический - 14 шт. 6. Стул ученический - 28 шт. 7. Доска классная - 1 шт. 8. Компьютерный стол - 1 шт. 9. Компьютер - 1 шт. 10. Тумба - 1 шт. 11. Мультимедийная установка - 1 шт. 12. Стенд - 24 шт. 13. Макеты автомата Калашникова ММГ-АК-103 – 13 шт. 14. Противогаз ТП-7 (учебный) – 25 шт. 15. Общевоинской защитный комплект ОЗК – 6 шт. 16. Прибор химической разведки – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 7	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Микрюков, В.Ю. Основы безопасности жизнедеятельности + Приложение : учебник / Микрюков В.Ю. — Москва : КноРус, 2022. — 290 с.
10	ОУДб.10 Астрономия	Кабинет Астрономии 1. Стол учителя - 1 шт. 2. Стул учителя - 1 шт. 3. Шкаф книжный - 3 шт. 4. Стенд - 2 шт. 5. Стол ученический - 15 шт. 6. Стул ученический - 30 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный,	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации	Кунаш М.А. Астрономия: общеобразовательная подготовка: учеб. пособие для колледжей/М.А. Кунаш.-Ростов н/Д: Феникс, 2019.-285с.

		7.Доска классная - 1 шт. 8.Компьютерный стол - 1 шт. 9.Компьютер - 1 шт. 10.Мультимедийная установка - 1 шт. 11.Плакаты - 7 шт. 12.Стол - тумба - 1 шт. Лабораторное оборудование: - весы учебные с гириями – 14 шт.; - волновая машина МВ-Л – 1 шт.; - динамометр демонстрирующий – 1 шт.; - комплект «Вращение»; - комплект по электростатике; - комплект стендов «физика»; - конденсатор переменной емкости; - магнит для доски – 15 шт.; - магнит полосовой – 14 шт.; - микролаборатория – 1 шт.; - молекулярно-кинетическая теория (10 таблиц) – 1 комплект; - набор «Научные развлечения»; - набор «Электричество и общество» - 2 шт.; - насос Комовского; - портреты физиков – 1 комплект; - прибор для изучения газовых – 1шт.; - прибор для изучения движения тел по окружности – 3 шт.; - реостат лабораторный РП-6 – 10 шт.; - штатив универсальный – 1 шт.; - электродинамика 10 таблиц – 1 комплект; - электростатика 8 таблиц – 1 комплект.	микрорайон 6, дом 27, № 36		№ 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	
10	ОУДп.11 Информатика	Кабинет Информатики и ИКТ 1.Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -2 шт. 4. Шкаф гардеробный -1 шт. 5. Стол ученический -16 шт. 6. Стул ученический -26 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный,	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации	Цветкова М.С. Информатика:учеб.для студ.учреждений сред.проф.образования/М.С.Цветкова,И.Ю.Хлобыстова.-2-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия", 2017.-352с.

		7. Доска классная -1 шт. 8. Компьютерный стол - 11 шт. 9. Компьютер – 11 шт. 10. Стул полумягкий – 9 шт. 11. Тумба - 1 шт.	микрорайон 6, дом 27, № 20		№ 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	
11	ОУДп.12 Физика	Кабинет Физики Лаборатория Физики 1.Стол учителя - 1 шт. 2.Стул учителя - 1 шт. 3.Шкаф книжный - 3 шт. 4.Стенд - 2 шт. 5.Стол ученический - 15 шт. 6.Стул ученический - 30 шт. 7.Доска классная - 1 шт. 8.Компьютерный стол - 1 шт. 9.Компьютер - 1 шт. 10.Мультимедийная установка - 1 шт. 11.Плакаты - 7 шт. 12.Стол - тумба - 1 шт. Лабораторное оборудование: - весы учебные с гирями – 14 шт.; - волновая машина МВ-Л – 1 шт.; - динамометр демонстрирующий – 1 шт.; - комплект «Вращение»; - комплект по электростатике; - комплект стендов «физика»; - конденсатор переменной емкости; - магнит для доски – 15 шт.; - магнит полосовой – 14 шт.; - микролаборатория – 1 шт.; - молекулярно-кинетическая теория (10 таблиц) – 1 комплект; - набор «Научные развлечения»; - набор «Электричество и общество» - 2 шт.; - насос Комовского; - портреты физиков – 1 комплект;	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 36	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86- АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72- 23/007/2007-251 бессрочно	Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/В.Д.Дм итриева.-5-е изд.,стер.- М.:Издательский центр "Академия", 2018.-448 с.

		- прибор для изучения газовых – 1 шт.; - прибор для изучения движения тел по окружности – 3 шт.; - реостат лабораторный РП-6 – 10 шт.; - штатив универсальный – 1 шт.; - электродинамика 10 таблиц – 1 комплект; - электростатика 8 таблиц – 1 комплект.				
12	ОУДп.13 Химия	Кабинет Химии Лаборатория Химии Неорганической химии 1. Стол учителя - 1 шт. 2. Стул учителя - 1 шт. 3. Шкаф книжный - 1 шт. 4. Шкаф гардеробный - 1 шт. 5. Стол ученический - 16 шт. 6. Стул ученический - 32 шт. 7. Доска классная - 1 шт. 8. Компьютерный стол - 2 шт. 9. Компьютер - 1 шт. 10. Стенд - 27 шт. 11. Стул полумягкий - 3 шт. 12. Шкаф вытяжной - 1 шт. 13. Шкаф четырехсекционный - 1 шт. 14. Шкаф металлический под вытяжку - 1 шт. 15. Сейф - 1 шт. 16. Шкаф для хранения реактивов - 4 шт. 17. Шкаф металлический - 1 шт. Лабораторное оборудование по химии: - аппарат для дистилляции воды – 1 шт. - набор ареометров – 1 комплект. - баня комбинированная лабораторная – 1 шт. - весы технические с разновесами – 1 шт. - весы аналитические с разновесами - 1 шт. - весы электронные учебные до 2 кг – 1 шт. - гигрометр (психрометр) – 1 шт. - колориметр-нефелометр фотоэлектрический – 1 шт. - колонка адсорбционная – 1 шт. - магнитная мешалка – 1 шт. - нагреватель для пробирок – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 12	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учеб. Для студ. учреждений сред. проф. образования/О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов, С.А.Сладков; под ред. О.С.Габриеляна. -4-е изд., стер. -М. Издательский центр "Академия", 2018. -400с.

		- рН- метр милливольтметр – 1 шт. - печь тигельная – 1 шт. - спиртовка – 1 комплект. - столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями – 1 шт. - установка для титрования – 1 комплект. - центрифуга демонстрационная – 1 шт. - шкаф сушильный – 1 шт. - электроплитка лабораторная – 1 шт. - Посуда: - бюксы – комплект. - бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл – комплект. - воронка лабораторная – комплект. - колба коническая разной емкости – комплект. - колба мерная разной емкости – комплект. - кружки фарфоровые – комплект. - палочки стеклянные – комплект. - пипетка глазная – комплект. - пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью – комплект. - пипетка с делениями разной вместимостью – комплект. - пробирки – комплект. - стаканы химические разной емкости – комплект. - стекла предметные – комплект. - стекла предметные с углублением для капельного анализа – комплект. - ступка и пестик – комплект. - тигли фарфоровые – комплект. - цилиндры мерные – комплект. - чашка выпарительная – 1 шт. - Вспомогательные материалы: - банка с притертой пробкой – комплект. - бумага фильтровальная – комплект. - вата гигроскопическая – комплект. - груша резиновая для микробюреток и пипеток – комплект. - держатель для пробирок – комплект. - ерши для мойки колб и пробирок – комплект. - капсуляторка – комплект. - карандаши по стеклу – комплект. - кристаллизатор – комплект. - ножницы – комплект. - палочки графитовые – комплект.				
--	--	--	--	--	--	--

		- трубки резиновые соединительные – комплект. - штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов – комплект. - (штатив физический с 2-3) лапками – комплект. - штатив для пробирок – комплект. - щипцы тигельные – комплект. - фильтры беззольные – комплект. - трубки стеклянные – комплект. - трубки хлоркальциевые – комплект. - стекла часовые – комплект. - эксикатор – комплект. Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек) – комплект.				
13	ОУДб.14 Обществознание	Кабинет Обществознания 1. Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -1 шт. 5. Стол ученический -14 шт. 6. Стул ученический -28 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Компьютерный стол - 1 шт. 9. Компьютер – 1 шт. 10. Тумба – 1 шт. 11. Мультимедийная установка – 1 шт. 12. Стенды – 18 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 14	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно – научного, гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.Г.Важенин.-7-е изд., стер.-М.: Издательский центр "Академия", 2020.-528с.
14	ОУДп.15 Биология	Кабинет Биологии 1. Стол учителя - 1 шт. 2. Стул учителя - 1 шт. 3. Шкаф книжный - 1 шт. 4. Шкаф гардеробный - 1 шт. 5. Стол ученический - 16 шт. 6. Стул ученический - 32 шт. 7. Доска классная - 1 шт. 8. Компьютерный стол - 2 шт. 9. Компьютер - 1 шт. 10. Стенд - 27 шт. 11. Стул полумягкий - 3 шт. 12. Шкаф вытяжной - 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 12	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно- научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.М.Константинов.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр "Академия", 2020.-336с.

		13.Шкаф четырехсекционный - 1 шт. 14.Шкаф металлический под вытяжку - 1 шт. 15.Сейф - 1 шт. 16.Шкаф для хранения реактивов - 4 шт. 17.Шкаф металлический - 1 шт. Лабораторное оборудование по биологии: - микроскопы 2 шт.; - предметные стекла – набор; - набор для приготовления микропрепаратов; - чашки Петри – набор; - гербарные образцы для изучения модификационной изменчивости; Таблицы: - строение клетки; - митоз, мейоз; - клонирование; - третий закон Менделя; - доказательство эволюции.				
15	ОУД.16 Основы проектной деятельности	Кабинет Основы проектной деятельности 1.Стол учителя - 1 шт. 2.Стул учителя - 1 шт. 3.Компьютер - 1 шт. 4.Стол ученический - 13 шт. 5.Стул ученический - 26 шт. 6.Доска классная - 1 шт. 7.Компьютерный стол - 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 7	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Розанова, Н.М. Основы научных исследований : учебно-практическое пособие / Розанова Н.М. — Москва : КноРус, 2021. — 327 с.
Общепрофессиональный цикл						
	ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены 1.Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -4 шт. 4. Шкаф гардеробный -1 шт. 5. Стол ученический -12 шт. 6. Стул ученический -24 шт. 7. Доска классная -1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 29	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251	Мартинчик А.Н. Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 2. / А. Н. Мартинчик. -2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 240 с. Королев А.А. Микробиология,физиология

		8. Компьютер 1 шт. 9. Витрина выставочная – 1 шт.			бессрочно	питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 1. / А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 256 с.
	ОП.02. Основы товароведения продовольствен- ных товаров	Кабинет Организации хранения и контроля запасов и сырья; 1. Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт..	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 29	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86- АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72- 23/007/2007-251 бессрочно	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П. Матюхина. - 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 336 с., [16] с. цв. ил.
	ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства 1. Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86- АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72- 23/007/2007-251 бессрочно	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 240 с.

		12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.				
	ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет Экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности; Правовых основ профессиональной деятельности; 1. Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -1 шт. 5. Стол ученический -14 шт. 6. Стул ученический -28 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Компьютерный стол - 1 шт. 9. Компьютер – 1 шт. 10. Тумба – 1 шт. 11. Мультимедийная установка – 1 шт. 12. Стенды – 18 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 14	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	И.А. Гербер Экономические и правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие / И. А. Гербер. - Москва : КНОРУС, 2018. - 336 с. - (Среднее профессиональное образование)
	ОП.05. Основы калькуляции и учета	Кабинет Теории бухгалтерского учета 1. Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -1 шт. 5. Стол ученический -12 шт. 6. Стул ученический -24 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Шкаф для документов – 1 шт. 9. Стенд – 1 шт. 10. Стеллаж – 2 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Потапова И.И. Основы калькуляции и учета : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 192 с.
	ОП.06. Охрана труда	Кабинет Охрана труда 1. Стол учителя -2 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Стол компьютерный – 1 шт. 4. Шкаф книжный -3 шт. 5. Шкаф гардеробный -2 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись	Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. - 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 320 с.

		6. Стол ученический -15 шт. 7. Стул ученический -30 шт. 8. Доска классная -1 шт. 9.Компьютер – 1 шт. 10. Шкаф угловой – 1 шт. 11.Мини – шкаф – 1 шт. 12. Плакаты – 28 шт.	Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4		регистрации № 86-72- 23/007/2007-251 бессрочно	
	ОП.07. Иностранный язык в профессиональ- ной деятельности	Кабинет Иностранного языка 1.Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -1 шт. 4. Шкаф гардеробный -1 шт. 5. Стол ученический -12 шт. 6. Стул ученический -24 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Компьютерный стол - 1 шт. 9. Компьютер – 1 шт. 10. Телевизор – 1 шт. 11.Доска магнитная – 1 шт. 12. Сейф – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 32	Оперативное управление		Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering:учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/Н.И.Щ ербакова,Н.С.Звенигородская.- 14-е изд.,стер.- М.:Издательский центр"Академия, 2018.-320с. (14-е изд.)
	ОП.08. Безопасность жизнедеятельности	Кабинет Безопасности жизнедеятельности 1.Стол учителя - 1 шт. 2.Стул учителя - 1 шт. 3.Шкаф книжный - 1 шт. 4.Шкаф гардеробный - 1 шт. 5.Стол ученический - 14 шт. 6.Стул ученический - 28 шт. 7.Доска классная - 1 шт. 8.Компьютерный стол - 1 шт. 9.Компьютер - 1 шт. 10.Тумба - 1 шт. 11.Мультимедийная установка - 1 шт. 12.Стенд - 24 шт. 13. Макеты автомата Калашникова ММГ-АК-103 – 13 шт. 14. Противогаз ТП-7 (учебный) – 25 шт.		Оперативное управление		Косолапова Н. В. Безопасность жизнедеятельности:учебник для сред.проф.образования/Н.В.Ко солапова, Н.А.Прокопенко.- Москва:КНОРУС,2021.-192 с (СПО)

		15. Общевоисковой защитный комплект ОЗК – 6 шт. 16. Прибор химической разведки – 1 шт.				
	ОП.09. Физическая культура/Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ "Физическая культура"	Спортивный зал № 1001 1.Видеодвойка - 1 шт. 2.Музыкальный центр - 1 шт. 3.Стенка шведская - 11 шт. 4.Брусья гимнастические - 2 шт. 5.Бревно гимнастическое - 1 шт. 6.Перекладина прстенная - 1шт. 7.Шкаф металлический - 23 шт. 8.Компьютер - 1 шт. 9.Столы для настольного тенниса - 3 шт. 10.Лыжная база: лыжи - 32 пары. 11.Вышка судейская для волейбола - 1 шт. 12.Скамья тренажерная + комплект дисков - 2 шт. 13.Питьевой пурифайер - 1 шт. 14.Стол учителя - 3 шт. 15.Стул учителя - 3 шт. 16.Шкаф книжный - 1 шт. 17.Шкаф гардеробный - 1 шт. 18. Спортивный и игровой инвентарь: - мячи волейбольные – 10 шт.; - мячи баскетбольные – 10 шт.; - скакалка – 12 шт.; - обручи – 15 шт.; - ракетки теннисные – 4 комплекта; - шарики теннисные – 40 шт. Открытая спортивная площадка с элементами полосы препятствий 1.Столбы опорные для отжиманий - 6 шт. 2.Брусья параллельные гимнастические двойные разновысокие - 1 шт. 3.Перекладина для воркаут тройная низкая разновысокая - 1 шт. 4.Турник для воркаут разновысокий «Треугольник» - 1шт. 5.Брусья гимнастические для воркаут округленные - 1 шт. 6.Спортивный снаряд комплексный для воркаут (турник «Квадрат» и турник обычный со шведской стенкой и рукаходом «Змейка») - 1 шт. 7.Спортивный снаряд комплексный для воркаут (турник «Квадрат» двойной с рукаходом) - 1 шт. 8.Спортивный снаряд комплексный для воркаут	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, Городской парк культуры и отдыха, строение № 2, помещение 2/1	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Бишаева, А.А. Физическая культура : учебник / Бишаева А.А., Малков В.В. — Москва : КноРус, 2022. — 379 с. — ISBN 978-5-406-08822-7. — URL: https://book.ru/book/941740 (дата обращения: 16.09.2021). — Текст : электронный.

		(турник низкий со скамьей для пресса) - 1 шт. 9.Лавка с упорами многоуровневая - 1 шт. 10.Столбы с баскетбольными щитами - 2 шт. 11.Столбы для натягивания волейбольной сетки (один из которых является частью шведской стенки) – 2 шт. 12.Элемент полосы препятствий « Забор» высотой 2 метра, толщиной 0,25 метра с наклонной доской длиной 3,2 метра, шириной 0,25 метра - 1 шт. 13.Элемент полосы препятствий «Стенка» высотой 1.1 метр, шириной 2,6 метра, толщиной 0,40 метра с двумя проломами				
	ОП.10. Этика и психология профессиональной деятельности/Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ "Психология здоровья"	Кабинет Этики и психологии профессиональной деятельности 1.Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -1 шт. 4. Шкаф гардеробный -1 шт. 5. Стол ученический -12 шт. 6. Стул ученический -24 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Компьютерный стол - 1 шт. 9. Компьютер – 1 шт. 10. Телевизор – 1 шт. 11.Доска магнитная – 1 шт. 12. Сейф – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 32	Оперативное управление		Шеламова Г.М.Деловая культура и психология общения : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. М. Шеламова. - 16-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 192 с.
Профессиональный цикл						
	ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства 1.Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8.Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:учеб.для студ.учреждений сред.проф.образования/Г.П. Семичева.-4-е изд.,стер.- М.:Издательский центр

		13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.				
	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства 1. Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86- АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72- 23/007/2007-251 бессрочно	Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва : КноРус
	МДК.01.02. Процес сы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства 1. Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86- АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72- 23/007/2007-251 бессрочно	Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва : КноРус, 2021.
	ПП УП.01 Практическая подготовка (Учебная практика)	Лаборатория Учебный кулинарный и кондитерский цеха Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких	Российская Федерация, Ханты- Мансийский	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-	Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной

		блюд, десертов и напитков) 1. Шкаф охлаждаемый - 3 шт. 2. Стол производственный - 8 шт. 3. Плиты электрические - 2 шт. 4. Стол учителя - 1 шт. 5. Стул учителя - 1 шт. 6. Шкаф жарочный - 1 шт. 7. Шкаф пекарский - 1 шт. 8. Стол подсобный - 3 шт. 9. Стеллаж - 3 шт. 10. Миксер - 1 шт. 11. Микроволновая печь - 1 шт. 12. Привод универсальный - 1 шт. 13. Доска классная - 1 шт. 14. Кофемашина - 1 шт. 15. Мясорубка электрическая - 1 шт. 16. Гриль настольный - 1 шт. 17. Соковыжималка для цитрусовых - 1 шт. 18. Шашлычница - 1 шт. 19. Блинница - 1 шт. 20. Фритюрница - 2 шт. 21. Кухонный комбайн - 1 шт. 22. Пароконвектомат - 2 шт. 23. Кофемолка - 1 шт. 24. Слайсер - 1 шт. 25. Блендер погружной - 1 шт. 26. Электрическая мини-печь - 1 шт. 27. Чайник - 1 шт. 28. Набор столовый - 1 шт. 29. Весы кухонные - 2 шт. 30. Бутербродница - 1 шт. 31. Плакаты - 91 шт. 32. Шкаф шоковой заморозки; 33. Тестораскаточная машина; 34. Миксер для коктейлей; 35. Машина для вакуумной упаковки; 36. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); 37. Овоскоп; 38. Нитраттестер; 39. Стол производственный с моечной ванной; 40. Стеллаж передвижной; 41. Фризер; 42. Стол холодильный с охлаждаемой горкой;	автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 1	АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72- 23/007/2007-251 бессрочно	продукции + еПриложение : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва : КноРус, 2021
--	--	--	---	---	---

		43.Диспенсер для подогрева тарелок; 44.Процессор кухонный; 45.Сифон; 46.Газовая горелка (для карамелизации); 47.Подовая печь (для пиццы)				
	ПП ПП.01 Практическая подготовка (Производственная практика)					Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва : КноРус, 2021
	ПМ.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства 1.Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8.Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14.Принтер – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 256 с., [16] с.цв.ил.
	МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства 1.Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011,	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,

	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8.Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14.Принтер – 1 шт.	область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4		запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 256 с., [16] с.цв.ил.
	МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства 1.Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8.Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14.Принтер – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 256 с., [16] с.цв.ил.
	ПП УП.02 Практическая подготовка (Учебная практика)	Лаборатория Учебный кулинарный и кондитерский цеха Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) 1.Шкаф охлаждаемый - 3 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011,	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,

		2. Стол производственный - 8 шт. 3. Плиты электрические - 2 шт. 4. Стол учителя - 1 шт. 5. Стул учителя - 1 шт. 6. Шкаф жарочный - 1 шт. 7. Шкаф пекарский - 1 шт. 8. Стол подсобный - 3 шт. 9. Стеллаж - 3 шт. 10. Миксер - 1 шт. 11. Микроволновая печь - 1 шт. 12. Привод универсальный - 1 шт. 13. Доска классная - 1 шт. 14. Кофемашина - 1 шт. 15. Мясорубка электрическая - 1 шт. 16. Гриль настольный - 1 шт. 17. Соковыжималка для цитрусовых - 1 шт. 18. Шашлычница - 1 шт. 19. Блинница - 1 шт. 20. Фритюрница - 2 шт. 21. Кухонный комбайн - 1 шт. 22. Пароконвектомат - 2 шт. 23. Кофемолка - 1 шт. 24. Слайсер - 1 шт. 25. Блендер погружной - 1 шт. 26. Электрическая мини-печь - 1 шт. 27. Чайник - 1 шт. 28. Набор столовый - 1 шт. 29. Весы кухонные - 2 шт. 30. Бутербродница - 1 шт. 31. Плакаты - 91 шт. 32. Шкаф шоковой заморозки; 33. Тестораскаточная машина; 34. Миксер для коктейлей; 35. Машина для вакуумной упаковки; 36. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); 37. Овоскоп; 38. Нитраттестер; 39. Стол производственный с моечной ванной; 40. Стеллаж передвижной; 41. Фризер; 42. Стол холодильный с охлаждаемой горкой; 43. Диспенсер для подогрева тарелок; 44. Процессор кухонный;	область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 1		запись регистрации № 86-72- 23/007/2007-251 бессрочно	закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 256 с., [16] с.цв.ил.
--	--	---	--	--	--	--

		45.Сифон; 46.Газовая горелка (для карамелизации); 47.Подовая печь (для пиццы)				
	ПП ПП.02 Практическая подготовка (производственная практика)	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства 1.Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8.Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14.Принтер – 1 шт.				Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 256 с., [16] с.цв.ил.
	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства 1.Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8.Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14.Принтер – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86- АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72- 23/007/2007-251 бессрочно	Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2021. — 205 с.

	МДК. 03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства 1. Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2021. — 205 с.
	ПП УП.03 Практическая подготовка (Учебная практика)	Лаборатория Учебный кулинарный и кондитерский цеха Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) 1. Шкаф охлаждаемый - 3 шт. 2. Стол производственный - 8 шт. 3. Плиты электрические - 2 шт. 4. Стол учителя - 1 шт. 5. Стул учителя - 1 шт. 6. Шкаф жарочный - 1 шт. 7. Шкаф пекарский - 1 шт. 8. Стол подсобный - 3 шт. 9. Стеллаж - 3 шт. 10. Миксер - 1 шт. 11. Микроволновая печь - 1 шт. 12. Привод универсальный - 1 шт. 13. Доска классная - 1 шт. 14. Кофемашина - 1 шт. 15. Мясорубка электрическая - 1 шт. 16. Гриль настольный - 1 шт. 17. Соковыжималка для цитрусовых - 1 шт. 18. Пашлычница - 1 шт. 19. Блинница - 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 1	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2021. — 205 с.

		20.Фритюрница - 2 шт. 21.Кухонный комбайн - 1 шт. 22.Пароконвектомат - 2 шт. 23.Кофемолка - 1 шт. 24.Слайсер - 1 шт. 25.Блендер погружной - 1 шт. 26.Электрическая мини-печь - 1 шт. 27.Чайник - 1 шт. 28.Набор столовый - 1 шт. 29.Весы кухонные - 2 шт. 30.Бутербродница - 1 шт. 31.Плакаты - 91 шт. 32.Шкаф шоковой заморозки; 33.Тестораскаточная машина; 34. Миксер для коктейлей; 35.Машина для вакуумной упаковки; 36.Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); 37.Овоскоп; 38.Нитраттестер; 39.Стол производственный с моечной ванной; 40.Стеллаж передвижной; 41.Фризер; 42.Стол холодильный с охлаждаемой горкой; 43.Диспенсер для подогрева тарелок; 44.Процессор кухонный; 45.Сифон; 46.Газовая горелка (для карамелизации); 47. Подовая печь (для пиццы)				
	ПП ПП.03Практическая подготовка (Производственная практика)					Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2021. — 205 с.
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства 1.Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86- АБ № 121058 от	Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,

	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8.Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14.Принтер – 1 шт.	- Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4		14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова . - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия" , 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.
	МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства 1.Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8.Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14.Принтер – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова . - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия" , 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.
	МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства 1.Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8.Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова .

		10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.				- 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.
	ПП УП.04 Практическая подготовка (Учебная практика)	Лаборатория Учебный кулинарный и кондитерский цеха Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) 1. Шкаф охлаждаемый - 3 шт. 2. Стол производственный - 8 шт. 3. Плиты электрические - 2 шт. 4. Стол учителя - 1 шт. 5. Стул учителя - 1 шт. 6. Шкаф жарочный - 1 шт. 7. Шкаф пекарский - 1 шт. 8. Стол подсобный - 3 шт. 9. Стеллаж - 3 шт. 10. Миксер - 1 шт. 11. Микроволновая печь - 1 шт. 12. Привод универсальный - 1 шт. 13. Доска классная - 1 шт. 14. Кофемашина - 1 шт. 15. Мясорубка электрическая - 1 шт. 16. Гриль настольный - 1 шт. 17. Соковыжималка для цитрусовых - 1 шт. 18. Шашлычница - 1 шт. 19. Блинница - 1 шт. 20. Фритюрница - 2 шт. 21. Кухонный комбайн - 1 шт. 22. Пароконвектомат - 2 шт. 23. Кофемолка - 1 шт. 24. Слайсер - 1 шт. 25. Блендер погружной - 1 шт. 26. Электрическая мини-печь - 1 шт. 27. Чайник - 1 шт. 28. Набор столовый - 1 шт. 29. Весы кухонные - 2 шт. 30. Бутербродница - 1 шт. 31. Плакаты - 91 шт.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 1	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86- АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72- 23/007/2007-251 бессрочно	Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова . - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.

		32.Шкаф шоковой заморозки; 33.Тестораскаточная машина; 34. Миксер для коктейлей; 35.Машина для вакуумной упаковки; 36.Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); 37.Овоскоп; 38.Нитраттестер; 39.Стол производственный с моечной ванной; 40.Стеллаж передвижной; 41.Фризер; 42.Стол холодильный с охлаждаемой горкой; 43.Диспенсер для подогрева тарелок; 44.Процессор кухонный; 45.Сифон; 46.Газовая горелка (для карамелизации); 47.Подовая печь (для пиццы)				
	ПП ПП.04 Практическая подготовка (Производственная практика)					Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова . - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия" , 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.
	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства 1.Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86- АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей

	изделий разнообразного ассортимента	8.Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.	28, № 4		23/007/2007-251 бессрочно	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред проф. образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 384 с., [16] с.цв.ил.
	МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства 1. Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86- АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72- 23/007/2007-251 бессрочно	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред проф. образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 384 с., [16] с.цв.ил.
	МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства 1. Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86- АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей

	изделий	8.Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.	28, № 4		23/007/2007-251 бессрочно	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред проф. образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 384 с., [16] с. цв. ил.
	ПП УП.05 Практическая подготовка (Учебная практика)	Лаборатория Учебный кулинарный и кондитерский цеха Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Учебный кондитерский цех. 1. Шкаф охлаждаемый - 3 шт. 2. Стол производственный - 8 шт. 3. Плиты электрические - 2 шт. 4. Стол учителя - 1 шт. 5. Стул учителя - 1 шт. 6. Шкаф жарочный - 1 шт. 7. Шкаф пекарский - 1 шт. 8. Стол подсобный - 3 шт. 9. Стеллаж - 3 шт. 10. Миксер - 1 шт. 11. Микроволновая печь - 1 шт. 12. Привод универсальный - 1 шт. 13. Доска классная - 1 шт. 14. Кофемашина - 1 шт. 15. Мясорубка электрическая - 1 шт. 16. Гриль настольный - 1 шт. 17. Соковыжималка для цитрусовых - 1 шт. 18. Шашлычница - 1 шт. 19. Блинница - 1 шт. 20. Фритюрница - 2 шт. 21. Кухонный комбайн - 1 шт. 22. Пароконвектомат - 2 шт. 23. Кофемолка - 1 шт. 24. Слайсер - 1 шт. 25. Блендер погружной - 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 1	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред проф. образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 384 с., [16] с. цв. ил.

		26.Электрическая мини-печь - 1 шт. 27.Чайник - 1 шт. 28.Набор столовый - 1 шт. 29.Весы кухонные - 2 шт. 30.Бутербродница - 1 шт. 31.Плакаты - 91 шт. 32.Шкаф шоковой заморозки; 33.Тестораскаточная машина; 34. Миксер для коктейлей; 35.Машина для вакуумной упаковки; 36.Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); 37.Овоскоп; 38.Нитраттестер; 39.Стол производственный с моечной ванной; 40.Стеллаж передвижной; 41.Фризер; 42.Стол холодильный с охлаждаемой горкой; 43.Диспенсер для подогрева тарелок; 44.Процессор кухонный; 45.Сифон; 46.Газовая горелка (для карамелизации); 47.Подовая печь (для пиццы)				
	ПП ПП.05 Практическая подготовка (Производственная практика)					Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред проф. образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 384 с.,

						[16] с.цв.ил.
--	--	--	--	--	--	---------------

5.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.

Формы и методы контроля, система оценивания достижений обучающихся определяются Положением «По итоговому контролю достижений обучающихся БУ «Радужнинский политехнический колледж, при реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы».

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль;
- промежуточный контроль;
- итоговый контроль.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения лабораторных и практических занятий, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточный контроль

Промежуточный контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Промежуточный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения БУ «Радужнинский политехнический колледж». Результаты промежуточного контроля используются для оценки достижений обучающихся, и коррекции процесса обучения.

Промежуточный контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой директором БУ «Радужнинский политехнический колледж», с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

Итоговый контроль

Итоговый контроль для оценки степени и уровня освоения обучающимся должен обеспечивать процедуру проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА). В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа является обязательной частью ГИА.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа, дипломный проект) показывает уровень освоения общих и профессиональных компетенций обучающихся и соответствие их требованиям ФГОС СПО. Цель написания выпускной квалификационной работы (далее – дипломная работа) подтверждение соответствия уровня подготовки выпускника Колледжа требованиям ФГОС СПО и квалификационной характеристики специальности.

По уровню ее выполнения и результатам защиты Государственная экзаменационная комиссия (далее - ГЭК) определяет возможность присвоения выпускнику соответствующей квалификации и выдачи диплома.

Порядок выполнения, организации и защиты выпускной квалификационной работы выпускников определяется:

- Положением о порядке проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования
- Положением о преддипломной практике и выпускной квалификационной работе (дипломной работе, дипломном проекте) БУ «Радужнинский политехнический колледж».

Разработчики:

БУ «Радужнинский политехнический колледж»	мастер производственного обучения	Т.Л. Ильина
--	-----------------------------------	-------------

Эксперты:

БУ «Радужнинский политехнический колледж»	мастер производственного обучения	О.Н. Кузьмичёва
--	-----------------------------------	-----------------

ПРИЛОЖЕНИЯ 2