

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»)

УТВЕРЖДЕНО
Протокол педагогического
совета №17 от «20» июня 2016 г.
Директор БУ «Радужнинский
политехнический колледж»
М.Н. Волков
Приказ №316 от «21» июня 2016 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

для реализации среднего профессионального образования в рамках
программы подготовки
специалистов среднего звена
по специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Естественно - научный профиль

Базовой подготовки

Квалификация выпускника - Техник-технолог


Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

г. Радужный
2016 год

Основная образовательная программа составлена на основе примерной основной образовательной программы по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС) по специальности 13.02.11 Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014г. №384.

Организация-разработчик: БУ «Радужнинский политехнический колледж»
Разработчики: Кузьмичева Ольга Николаевна, мастер производственного обучения.

РАССМОТРЕНА
на заседании ПЦК
Протокол № 16
от «02» июня 2016 года
Председатель:
 Т.Л. Ильина

РЕКОМЕНДОВАНА
методическим советом
Протокол № 3
от «06» июня 2016 года
Председатель:
 Л.М. Чернова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	6
1.2. Нормативный срок освоения программы	7
1.3. Кадровые ресурсы. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): ..	7
1.4. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой	7
1.5. Информационные ресурсы	8
1.6. Педагогические технологии	11
1.7. Организация обучения	11
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	11
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	11
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	11
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса. Пояснительная записка к учебному плану по образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	14
Нормативная база реализации ОПОП ОУ	14
3.1. Учебный план	15
3.2. Календарный учебный график	15
3.3. Организация обучения	15
3.4. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	15
3.5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности «Технология продукции общественного питания»	16
3.6. Программы общеобразовательного цикла:	17
3.6.1. Программа ОУДб. 01 Русский язык.	17
3.6.2. Программа ОУДб. 02 Литература	17
3.6.3. Программа ОУДб. 03 Иностранный язык	17

3.6.4. Программа ОУДб.04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия.	17
3.6.5. Программа ОУДб.05 История.	17
3.6.6. Программа ОУДб.06 Физическая культура.	17
3.6.7. Программа ОУДб.07 ОБЖ.	17
3.7. Программы по выбору из обязательных предметных областей:	17
3.7.1. Программа ОУДп.08 Информатика.	17
3.7.2. Программа ОУДп.09 Химия.	17
3.7.3. Программа ОУДб.10 Физика.	17
3.7.4. Программа ОУДб.11 Обществознание (вкл. экономику и право).	17
3.8. Программы дополнительные:	17
3.8.1. Программа ОУДп.12 Биология.	17
3.9. Программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла:	17
3.9.1. Программа ОГСЭ. 01. Основы философии.	17
3.9.2. Программа ОГСЭ. 02. История.	17
3.9.3. Программа ОГСЭ. 03. Иностранный язык.	17
3.9.4. Программа ОГСЭ. 04. Физическая культура.	18
3.10. Программы математического и общего естественно-научного цикла:	18
3.10.1. Программа ЕН. 01. Математика.	18
3.10.2. Программа ЕН. 02. Экологические основы природопользования.	18
3.10.3. Программа ЕН. 03. Химия.	18
3.11. Программы профессионального цикла:	18
3.11.1. Программа ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.	18
3.11.2. Программа ОП.02. Физиология питания.	18
3.11.3. Программ ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья.	18
3.11.4. Программа ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности.	18
3.11.5. Программа ОП.05. Метрология, стандартизация и сертификация.	18
3.11.6. Программа ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности.	18
3.11.7. Программа ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга.	18

3.11.8. Программа ОП.08. Охрана труда.....	18
3.11.9. Программа ОП.09. Безопасность жизнедеятельности.	18
3.12. Программы профессиональных модулей:.....	18
3.12.1. Программа ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.....	18
3.12.2. Программа ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	18
3.12.3. Программа ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	18
3.12.4. Программа ПМ. 04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	19
3.12.5. Программа ПМ. 05 Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	19
3.12.6. Программа ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения.	19
3.12.7. Программа ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Бармен».....	19
3.13. Программ преддипломной практики.....	19
3.14. Программа Государственной (итоговой) аттестации	19
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	19
5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	69
5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ СТУДЕНТОВ.....	69
5.2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.	69
5.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ	70
Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.....	73

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования **Бюджетного учреждения среднего профессионального образования Радужнинский политехнический колледж** - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки студентов и выпускников по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014) «Об образовании в Российской Федерации» с учетом изменений 25.12.2018 год.
- Федеральный Государственный образовательный Стандарт, **утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года, № 384** (далее – ФГОС), по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативно-методические документы Министерства образования науки России:

- Профессиональный стандарт «Повар», **утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 08 сентября 2015 года № 610н.**
- Профессиональный стандарт «Кондитер», **утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 года № 597н.**
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору от 29 декабря 2006 г. N 1154 "Об утверждении Перечня основных профессий рабочих промышленных производств (объектов), программы обучения которых, должны согласовываться с органами Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору";
- Приказ Минобразования России от 29.10.01 №3477 «Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки»;

– Приказ Минобразования РФ от 21.10.1994 №407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям».

- Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 821 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

– Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 05 июня 2014 г. N 632

– Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО, утвержденных 28 сентября 2009 г. директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования и науки РФ И.М. Реморенко.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности «Технология продукции общественного питания» при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

1.3. Кадровые ресурсы. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессиональных модулей и специальности «Технология продукции общественного питания».

1.4. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели *междисциплинарных курсов:*

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации

МДК.07.01. Технология обслуживания потребителей в зале.

Обще профессиональные дисциплины:

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

ОП.02. Физиология питания;

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья;

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОП.05. Метрология, стандартизация и сертификация;

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности;

ОП 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга;

ОП 08. Охрана труда;

ОП.09. Безопасность жизнедеятельности.

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

1.5. Информационные ресурсы

Наименование курса	Информационный ресурс
ОУДб.01 <i>Русский язык</i>	Антонова Е.С. Русский язык и культура речи: учебник для сред. проф. учреждений – М.: Издательский центр «Академия», 2016 Воителева Т.М. Русский язык и литература 10 класс. Издательский центр «Академия», 2017 Воителева Т.М. Русский язык. Сборник упражнений. 11 кл.-М.: Издательский центр «Академия», 2017
ОУДб.02 <i>Литература</i>	Обернихина Г.А. Литература: учебник для среднего проф. образов. М.: Издательский центр «Академия», 2016
ОУДб.03 <i>Иностранный язык</i>	Безкоровайная Г.Т. Planet of English: учебник английского языка для общеобр. учреждений.-М.: Издательский центр «Академия», 2016
ОУДб.04 <i>Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия</i>	Атанаян Л.С., Бутузов В.Ф., Геометрия (базовый и углубленный уровни). 10-11 классы: учебник для общеобр. учреждений.-М.: Издательский центр «Просвещение» 2012
ОУДб.05 <i>История</i>	Артемов В.В. История: учебник для образовательных учреждений сред. И нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия» 2016

ОУДб.06 <i>Физическая культура</i>	Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для общеобр. учреждений-М.: Издательский центр «Академия» 2015
ОУДб.07 <i>ОБЖ</i>	Косолапова Н.В. Прокопенко И.А. Основы безопасности жизнедеятельности. - Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2015
ОУДп.08 <i>Информатика</i>	Цветкова М.С. учебник для студ. проф. учреждения-М.: Издательский центр «Академия», 2016
ОУДп.09 <i>Химия</i>	Ищенко А.А. Аналитическая химия. Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2017
ОУДб.10 <i>Физика</i>	Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений сред. проф. образования.-М.: Издательский центр «Академия», 2014
ОУДб.11 <i>Обществознание (вкл. экономику и право)</i>	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарных профилей: учебник для студ. сред. проф. образов. – М.: Издательский центр «Академия», 2014
ОУДп.12 <i>Биология</i>	Константинов В.М., Резанов А.Г., Фадеева Е.О. Биология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013
ОГСЭ.01. <i>Основы философии</i>	Горелов А.А. Основы философии: учебник для учреждений профессионального образования – М: Издательский центр «Академия», 2015
ОГСЭ.02. <i>История</i>	Артемов В.В. История: учебник для образовательных учреждений сред. И нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2016
ОГСЭ.03. <i>Иностранный язык</i>	Бескоровайная, Н. И. Соколова.- М.: Академия, 2015 Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016 Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering (14-е изд.) учебник .-М.: Издательский центр «Академия,2018
ОГСЭ 04. <i>Физическая культура</i>	Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для общеобр. учреждений - М.: Издательский центр «Академия», 2015
ЕН.01. <i>Математика</i>	Григорьев С.Г. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования - М.: Издательский центр «Академия» 2014 Атанаян Л.С., Бутузов В.Ф., Геометрия (базовый и углубленный уровни). 10-11 классы: учебник для общеобр. учреждений.- М.: Издательский центр «Просвещение», 2012
ЕН.02. <i>Экологические основы природопользования</i>	Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016
ЕН.03. <i>Химия</i>	Ищенко А.А. Аналитическая химия. Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017
ОП.01. <i>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</i>	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для образовательных учреждений СПО.- М.: Издательский центр «Академия», 2016

ОП.02. Физиология питания	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для НПО.- М. Издательский центр «Академия», 2012
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для образовательных учреждений сред и нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012
ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для образовательных учреждений сред. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2016
ОП.05. Метрология, стандартизация и сертификация	Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для сред. Проф. Учреждений – М.: Издательский центр «Академия», 2017
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для профессиональных учреждений среднего проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2018
ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании (5-еизд.) учебник М.: Издательский центр «Академия», 2017
ОП.08. Охрана труда	Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. Учебник для образовательных учреждений сред. проф. Образования, М.: Издательский центр «Академия», 2017
ОП.09. Безопасность жизнедеятельности	Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студентов учреждений сред.проф. образования- М. Издательский центр «Академия», 2015
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Шильман Л. Технология кулинарной продукции учебник для образовательных учреждений сред. и нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции -М.: Издательский центр «Академия», 2015
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Шильман Л. Технология кулинарной продукции учебник для образовательных учреждений сред. И нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012
МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. - М.: Издательский центр «Академия», 2017
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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. - М.: Издательский центр «Академия», 2018
МДК.05.01. Технология	Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к

<i>приготовления сложных холодных и горячих десертов</i>	реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. (3-е изд.) учебник - М.: Издательский центр «Академия» 2018
<i>МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</i>	Базаров Т.Ю. Управление персоналом. Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2017
<i>МДК.07.01. Технология обслуживания потребителей в зале</i>	Счисленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания (2-е изд.сред .) учебник - М.: Издательский центр «Академия», 2018

1.6. Педагогические технологии

При реализации ОПОП предусмотрено использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

1.7. Организация обучения

Продолжительность учебной недели – пятидневная.

Продолжительность занятий - 45 мин.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код Наименование

ВПД 1 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВПД 5 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление десертов.

ВПД 6 Управление структурным подразделением организации

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВПД 7 Технология обслуживания потребителей в зале

Общие компетенции выпускника

Код Наименование

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса. Пояснительная записка к учебному плану по образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план бюджетного учреждения среднего профессионального образования ХМАО-Югры «Радужнинский политехнический колледж» разработан на основе Федерального Государственного образовательного Стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года, № 384 (далее – ФГОС), по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) образования, реализуемого в пределах ОПОП с учётом профиля получаемого образования. При составлении учебного плана учитывались следующие документы: положение об образовательном учреждении СПО, разъяснения Минобрнауки России по формированию учебного плана ОПОП СПО, разъяснения ФГУ «ФИРО» по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3.1186-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях среднего профессионального образования и другие нормативно-правовые документы.

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Организация обучения

Продолжительность учебной недели – шестидневная;
Продолжительность занятий - 45 мин.

3.4. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

3.5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности «Технология продукции общественного питания»

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности «Технология продукции общественного питания»

1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	
1	химии
2	метрологии и стандартизации
3	микробиологии, санитарии и гигиены
Учебный кулинарный цех	
Учебный кондитерский цех	
Спортивный комплекс:	
1	Спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (электронный) или место для стрельбы.
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актальный зал

3.6. Программы общеобразовательного цикла:

3.6.1. Программа ОУДб. 01 Русский язык.

3.6.2. Программа ОУДб. 02 Литература.

3.6.3. Программа ОУДб. 03 Иностранный язык.

3.6.4. Программа ОУДб.04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия.

3.6.5. Программа ОУДб.05 История.

3.6.6. Программа ОУДб.06 Физическая культура.

3.6.7. Программа ОУДб.07 ОБЖ.

3.7. Программы по выбору из обязательных предметных областей:

3.7.1. Программа ОУДп.08 Информатика.

3.7.2. Программа ОУДп.09 Химия.

3.7.3. Программа ОУДб.10 Физика.

3.7.4. Программа ОУДб.11 Обществознание (вкл. экономику и право).

3.8. Программы дополнительные:

3.8.1. Программа ОУДп.12 Биология.

3.9. Программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла:

3.9.1. Программа ОГСЭ. 01. Основы философии.

3.9.2. Программа ОГСЭ. 02. История.

3.9.3. Программа ОГСЭ. 03. Иностранный язык.

3.9.4. Программа ОГСЭ. 04. Физическая культура.

3.10. Программы математического и общего естественно-научного цикла:

3.10.1. Программа ЕН. 01. Математика.

3.10.2. Программа ЕН. 02. Экологические основы природопользования.

3.10.3. Программа ЕН. 03. Химия.

3.11. Программы профессионального цикла:

3.11.1. Программа ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

3.11.2. Программа ОП.02. Физиология питания.

3.11.3. Программ ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья.

3.11.4. Программа ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности.

3.11.5. Программа ОП.05. Метрология, стандартизация и сертификация.

3.11.6. Программа ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности.

3.11.7. Программа ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

3.11.8. Программа ОП.08. Охрана труда.

3.11.9. Программа ОП.09. Безопасность жизнедеятельности.

3.12. Программы профессиональных модулей:

3.12.1. Программа ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.12.2. Программа ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3.12.3. Программа ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

3.12.4. Программа ПМ. 04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3.12.5. Программа ПМ. 05 Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

3.12.6. Программа ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения.

3.12.7. Программа ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Бармен».

3.13. Программ преддипломной практики

3.14. Программа Государственной (итоговой) аттестации

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий по заявленным к лицензированию образовательным программам

№ п/п	Уровень, ступень образования, 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
1	2	3	4	5	6
	Предметы, дисциплины:	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ			
1	ОУДб.01 Русский язык	Кабинет №324 Русского языка и литературы 1. Стол учителя - 1 шт. 2. Стул учителя - 1 шт. 3. Компьютер - 1 шт. 4. Стол ученический - 15 шт. 5. 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 № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-

		6. Доска классная - 1 шт. 7. Компьютерный стол - 1 шт. 8. Мультимедийная установка - 1 шт. 9. Шкаф книжный - 2 шт. 10. Портреты писателей: - Н.В. Гоголя; - М.Е. Салтыкова-Щедрина; - Ф.М. Достоевского; - Л.Н. Толстого; - А.А. Блока; - С.А. Есенина.	микрорайон 6, дом 27, № 63		234 бессрочно
2	ОУДб.02 Литература	Кабинет №324 Русского языка и литературы 1. Стол учителя - 1 шт. 2. Стул учителя - 1 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. 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 № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно
3	ОУДб.03 Иностранный язык	Кабинет № 333 Иностранного языка 1. Стол учителя - 1 шт. 2. Стул учителя - 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ -	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ №

		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.	Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27 №49		121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно
4	ОУДб.04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Кабинет № 321 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, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27 №46	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно
5	ОУДб.05 История	Кабинет № 301 Истории 1.Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -3 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ -	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ №

		<p>3. Компьютер - 1 шт. 4. Стол ученический -14 шт. 5. Стул ученический - 28 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. 11. Стенды – 14 шт.</p>	<p>Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27 № 6</p>		<p>121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>
6	ОУДб.06 Физическая культура	<p>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.;</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный. Городской парк культуры и отдыха строение 2, помещение 2/1</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121062 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/001/2009-188 бессрочно</p>

		<p>- ракетки теннисные – 4 комплекта; - шарики теннисные – 40 шт. Открытая спортивная площадка 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» - 1 шт. 5. Брусья гимнастические для воркаут округленные - 1 шт. 6. Спортивный снаряд комплексный для воркаут (турник «Квадрат» и турник обычный со шведской стенкой и рука ходом «Змейка») - 1 шт. 7. Спортивный снаряд комплексный для воркаут (турник «Квадрат» двойной с рукаходом) - 1 шт. 8. Спортивный снаряд комплексный для воркаут (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</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>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</p>			
7	ОУДб.07 Основы безопасности и жизнедеятельности	<p>Кабинет № 201 Основы безопасности жизнедеятельности; Безопасности жизнедеятельности и охраны труда 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. Общевойсковой защитный комплект ОЗК – 6 шт. 16. Прибор химической разведки – 1 шт.</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27 №7</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>

8	ОУДп.08 Информатика	Кабинет № 108 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. 7. Доска классная -1 шт. 8. Компьютерный стол - 11 шт. 9. Компьютер – 11 шт. 10. Стул полумягкий – 9 шт. 11. Тумба - 1 шт.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27 №11	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007- 234 бессрочно
9	ОУДп.09 Химия	Кабинет № 205-206 Химии, биологии и естествознания; Экологических основ природопользования 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.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27 №12	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007- 234 бессрочно

		<p>17.Шкаф металлический - 1 шт. Лабораторное оборудование по биологии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микроскопы 2 шт.; - предметные стекла – набор; - набор для приготовления микропрепаратов; - чашки Петри – набор; - гербарные образцы для изучения модификационной изменчивости; <p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - строение клетки; - митоз, мейоз; - клонирование; - третий закон Менделя; - доказательство эволюции. <p>Лабораторное оборудование по химии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 – 1шт. - гигрометр (психрометр) – 1 шт. - колориметр-нефелометр фотоэлектрический – 1шт. - колонка адсорбционная – 1шт. - магнитная мешалка – 1 шт. - нагреватель для пробирок – 1 шт. - рН- метр милливольтметр – 1 шт. - печь тигельная – 1 шт. 			
--	--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 			
--	--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - ступка и пестик – комплект. - тигли фарфоровые – комплект. - цилиндры мерные – комплект. - чашка выпарительная – 1 шт. <p>Вспомогательные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.			
10	ОУДб.10 Физика	<p>Кабинет № 211-212 Физики и технической механики; Астрономии</p> <p>Лаборатория Технической механики</p> <p>Лаборатория Физики</p> <p>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.</p> <p>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.; - микро лаборатория – 1 шт.;</p>	<p>Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27, 36</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007- 234 бессрочно</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 – 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. 			
11	ОУДб.11 Обществознание (включая экономику и право)	<p>Кабинет № 104 Обществознания; Гуманитарных и социально-экономических дисциплин; Основ экономики; Экономики организации и управления персоналом; Статистики; Экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности; Правовых основ профессиональной деятельности; Государственной и муниципальной службы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -1 шт. 	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27, №14</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>

		<p>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.</p>			
12	ОУДп.12 Биология	<p>Кабинет № 205-206 Химии, биологии и естествознания; Экологических основ природопользования 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.</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27, №12</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>

		<p>Лабораторное оборудование по биологии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микроскопы 2 шт.; - предметные стекла – набор; - набор для приготовления микропрепаратов; - чашки Петри – набор; - гербарные образцы для изучения модификационной изменчивости; <p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - строение клетки; - митоз, мейоз; - клонирование; - третий закон Менделя; - доказательство эволюции. <p>Лабораторное оборудование по химии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 – 1шт. - гигрометр (психрометр) – 1 шт. - колориметр-нефелометр фотоэлектрический – 1шт. - колонка адсорбционная – 1шт. - магнитная мешалка – 1 шт. - нагреватель для пробирок – 1 шт. - рН- метр милливольтметр – 1 шт. - печь тигельная – 1 шт. - спиртовка – 1 комплект. 			
--	--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 			
--	--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 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	ОГСЭ.01. Основы философии	<p>Кабинет № 104 Обществознания; Гуманитарных и социально-экономических дисциплин; Основ экономики; Экономики организации и управления персоналом; Статистики; Экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности; Правовых основ профессиональной деятельности; Государственной и муниципальной службы</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27, №14</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>
14	ОГСЭ.02. История	<p>Кабинет № 301 Истории</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -3 шт. 3. Компьютер - 1 шт. 4. Стол ученический -14 шт. 5. Стул ученический - 28 шт. 	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный,</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-</p>

		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. 11. Стенды – 14 шт.	микрорайон 6, дом 27, №6		234 бессрочно
15	ОГСЭ.03. Иностранный язык	Кабинет № 333 Иностранного языка 1.Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя – 1 шт. 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.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27, №49	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007- 234 бессрочно
16	ОГСЭ.04. 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 престенная - 1шт. 7.Шкаф металлический - 23 шт. 8.Компьютер - 1 шт. 9.Стол 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.	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 № 121062 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/001/2009- 188 бессрочно

	<p>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.</p> <p>Открытая спортивная площадка элементами полосы препятствий</p> <p>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» - 1 шт. 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</p>			
--	---	--	--	--

		<p>для воркаут (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</p>			
17	ЕН.01. Математика	<p>Кабинет № 321 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</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27, №46</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>

		<p>геометрических фигур:</p> <ul style="list-style-type: none"> - куб; - конус; - квадрат; - прямоугольник; - треугольник; - многогранник. 			
18	ЕН.02. Экологические основы природопользования	<p>Кабинет № 205-206 Химии, биологии и естествознания; Экологических основ природопользования Лаборатория Химии; Неорганической химии</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Лабораторное оборудование по биологии:</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27, №12</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - 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. 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 – 1шт. - гигрометр (психрометр) – 1 шт. - колориметр-нефелометр фотоэлектрический – 1шт. - колонка адсорбционная – 1шт. - магнитная мешалка – 1 шт. - нагреватель для пробирок – 1 шт. - рН- метр милливольтметр – 1 шт. - печь тигельная – 1 шт. - спиртовка – 1 комплект. - столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями – 			
--	--	---	--	--	--

		<p>1 шт. - установка для титрования – 1 комплект. - центрифуга демонстрационная – 1 шт. - шкаф сушильный – 1 шт. - электроплитка лабораторная – 1 шт.</p> <p>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.</p>			
--	--	---	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 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.			
19	ЕН.03. Химия	<p>Кабинет № 205-206 Химии, биологии и естествознания; Экологических основ природопользования Лаборатория Химии; Неорганической химии 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 биологии: - микроскопы 2 шт.; - предметные стекла – набор; - набор для приготовления микропрепаратов; - чашки Петри – набор; - гербарные образцы для изучения модификационной изменчивости;</p>	<p>Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27, №12</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007- 234 бессрочно</p>

		<p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - строение клетки; - митоз, мейоз; - клонирование; - третий закон Менделя; - доказательство эволюции. <p>Лабораторное оборудование по химии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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 			
--	--	---	--	--	--

		<p>шт.</p> <p>Посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бюксы – комплект. - бюретка прямая с краном или оливой емкостью 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 емкостью – комплект. - пипетка с делениями разной емкостью – 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. <p>Вспомогательные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - банка с притертой пробкой – комплект. - бумага фильтровальная – комплект. - вата гигроскопическая – 			
--	--	--	--	--	--

		<p>комплект.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек) – комплект.</p>			
--	--	---	--	--	--

	Профессиональные дисциплины и МДК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ			
1	ОП.01.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	Кабинет № 318 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Российская Федерация, Ханты-Мансийский	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права

	производстве	Лаборатория Метрологии и стандартизации 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. 8. Компьютер 1 шт. 9. Витрина выставочная – 1 шт.	автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 29		серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007- 251 бессрочно
2	ОП.02. Физиология питания	Кабинет № 318 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Лаборатория Метрологии и стандартизации 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. 8. Компьютер 1 шт. 9. Витрина выставочная – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 5, строение 28, №29	Оперативн ое управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007- 251 бессрочно
3	ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья	Кабинет № 303 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства 1. Стол учителя -4 шт.	Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 5, строение 28, № 4	Оперативн ое управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007- 251 бессрочно

		<p>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.</p>			
4	ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Кабинет № 204 Информационных технологий в профессиональной деятельности 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 -30 шт. 7. Доска классная -2 шт. 8. Компьютерный стол - 11 шт. 9. Компьютер – 11 шт. 10. Тумба – 1 шт. 11. Мультимедийная установка – 1 шт. 12. Стенд – 16 шт. 13. Стул полумягкий – 13 шт. 14. Принтер – 1 шт.</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27, №11</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>
5	ОП.05. Метрология, стандартизация и сертификация	<p>Кабинет № 318 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Лаборатория Метрологии и стандартизации 1. Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -4 шт.</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 5,</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-</p>

		<p>4. Шкаф гардеробный -1 шт. 5. Стол ученический -12 шт. 6. Стул ученический -24 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Компьютер 1 шт. 9. Витрина выставочная – 1 шт.</p>	строение 28,№4		251 бессрочно
6	ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	<p>Кабинет № 104 Обществознания; Гуманитарных и социально-экономических дисциплин; Основ экономики; Экономики организации и управления персоналом; Статистики; Экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности; Правовых основ профессиональной деятельности; Государственной и муниципальной службы 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.</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27, №14</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>
7	ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>Кабинет № 104 Обществознания; Гуманитарных и социально-экономических дисциплин; Основ экономики;</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011,</p>

		<p>Экономики организации и управления персоналом; Статистики; Экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности; Правовых основ профессиональной деятельности; Государственной и муниципальной службы</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>область, г. Радужный, микрорайон 6, дом 27, №14</p>		<p>запись регистрации № 86-72-23/007/2007- 234 бессрочно</p>
8	ОП.08. Охрана труда	<p>Кабинет № 226 Охрана труда; Безопасности жизнедеятельности и охраны труда</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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. 	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4</p>	<p>Оперативн ое управление</p>	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007- 251 бессрочно</p>

		12. Плакаты – 28 шт.			
9	ОП.09. Безопасность жизнедеятельности	Кабинет № 226 Охрана труда; Безопасности жизнедеятельности и охраны 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. 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.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 5, строение 28	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно
10	ПМ.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Кабинет № 303 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; 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.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 5, строение 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

		<p>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. Лаборатория № 301 Технического оснащения и организации рабочего места; 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.</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>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)</p>			
11	<p>ПМ.02 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>Кабинет № 303 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 5, строение 28, № 4</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно</p>

		<p>кондитерского производства</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Лаборатория № 301 Технического оснащения и организации рабочего места; Учебный кулинарный и кондитерский цеха; Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 			
--	--	--	--	--	--

		<p>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; 45.Сифон; 46.Газовая горелка (для карамелизации); 47.Подовая печь (для пиццы)</p>			
12	ПМ. 03 Технология	Кабинет № 303	Российская	Оперативн	Свидетельство о

	<p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Лаборатория № 301 Технического оснащения и организации рабочего места; Учебный кулинарный и кондитерский цеха; Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 5, строение 28, № 4</p>	<p>ое управление</p>	<p>государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно</p>
--	---	--	---	----------------------	--

		<p>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;</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>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)</p>			
13	<p>ПМ. 04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Кабинет № 303 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Лаборатория № 301 Технического оснащения и организации рабочего места; Учебный кулинарный и кондитерский цеха;</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 5, строение 28, № 4</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно</p>

		<p>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; 			
--	--	--	--	--	--

		<p>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)</p>			
14	<p>ПМ.05 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Кабинет № 303 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 5, строение 28, № 4</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно</p>

		<p>10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт. Лаборатория № 301 Технического оснащения и организации рабочего места; Учебный кулинарный и кондитерский цеха; Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <p>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.</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>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)</p>			
15	<p>ПМ. 06 Управление структурным подразделением организации</p>	<p>Кабинет № 303 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 5, строение 28.№4</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно</p>

		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.			
16	ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Бармен»	Кабинет № 303 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; 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. 12. Мультимедийная установка – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, г. Радужный, микрорайон 5, строение 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

		<p>13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт. Кабинет (Лаборатория) : 301 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;</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>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</p> <p>Лаборатория № 301 Технического оснащения и организации рабочего места; Учебный кулинарный и кондитерский цеха; Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <p>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.</p>			
--	--	---	--	--	--

	<p>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)</p>			

17	Учебная практика	<p>Лаборатория № 301 Технического оснащения и организации рабочего места; Учебный кулинарный и кондитерский цеха; Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Кофемашинка - 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. 	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 1</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно</p>
----	------------------	--	---	-------------------------------	--

	<p>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)</p>			
--	---	--	--	--

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений студентов

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

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

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

При необходимости некоторые виды контроля могут быть опущены.

Текущий контроль

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

- выполнение обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильность выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формирование 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 студентов, и коррекции процесса обучения.

Итоговый контроль

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

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Конкретный перечень экзаменов и работ, входящих в состав итоговой аттестации выпускников в рамках профессиональной образовательной программы, порядок, форма и сроки проведения

квалификационных экзаменов, а также выполнения выпускной квалификационной работы по специальности, устанавливаются Радужнинским политехническим колледжем, исходя из учебного плана по специальности и соответствующих рекомендаций Министерства образования Российской Федерации.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации "Об образовании" от 10 июля 1992 г. N 3266-1.

Выпускная квалификационная работа по специальности, должна соответствовать требованиям к уровню квалификации выпускника. Выпускная квалификационная работа по специальности должна соответствовать содержанию производственной практики по специальности, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по данной специальности.

Выпускная квалификационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса, описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса. При необходимости, кроме описательной части, может быть представлена графическая часть, а также стенды и другой наглядный материал изготовленный обучающимся. Объем работы не должен превышать 40-45 страниц текста.

Итоговая государственная аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

5.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

БУ «Радужнинский политехнический колледж» не позднее, чем за полгода до начала государственной итоговой аттестации, доводит до сведения обучающихся конкретный перечень экзаменов по профессиональным модулям, перечень тем выпускных квалификационных работ, в полном соответствии с федеральным государственным стандартом среднего профессионального

образования.

К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, завершившие обучение в рамках основной профессиональной образовательной программы (ступени или курса обучения) и успешно прошедшие промежуточную аттестацию.

Итоговая аттестация выпускников, студентов по программам среднего профессионального образования, состоит, как правило, из нескольких аттестационных испытаний следующих видов:

- сдача итоговых экзаменов по отдельным учебным предметам, включенным в состав итоговой аттестации в рамках основной профессиональной образовательной программы;
- выполнение выпускной квалификационной работы по специальности в пределах требований государственного стандарта среднего профессионального образования;
- защита выпускной квалификационной работы, выполненной выпускником по теме, определяемой учреждением среднего профессионального образования.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация по специальности, и выдается соответствующий документ об уровне образования и квалификации.

Выпускники, успешно завершившие обучение и прошедшие все виды практики, могут претендовать на (квалификационную ступень и т.п.) по специальности при соблюдении следующих условий:

А. 1) 75% оценок «отлично» по специальным предметам;

2) защита выпускной квалификационной (дипломной) работы на оценку «отлично».

Б. 1) ходатайство с места прохождения производственного обучения и производственной практики

о присвоении повышенной квалификации;

2) защита выпускной квалификационной (дипломной) работы на оценку «хорошо».

Призерам окружных конкурсов профессионального мастерства (квалифицированная ступень и т.п.) присваивается автоматически.

Выпускники, не сдавшие итоговых экзаменов по отдельным учебным предметам или не выполнившие практические квалификационные и выпускные квалификационные (дипломные) работы, не допускаются к последнему этапу итоговой аттестации. Порядок повторного прохождения аттестационных испытаний определяется соответствующим положением БУ «Радужнинский политехнический колледж»

Выпускникам, не прошедшим аттестационных испытаний в полном объеме и в установленные сроки по уважительным причинам, может быть назначен другой срок их проведения или их аттестация может быть отложена до следующего периода работы аттестационной комиссии.

Получение неудовлетворительной оценки на итоговом экзамене по одному учебному предмету не лишает выпускника права продолжить сдачу итоговых экзаменов по другим предметам.

При наличии разногласий между членами аттестационной комиссии в определении оценки уровня знаний и умений выпускника БУ «Радужнинский политехнического колледжа» или несогласии выпускника с оценкой аттестационной комиссии качества его знаний и умений возможно проведение повторной аттестации аттестационной комиссией другого состава.

Выпускники, не прошедшие всех аттестационных испытаний по неуказанным в настоящем Положении причинам, отчисляются из БУ «Радужнинский политехнический колледж» с выдачей им справки установленного образца, в которой указываются период обучения, перечень изученных предметов и полученные по ним оценки.

Протоколы итоговой аттестации выпускников и сводные ведомости итоговых оценок по изученным предметам хранятся постоянно в архиве БУ «Радужнинский политехнический колледж».

Разработчики:

БУ «Радужнинский
политехнический колледж»

мастер производственного обучения

Кузьмичева О.Н.

Эксперты:

БУ «Радужнинский
политехнический колледж»

заместитель директора по МР

Чернова Л.М.

ПРИЛОЖЕНИЕ