

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 №16 «28» июня 2018 г.
Директор БУ «Радужнинский
политехнический колледж»
М.Н. Волков
Приказ №324 от «02» июля 2018 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

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

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
естественнонаучный профиль
базовая подготовка

Квалификация выпускника - Повар, кондитер
Нормативный срок обучения - 3 года, 10 месяцев

г. Радужный
2018 год

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

Организация-разработчик: БУ «Радужнинский политехнический колледж»
Разработчики: Лобачева Наталья Юрьевна, мастер производственного обучения.

РАССМОТРЕНА

на заседании ПЦК
Протокол № 22
от «14» июня 2018 года

Председатель:

 О.И. Киленко

РЕКОМЕНДОВАНА

методическим советом
Протокол № 4
от «18» июня 2018 года

Председатель:

 П.М. Чернова

№ п/п	Наименование разделов	стр.
1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1.	Нормативно-правовые основания разработки примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования	4
2.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	5
3.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
3.1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.2.	Требования к результатам освоения образовательной программы	5
4.	СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	8
4.1.	Учебный план	8
4.2.	Календарный учебный график	8
4.3.	Организация обучения	8
4.4.	Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	8
5.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
5.1.	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	9
5.2.	Требование к материально-техническим условиям и информационное обеспечение образовательной программы.	9
5.3.	Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	42
6.	ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	42
6.1.	Контроль и оценка достижений студентов	42
7.	ПРИЛОЖЕНИЯ (рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики (преддипломной), государственной итоговой аттестации)	44

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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

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

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014; ред. от 25.12.2018) "Об образовании в Российской Федерации".
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ФГОС) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. № 1569).
3. Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) образования (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413).
4. Профессионального стандарта "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты от «08» сентября 2015 г. № 610н).
5. Профессионального стандарта "Кондитер" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты от «07» сентября 2015 г. № 597н).
6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
7. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
8. На основе примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
9. Рабочего учебного плана, разработанного в БУ «Радужнинский политехнический колледж» и утвержденного приказом от «02» июля 2018 года № 324.

При составлении учебного плана учитывались следующие нормативные документы:

1. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Минобрнауки № 464 от 14 июня 2013 г.),
2. Разъяснения Минобрнауки России по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (письмо Минобрнауки от 20.10.2010 № 12-696),
3. Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 19.12.2014 № 06-1225, от 17.03.2015 № 06-259) и другие нормативно-правовые документы.

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28

сентября 2009 г. № 355 код профессии (19.01.17 Повар, кондитер) был изменен на новый код (43.01.09 Повар, кондитер)

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар, кондитер

Формы обучения: очная.

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

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

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

3.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

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

3.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Общие компетенции

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ВПД 2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ВПД 3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВПД 4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВПД 5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

4. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Учебный план

4.2. Календарный учебный график

4.3. Организация обучения

Продолжительность учебной недели – шестидневная;

Продолжительность занятий - 45 мин.

4.4. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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

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

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

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

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранный язык;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

5.2.2. Базы практик и требования к их оснащенности:

2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитратгестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

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

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Кутгер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,

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

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

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная и производственная практика проходит на предприятиях города на основании договоров о социальном партнерстве.

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

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

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

№ п/п	Уровень, вид образовательной программы (основная/дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом.	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования.	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, безвозмездное пользование и др.)	Реквизиты и сроки действия правоустанавливающих документов	Информационное обеспечение обучения (учебная литература)
1	2	3	4	5	6	7
	Базовый уровень образовательной программы					
	Основная образовательная программа					
	Предметы, дисциплины	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА				
1	Русский язык	Кабинет №213. Русский язык и литература 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;	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 53	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно	Антонова Е.С. Русский язык: учебник для студ. сред. проф. образования . - М.: Издательский центр «Академия», 2017 Воителя Т.М. Русский язык и литература. Русский язык. Сборник упражнений. 10 кл. М.: Издательский центр «Академия», 2017.

		<ul style="list-style-type: none"> - М.Е. Салтыкова-Щедрина; - Ф.М. Достоевского; - Л.Н. Толстого; - А.А. Блока; - С.А. Есенина. <p>9.Шкаф книжный - 2 шт.</p>				
2	Литература	<p>Кабинет №213. Русский язык и литература</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 53</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>	<p>Обернихина Г.А. Литература: учебник для среднего проф.образов.- М.: «Академия», 2017</p>
3	Иностранный язык	<p>Кабинет №333 Иностранного языка</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 21</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>	<p>Безкорвайная Г.Т. Planet of English/- учебник английского языка для общеобр. учреждений . — М.: Издательский центр «Академия», 2016</p>
4	Математика	<p>Кабинет №321. Математики</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.Стол учителя - 1 шт. 2.Стул полумягкий - 2 шт. 	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ №</p>	<p>Башмаков М.И. Математика: учебник для сред. проф. учреждений - М.: Издательский центр</p>

		<p>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.</p>	<p>автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 46</p>		<p>121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007- 234 бессрочно</p>	<p>«Академия», 2015</p>
5	История	<p>Кабинет №301. Истории 1.Стол учителя - 1 шт. 1.Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -3 шт. 3. Компьютер - 1 шт. 4. Стол ученический -14 шт. 5. Стул ученический - 28 шт. 6. Доска классная -1 шт. 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>Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 6</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007- 234 бессрочно</p>	<p>Артемов В.В. История: учебник для образовательных учреждений сред. и нач. проф. образования.- М: Издательский центр «Академия», 2016</p>
6	Физическая культура	<p>Спортивный зал СК «Сибирь» 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.</p>	<p>Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, Городской парк</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>Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. сред. проф. учреждений М.: Издательский центр «Академия», 2015</p>

		<p>7.Шкаф металлический - 23 шт. 8.Компьютер - 1 шт. 9.Столы для настольного тенниса - 3 шт. 10.Лыжная база: лыжи - 32 пары. 11.Вышка судейская для волейбола - 1 шт. 12.Скамья тренажерная + комплект дисков - 2 шт. 13.Питьевой пурифайер - 1 шт. 14.Стол учителя - 3 шт. 15.Стул учителя - 3 шт. 16.Шкаф книжный - 1 шт. 17.Шкаф гардеробный - 1 шт. 18. Спортивный и игровой инвентарь: - мячи волейбольные – 10 шт.; - мячи баскетбольные – 10 шт.; - скакалка – 12 шт.; - обручи – 15 шт.; - ракетки теннисные – 4 комплекта; - шарики теннисные – 40 шт.</p> <p style="text-align: center;">Открытая спортивная площадка с 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» - 1шт. 5.Брусья гимнастические для воркаут округленные - 1 шт. 6.Спортивный снаряд комплексный для воркаут (турник «Квадрат» и турник обычный со шведской стенкой и рукаходом «Змейка») - 1 шт. 7.Спортивный снаряд комплексный для воркаут (турник «Квадрат» двойной с рукаходом) - 1 шт. 8.Спортивный снаряд комплексный для воркаут (турник низкий со скамьей для пресса) - 1 шт.</p>	<p>культуры и отдыха, строение № 2, помещение 2/1</p>			
--	--	--	---	--	--	--

		<p>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,</p>				
7	ОБЖ	<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. Общевоинской защитный комплект ОЗК – 6 шт. 16. Прибор химической разведки – 1 шт.</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 7</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>	<p>Косолапова Н. В. Прокопенко И.А. Основы безопасности жизнедеятельности. учебник для студ. сред. проф. образования М: Издательский центр «Академия» 2015.</p>
8	Астрономия	<p>Кабинет №211 -212 Физики и технической механики, астрономии Лаборатория Технической механики Лаборатория Физики 1.Стол учителя - 1 шт. 2.Стул учителя - 1 шт.</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6,</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>	<p>Кунаш М.А. Астрономия: общеобразовательная подготовка: учеб. пособие для колледжей. – Ростов н/Д.: «Феникс», 2019.</p>

		<p>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>	дом 27, № 35			
9	Информатика	<p>Кабинет №108 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, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 11</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>	<p>Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. сред. .проф. образования - М.: Издательский центр «Академия» 2017</p>
10	Физика	<p>Кабинет 211-212 Кабинет Физики и технической механики Лаборатория Технической механики Лаборатория Физики 1.Стол учителя - 1 шт. 2.Стул учителя - 1 шт. 3.Шкаф книжный - 3 шт. 4.Стенд - 2 шт. 5.Стол ученический - 15 шт.</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 36</p>	Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>	<p>Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля учебник для студ. сред. .проф. образования М : Издательский центр «Академия», 2016</p>

		<p>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>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>				
11	Химия	<p>Кабинет №205-206 Химии, биологии и естествознания; Экологических основ природопользования Лаборатория</p> <p style="text-align: center;">Химии; Неорганической химии</p> <p>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.</p>	<p>Российская Федерация, Ханты- Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 12</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007- 234 бессрочно</p>	<p>Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей естествен. - научного профиля учебник для студ. сред. проф. образования. - М: Издательский центр «Академия», 2017</p>

		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. 18. Весы аналитические с разновесами - 1 шт. 19. Колориметр-нефелометр фотоэлектрический; 20. Колонка адсорбционная; 21. Магнитная мешалка; 22. Печь тигельная; 23. Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями; 24. Установка для тотрования; 25. Центрифуга демонстрационная; 26. Шкаф сушильный; 27. Боксы; 28. Стекла предметные с углублением для капельного анализа; 29. Банка с притертой пробкой; 30. Вата гигроскопическая; 31. Капсуляторка; 32. Палочки графитовые; 33. Трубки резиновые соединительные – 50 шт. 34. Фильтры беззольные - 2 уп. 35. Трубки хлоркальциевые; 36. Стекла часовые; 37. Эксикатор				
12	Обществознание	Кабинет №104 -Обществознания; -Гуманитарных и социально-экономических дисциплин; -Основ экономики;	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации	Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно – научного, гуманитарных

		<p>-Экономики организации и управления персоналом; -Статистики; -Экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности; -Правовых основ профессиональной деятельности; -Государственной и муниципальной службы</p> <p>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>область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 16</p>		<p>№ 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>	<p>профилей: учебник для студ. сред. проф. образования М: Издательский центр «Академия», 2017</p>
13	Биология	<p>Кабинет №205-206 Химии, биологии и естествознания. Экологических основ природопользования</p> <p>Лаборатория Химии; Неорганической химии</p> <p>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.</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 12</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>	<p>Константинов В.М., Резанов А. Г., Фадеева Е. О. Биология: учебник для студ. сред. проф. образования — М: Издательский центр «Академия», 2017</p>

		<p>14.Шкаф металлический под вытяжку - 1 шт. 15.Сейф - 1 шт. 16.Шкаф для хранения реактивов - 4 шт. 17.Шкаф металлический - 1 шт. 18.Весы аналитические с разновесами - 1 шт. 19.Колориметр-нефелометр фотоэлектрический; 20.Колонка адсорбционная; 21.Магнитная мешалка; 22.Печь тигельная; 23.Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями; 24.Установка для тотрования; 25.Центрифуга демонстрационная; 26.Шкаф сушильный; 27.Боксы; 28.Стекла предметные с углублением для капельного анализа; 29.Банка с притертой пробкой; 30.Вата гигроскопическая; 31.Капсуляторка; 32.Палочки графитовые; 33.Трубки резиновые соединительные – 50 шт. 34.Фильтры беззольные - 2 уп. 35.Трубки хлоркальциевые; 36.Стекла часовые; 37.Эксикатор Лабораторное оборудование по биологии: - микроскопы 2 шт.; - предметные стекла – набор; - набор для приготовления микропрепаратов; - чашки Петри – набор; - гербарные образцы для изучения модификационной изменчивости; Таблицы: - строение клетки; - митоз, мейоз; - клонирование; - третий закон Менделя; - доказательство эволюции. 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. - 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. 				
--	--	--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 – 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. <p>Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек) – комплект.</p>				
14	Основы предпринимательской	Кабинет №104 -Обществознания;	Российская Федерация,	Оперативное управление	Свидетельство о государственной	Череданова Л.Н. Основы экономики и

	деятельности	<p>-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> <p>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>	Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27		регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно	предпринимательства учебник - М.: Издательский центр «Академия», 2017
	Предметы, дисциплины (модули):	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ/ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА				
15	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p style="text-align: center;">Кабинет №318</p> <p>Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Лаборатория Метрологии и стандартизации</p> <p>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.</p>	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 29	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	<p>Королев А.А. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник Ч.1. учебник для студ. сред. проф. образования М: Издательский центр «Академия», 2017</p> <p>Мартинчик А.Н. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник Ч.2. учебник для студ. сред. проф. образования М: Академия, 2017</p>

		8. Компьютер 1 шт. 9. Витрина выставочная – 1 шт.				
16	Основы товароведения продовольственных товаров	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. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 29	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (9-е изд.) учебник для студ. сред. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2017
17	Техническое оснащение и организация рабочего места	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	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 29	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. учебник для студ. сред. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2016

		<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.</p>				
18	<p>Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>Кабинет №104 -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, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 14</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>Гербер И.А Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.. Учебное пособие. учебник для студ. сред. проф. образования М: Издательский центр «КНОРУС», 2018.</p>
19	<p>Основы калькуляции и учета</p>	<p>Кабинет №104 Обществознания; Гуманитарных и социально-экономических дисциплин;</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ №</p>	<p>Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (1-е изд.) учебник для студ. сред. проф. образования М:</p>

		<p>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> <p>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>автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 29</p>		<p>121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно</p>	<p>Издательский центр «Академия», 2018</p>
20	Охрана труда	<p>Кабинет № 226 Охрана труда; Безопасности жизнедеятельности и охраны труда</p> <p>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.</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 29</p>	Оперативное управление	<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>Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности , учебник для студ. сред. проф. образования М: Издательский центр «Академия», 2017</p>

21	Иностранный язык в профессиональной деятельности	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, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 21	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно	Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания English for Cooking and Catering (14-е изд.) учебник для студ. сред. проф. образования М: Издательский центр «Академия», 2018
22	Безопасность жизнедеятельности	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	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 7	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно	Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности. учебник для студ. сред. проф. образования М: Издательский центр «Академия», 2017 Федюкович Н.И. Основы медицинских знаний. Учебное пособие для 10-11 классов. Ростов – на Дону: Издательский центр «Феникс», 2015
23	Физическая культура/Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ "Физическая культура"	Спортивный зал СК «Сибирь» 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 престоленная - 1 шт. 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	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	Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для общеобр. учреждений.- М.: Издательский центр «Академия», 2015

		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.				
24	Этика и психология профессиональной деятельности /Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ «Психология здоровья»	Кабинет №115 Этики и психологии профессиональной деятельности; Профессиональной этики и психологии делового общения; Деловой культуры 1.Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -1 шт. 4. Шкаф гардеробный -1 шт. 5. Стол ученический -12 шт. 6. Стул ученический -24 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Компьютерный стол - 1 шт. 9. Компьютер – 1 шт. 10. Телевизор – 1 шт. 11.Доска магнитная – 1 шт. 12. Сейф – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27, № 32	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121053 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно	Шеламова Г.М Деловая культура и психология общения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М: Издательский центр «Академия», 2017
25	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	Кабинет №301-303 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 Лаборатория Технического оснащения и организации рабочего места; Учебный кулинарный и кондитерский цеха; Учебная	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, (3-ье изд., стер.) учебник – М: Издательский центр «Академия», 2015

	<p>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.</p>	<p>кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</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. <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 citrusовых - 1 шт. 18. Пашлычница - 1 шт. 19. Блинница - 1 шт. 20. Фритюрница - 2 шт. 				
--	---	---	--	--	--	--

		<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>				
26	<p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Кабинет 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, город Радужный, микрорайон 5, дом 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>Андонова Н.И. , Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления. учебник для студ. сред. проф. образования – М: Издательский центр «Академия», 2017</p>

	<p>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>кондитерского производства</p> <p>Лаборатория 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. 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. <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. 				
--	---	---	--	--	--	--

		<p>16.Гриль настольный - 1 шт. 17.Соковыжималка для citrusовых - 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>				
27	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации</p>	<p>Андонова Н.И. , Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,</p>

	<p>МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства Лаборатория 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. 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. <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. 	<p>область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4</p>		<p>№ 86-72-23/007/2007-251 бессрочно</p>	<p>кулинарных изделий, закусок сложного приготовления. учебник для студ. сред. проф. образования – М: Издательский центр «Академия», 2017</p>
--	---	--	---	--	--	---

		<p>14.Кофемашина - 1 шт. 15.Мясорубка электрическая - 1 шт. 16.Гриль настольный - 1 шт. 17.Соковыжималка для цитрусовых - 1 шт. 18.Шашлычница - 1 шт. 19.Блинница - 1 шт. 20.Фритюрница - 2 шт. 21.Кухонный комбайн - 1 шт. 22.Пароконвектомат - 2 шт. 23.Кофемолка - 1 шт. 24.Слайсер - 1 шт. 25.Блендер погружной - 1 шт. 26.Электрическая мини-печь - 1 шт. 27.Чайник - 1 шт. 28.Набор столовый - 1 шт. 29.Весы кухонные - 2 шт. 30.Бутербродница - 1 шт. 31.Плакаты - 91 шт. 32.Шкаф шоковой заморозки; 33.Тестораскаточная машина; 34.Миксер для коктейлей; 35.Машина для вакуумной упаковки; 36.Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); 37.Овоскоп; 38.Нитраттестер; 39.Стол производственный с моечной ванной; 40.Стеллаж передвижной; 41.Фризер; 42.Стол холодильный с охлаждаемой горкой; 43.Диспенсер для подогрева тарелок; 44.Процессор кухонный; 45.Сифон; 46.Газовая горелка (для карамелизации); 47.Подовая печь (для пиццы)</p>				
28	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского	Российская Федерация, Ханты-Мансийский	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ №	Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,

	<p>десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>МДК 04.02. Процессы приготовления подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p>	<p>производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Лаборатория 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. 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. <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. 	<p>автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 4</p>		<p>121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно</p>	<p>десертов, напитков разнообразного ассортимента. учебник для студ. сред. проф. образования – М: Издательский центр «Академия», 2018</p>
--	---	--	---	--	---	---

		<p>12.Привод универсальный - 1 шт. 13.Доска классная - 1 шт. 14.Кофемашина - 1 шт. 15.Мясорубка электрическая - 1 шт. 16.Гриль настольный - 1 шт. 17.Соковыжималка для цитрусовых - 1 шт. 18.Шашлычница - 1 шт. 19.Блинница - 1 шт. 20.Фритюрница - 2 шт. 21.Кухонный комбайн - 1 шт. 22.Пароконвектомат - 2 шт. 23.Кофемолка - 1 шт. 24.Слайсер - 1 шт. 25.Блендер погружной - 1 шт. 26.Электрическая мини-печь - 1 шт. 27.Чайник - 1 шт. 28.Набор столовый - 1 шт. 29.Весы кухонные - 2 шт. 30.Бутербродница - 1 шт. 31.Плакаты - 91 шт. 32.Шкаф шоковой заморозки; 33.Тестораскаточная машина; 34.Миксер для коктейлей; 35.Машина для вакуумной упаковки; 36.Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); 37.Овоскоп; 38.Нитраттестер; 39.Стол производственный с моечной ванной; 40.Стеллаж передвижной; 41.Фризер; 42.Стол холодильный с охлаждаемой горкой; 43.Диспенсер для подогрева тарелок; 44.Процессор кухонный; 45.Сифон; 46.Газовая горелка (для карамелизации); 47.Подовая печь (для пиццы)</p>				
29	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к	Кабинет Технологического оборудования кулинарного и	Российская Федерация,	Оперативное управление	Свидетельство о государственной	Бурчакова И.Ю. , С.В. Ермилова Организация и

	<p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Лаборатория 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. 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. <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. 	<p>Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28, № 39</p>		<p>регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно</p>	<p>ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. учебник для студ. сред. проф. образования М: Издательский центр «Академия», 2018</p>
--	---	---	---	--	---	---

		<p>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 citrusовых - 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>				
--	--	--	--	--	--	--

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

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

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

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.

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

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

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

Текущий контроль

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

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

Промежуточный контроль

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

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

Итоговый контроль

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

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

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

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

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

Разработчики:

БУ «Радужнинский политехнический колледж» мастер производственного обучения Лобачева Н.Ю.

Эксперты:

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

ПРИЛОЖЕНИЯ