

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

УТВЕРЖДАЮ

Врио проректора

 А.С. Никулин

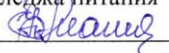
« 01 » октября 2020 г.

ОТЧЕТ

**о самообследовании основной профессиональной образовательной
программы среднего профессионального образования – программы
подготовки специалистов среднего звена**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Директор Московского технологического
колледжа питания

 - Е.Н. Махиненко

Москва, 2020

Содержание:

1. Общие сведения об ОПОП СПО ППССЗ	3
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников...	9
3. Структура основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ.....	24
4. Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ.....	68
5. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ.....	72
6. Требования к учебно-методическому и материально –техническому обеспечению реализуемой основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ.....	78
7. Требования к кадровому обеспечению реализуемой ОПОП СПО ППССЗ.....	92
8. Приложения.....	125

1. Общие сведения об ОПОП СПО ППССЗ

Подготовка по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ или ОПОП СПО ППССЗ) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» ведется в ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» с 1945 года.

Право Университета на подготовку специалистов по программам среднего профессионального образования подтверждено лицензией Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 30 ноября 2015 года №1789.

Свою деятельность по подготовке специалистов московский технологический колледж питания осуществляет на основании:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Устава Университета,
- Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности,
- Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденной Ученым Советом от «25» июня 2019 г. протокол № 13 ;
- Учебного плана и рабочих программ учебных дисциплин (модулей),
- Учебно-методической документации по каждому элементу учебного плана,
- Разработанных в установленном порядке, плана набора, приказов Министерства образования и науки РФ, ректора Университета, решений Ученого совета Университета и Методического совета,
- Иных нормативных документов.

Специальность аккредитована (свидетельство о государственной аккредитации №1616 от 30.12.2015 г.).

Подготовка специалистов осуществляется на базе основного общего образования и среднего общего образования.

Решение об открытии этой специальности основывалось на потребности специалистов на рынке труда и развитии предприятий общественного питания, требования регионального рынка труда, состояние и перспективы развития отрасли реализации в специалистах среднего звена по организации процесса и приготовлению сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, организации деятельности первичных трудовых коллективов.

Нормативный срок освоения в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составляет:

- по очной форме обучения

На базе основного общего образования- 3 года 10 месяцев

На базе среднего общего образования- 2 года 10 месяцев

По указанной специальности наличие контингента обучающихся, в том числе на выпускном курсе, представлено в таблице

№	Наименование специальности	Код специальности	Контингент (очное; очно-заочное; заочное; экстернат)						
			1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс	7 курс
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Технология продукции общественного питания	19.02.10	47	50	54	63			

Динамика приема студентов в разрезе форм обучения приведена в таблице

Динамика приема абитуриентов (2016 – 2019 гг.)

№ п/п	№	Форма обучения	Прием по годам (чел.)			
			2017	2018	2019	2020
1.		Очная	87	67	54	41
2.		Очно-заочная	-	-	-	-
3.		Заочная	-	-	-	-
		<i>Итого СПО</i>	87	67	54	41
		ВСЕГО	87	67	54	41

	Прием по годам (чел.)											
	2017			2018			2019					
	Бюджет	Договор	Всего	Бюджет	Договор	Всего	Бюджет	Договор	Всего	Бюджет	Договор	Всего
всего	25	62	87	25	42	67	17	37	54	-	47	47
очная	25	62	87	25	42	67	17	37	54	-	47	47

Уменьшение приема в 2020 году по сравнению с 2017 годом составило: 40 человек. Если в 2017 году было принято 87 человек, то в 2020 году -47 человек. Такое уменьшение объясняется повышением стоимости образовательных услуг по данной специальности на 34 500 руб., а также сокращением бюджетных мест. В 2020 году прием на бюджетные места не осуществлялся.

Прием студентов на бюджетной основе проводится в строгом соответствии с контрольными цифрами приема. Прием на договорных условиях с полным возмещением затрат на обучение проводится, как правило, на основе двухсторонних договоров с физическими лицами или с предприятиями, организациями, иными хозяйствующими субъектами.

В 2017 году прием составил 87 человек, соотношение между государственным планом приема и приемом на договорных условиях составило 28,7% (бюджет) – 71,3% (договор).

В 2018 году соотношение между государственным планом приема и приемом на договорных условиях составило 37,3% (бюджет) – 62,7% (договор) при общем количестве принятых абитуриентов 67 человек.

В 2019 году принято 54 человека, соотношение между государственным планом приема и приемом на договорных условиях составило 31,4% (бюджет) – 68,6% (договор).

В 2020 году принято 47 человек, соотношение между государственным планом приема и приемом на договорных условиях составило 0% (бюджет) – 100% (договор).

Стоимость обучения одного студента по очной форме обучения для обучающихся на платной основе составляет 130500 (руб.).

Приемная компания начинает работу с 20 июня по 15 августа на бюджетную основу и далее до 25 ноября при наличии свободных мест на внебюджетную основу по среднему баллу аттестата.

Доля студентов, отчисленных по неуспеваемости в 2016-17 году от общего количества студентов, обучающихся по специальности составила:

-по очной форме- 0,009%;

Доля студентов, отчисленных по неуспеваемости в 2017-18 году от общего количества студентов, обучающихся по специальности составила:

-по очной форме- 0,008%;

Доля студентов, отчисленных по неуспеваемости в 2018-19 году от общего количества студентов, обучающихся по специальности составила:

-по очной форме- 0,02%;

Доля студентов, отчисленных по неуспеваемости в 2019-20 году от общего количества студентов, обучающихся по специальности составила:

-по очной форме-0,008 %;

Доля студентов, отчисленных по неуспеваемости на начало 2020-2021 году от общего количества студентов, обучающихся по специальности составила:

-по очной форме-0,009 %;

Общая численность выпускников за 2015– 2020 годы составила 263 человека.

Численность выпускников 2020 г. по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»- 51 человек (очно – 51).

Контингент обучающихся по специальности на выпускном курсе подтверждается приказами:

- приказы о зачислении- 425-489 от 18.08.2017 г., 425-533 от 24.08.2017 г., 425-568 от 06.09.2017 г., 425-899 от 30.11.2017 г., 18.03-440 от 18.08.2018 г., 18.03-637 от 20.09.2018 г., 425-697 от 16.10.2017 г., 18.03-836 от 29.10.2019 г.,

- приказы о переводе - 18.03-396 от 16.07.2018 г., 18.03-573 от 03.09.2018г., 18.03-619 от 13.09.18 г., 18.03-682 от 04.10.2018 г., 18.03-496 от 19.07.2019 г., 18.03-772 от 03.10.2019 г., 18.03-574 от 27.08.2019 г., № 18.03-412 от 13.07.2020 г., № 18.03-574 от 14.09.2020 г.,

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 1: по данному разделу замечаний нет, сведения о ППССЗ полностью соответствуют ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 1:

По данному разделу замечаний нет, сведения полностью соответствуют ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Выпускник ППССЗ готовится к следующим видам деятельности:

-ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

-ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

-ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

-ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

-ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.

-ВПД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

общими компетенциями:

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.

профессиональными компетенциями:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
- 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.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 2:

Область профессиональной деятельности, виды деятельности, компетенции соответствуют ФГОС СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

3. Структура основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ.

- выполнение требований к структуре ППССЗ

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 14 июня 2013г. №464 ОПОП СПО

Программа подготовки специалистов среднего звена СПО разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и с учетом требований БУП.

Основная составляющая качества среднего профессионального образования – это качество образовательной программы, которая представляет собой комплект нормативных документов, определяющих цели, содержание и методы реализации процесса обучения и воспитания.

В структуру ППССЗ входят:

- федеральный государственный образовательный стандарт по специальности;
- рабочий учебный план по специальности (по очной форме обучения);
- рабочие программы всех дисциплин, профессиональных модулей и практик, включенных в учебный план и определяющих полное содержание ППССЗ;
- материалы, устанавливающие содержание и порядок проведения текущей, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации.

Основным документом, регламентирующим учебный процесс, является рабочий учебный план, призванный обеспечить оптимальную последовательность изучения и рациональное распределение дисциплин по семестрам, эффективное использование кадрового потенциала, учебно-лабораторной базы, оптимальное соотношение различных видов занятий и оптимальное соотношение объемов аудиторных занятий и самостоятельной работы студентов. Структура рабочего учебного плана соответствует требованиям к обязательному минимуму содержания ППССЗ, федерального государственного образовательного стандарта и базовому учебному плану.

Учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (очная форма обучения) утвержденный Проректором по методическому обеспечению.

Все учебные дисциплины и междисциплинарные курсы имеют 100% обеспеченность рабочими программами. Рабочие программы и МДК разрабатываются преподавателями колледжа в соответствии с ФГОС по специальности, рассматриваются на заседаниях предметно-цикловой комиссии специальности, согласовываются заместителем директора по учебной работе и утверждаются директором колледжа.

Все учебные и производственные практики профессиональных модулей имеют 100% обеспеченность рабочими программами и утверждаются в указанном выше порядке.

На основании рабочих программ дисциплин, МДК и практик преподавателями составлены календарно-тематические планы, которые рассматриваются на заседаниях ПЦК и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Программа итоговой государственной аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ № 968 от 16 августа 2013 года (ред. от 17.11.2017г.) и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации преподаватели разрабатывают оценочные и методические материалы, которые рассматриваются на заседаниях ПЦК и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

-выполнение требований к содержанию, обновлению ППССЗ и реализации компетентного подхода.

ППССЗ ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО.

В целях реализации компетентного подхода предусматривается использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания определен цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин (ОГСЭ), который направлен на формирование общих компетенций.

Цикл математических и общих естественнонаучных дисциплин (ЕН) ориентирован на расширение естественнонаучных знаний, как базы формирования профессиональных компетенций.

Профессиональный цикл представлен общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями. Данный цикл направлен на формирование профессиональных компетенций выпускника, его готовность к выполнению профессиональных функций в сфере социального обеспечения.

В ППССЗ есть матрица соответствия компетенций и составных частей ППССЗ. В рабочей программе каждой дисциплины указаны конечные знания и умения, а также формируемые компетенции в соответствии с ФГОС.

- выполнение требований к формированию социокультурной среды и созданию условий для всестороннего развития личности

В Колледже создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания».

Воспитательная и внеучебная работа со студентами является неотъемлемой частью процесса качественной подготовки специалистов и проводится с целью формирования у студентов активной гражданской позиции, сохранения и приумножения нравственных, культурных и научных ценностей в условиях современной жизни, выработки конструктивного поведения на рынке труда, сохранения и продолжения традиций колледжа.

Особенностью построения воспитательной работы в Колледже является создание системы, позволяющей обучающимся органично и продуктивно развиваться в гуманистической атмосфере образовательной организации, коллектива профессионалов и единомышленников.

Главной целью воспитательной работы является подготовка конкурентоспособного специалиста среднего профессионального звена, обладающего компетенциями и качествами, востребованными на столичном рынке труда, способного решать амбициозные задачи, способствующие развитию экономики страны.

Функционально-ответственными за организацию воспитательной деятельности в учебном заведении являются: директор, заведующие отделением, педагог-организатор, кураторы студенческих групп. Их деятельность регламентирована должностными инструкциями.

В колледже определены следующие основные направления воспитательной и внеучебной работы со студентами:

- создание воспитывающей среды, направленной на творческое саморазвитие и самореализацию личности;
- организация физического воспитания образования студентов;

- организация научно- исследовательской работы студентов во внеучебное время;
- содействие работе общественным организациям, молодежному движению, органам студенческого самоуправления;
- организация профилактики алкоголизма, табакокурения, наркомании и правонарушений в студенческой среде.

При зачислении студентов очной формы обучения для выявления их творческих способностей и наклонностей проводится анкетирование. Это позволяет привлекать студентов к научно-исследовательской, культурно-массовой и спортивной работе в соответствии с их пожеланиями и возможностями и рационально формировать студенческое самоуправление.

Ежегодно в колледже проводятся разнообразные студенческие культурно - массовые мероприятия. Проходят праздничные мероприятия такие как: Татьянин день, День св. Валентина, День защитника Отечества, 8 Марта, День смеха, День Победы, Новый год (студенческие вечеринки, огонек для сотрудников), благотворительные акции для детей-сирот и детей-инвалидов, шахматно-шашечные турниры, студенческая спартакиада (соревнования по волейболу, футболу, легкой атлетике, баскетболу, настольному теннису), круглый стол «За здоровый образ жизни», весенний субботник по благоустройству территории, экскурсии в музеи, посещение профессиональных выставок. Любимыми праздниками студентов являются День первокурсника, Посвящение в студенты, «Масленица», «День открытых дверей».

Большое внимание уделяется патриотическому воспитанию, изучению исторического и культурного наследия Москвы и России, организуются обзорные экскурсии по достопримечательностям и памятникам архитектуры Москвы, а также экскурсии по историческим и памятным местам Подмосковья. Организованы посещения музеев, театров, различных культурно-массовых, общественных мероприятий.

Преподаватели и студенты участвуют в различных научно – практических конференциях организаций работодателей и ВУЗов-партнёров, викторинах, смотрах и конкурсах.

Уважают и чтят в колледже традиции: ежегодно в день Победы возлагаются цветы к памятнику воинам, погибшим в боях Великой Отечественной войны, организуются и проводятся встречи с участниками боевых действий.

Родительский комитет создан в целях равноправного педагогического взаимодействия семьи и Колледжа. Основной его задачей является объединение усилий по воспитанию студенческой молодежи. Кроме этого, представители Родительского комитета регулярно участвуют в городских

мероприятиях, посвященных развитию и совершенствованию образовательного процесса в системе СПО, укреплению ее хозяйственной и материальной базы.

Студенческий совет принимает участие в организации досуга молодёжи, популяризации здорового образа жизни, реализации молодёжных социальных и творческих проектов.

Особое внимание уделяется в учебном заведении спортивной работе, которая направлена на оздоровление студентов, сотрудников и преподавателей, вовлечение их в спортивные секции и организацию спортивно-массовых мероприятий. Спортивный год начинается спартакиадой для студентов по 5 видам спорта (волейбол, баскетбол, мини-футбол, настольный теннис, шахматы). Занятия по физической культуре со студентами организованы с учетом их интересов, физической подготовки и состояния здоровья. Студенты, активно занимающиеся спортом до поступления в учебное заведение и имеющие разряды, могут совершенствовать спортивное мастерство в сборных командах по различным видам спорта. Большое внимание уделяется расширению календаря соревнований, совершенствованию организации и проведения физкультурно-оздоровительных и спортивных мероприятий.

Управление воспитательной работой основано на сбалансированном системном сочетании административного управления и самоуправления студентов. В колледже субъектами студенческого самоуправления выступают Студенческий совет и старостат.

Органы студенческого самоуправления созданы в связи с необходимостью решения самими студентами конкретной группы проблем в той или иной сфере деятельности и возможностью реально влиять на студенческую жизнь.

В структуре Студенческого совета 5 комитетов: образования, культуры, информации, спорта, общественного порядка. Возглавляет студенческий совет председатель. На каждый учебный год составляется и утверждается план работы Совета. Вопросы, решаемые на заседаниях Студенческого совета, отражаются в протоколах. Деятельность Студенческого совета осуществляется по направлениям: учебная деятельность студентов (посещаемость и текущая успеваемость); стипендиальное обеспечение; пропаганда здорового образа жизни; научно-исследовательская деятельность; спортивно-оздоровительная работа; организация досуга студентов, развитие волонтерского движения.

Особый акцент в работе педагогического коллектива делается на реализацию программы профилактики девиантного поведения студентов.

Целью программы - комплексная организация деятельности коллектива по разным направлениям профилактической работы. Основными направлениями профилактической работы в рамках программы являются:

профилактика злоупотребления психоактивных веществ, профилактика распространения ВИЧ-инфекции (СПИДа), профилактика правонарушений в студенческой среде. Студентов, страдающих разными видами зависимости, в колледже нет.

Одним из приоритетных направлений работы педагогического коллектива колледжа является сохранение и улучшение здоровья студентов в рамках программы «Формирование здорового образа жизни». Мероприятия по реализации данной программы предусматривают тесную связь и совместную работу администрации колледжа, педагогического коллектива, медработника, родителей и других заинтересованных организаций.

В целях изменения ценностного отношения молодежи к наркотикам, алкоголю, табакокурению и формированию личной ответственности за свое поведение, обуславливающее снижение спроса на психоактивные вещества в молодежной среде в колледже реализуется план работы по профилактике алкоголизма, наркомании, токсикомании и табакокурения.

Успешно реализуется программа адаптации студентов к обучению, в целях создания условий успешной адаптации студентов первого курса. Задачами ее реализации являются: разработка и проведение психокоррекционных мероприятий, формирование представлений о структуре учебного процесса, о внеучебной деятельности, развитие групповой сплоченности, создание благоприятного психологического климата в коллективе, развитие навыков эффективного межличностного взаимодействия, повышения уверенности в себе.

Ведется работа с родителями студентов, поддерживаются двухсторонние контакты, проводятся родительские собрания, неоднократно родители принимали участие в организационно-досуговых мероприятиях: фестивалях, смотрах, конкурсах, показывая значительные результаты, встречах выпускниками и работодателями, проводятся мастер-классы по приготовлению блюд, посещение Международных выставок PIR Expo, конференций, семинаров, круглых столов с участием владельцев крупных компаний, которые проводят презентации новых продуктов, дегустации, соревнования поваров, кондитеров, специалистов сервиса и др.

Студенты колледжа ежегодно принимают участие в профессиональном конкурсе Worldskills «Московские мастера» и показывают высокие результаты в разных номинациях.

Ежегодно в колледже проводятся мастер - классы от известного греческого повара Константиноса Васалоса «Греческая оливка: тысяча и один способ приготовления» с прямой трансляцией в актовом зале. Студенты знакомятся с презентацией о значении и особенностях приготовления оливок и принимают участие в приготовлении необычных блюд греческой кухни.

Студенты колледжа ежегодно участвуют в Чемпионате Москвы по кулинарному искусству и сервису среди юниоров в Измайловском Кремле, организатором которого является Московская Ассоциация кулинаров. Номинации, в которых приняли участие студенты, обучающиеся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»: «Командные соревнования», «Индивидуальные соревнования по десертам», «Арт-класс».

Среди учащихся специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» всех курсов проводятся конкурсы кондитерского мастерства с использованием стандартов Worldskills. Все преподаватели ПЦК «Технология продукции общественного питания» оказывают помощь студентам в подготовке к конкурсам различного уровня. Студенты всех курсов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» принимают участие в конкурсах блинопеков на Масленицу, выпечке куличей и многих других.

В рамках проведения открытых уроков между колледжами РЭУ, преподавателями ПЦК «Технология продукции общественного питания» проводятся открытые уроки в виде лабораторных работ

В течение всего учебного года в рамках трудового воспитательного процесса проводится уборка классов и территории колледжа. Ответственные – все преподаватели ПЦК «Технология продукции общественного питания».

С целью спортивного воспитания студенты первого курса принимают участие в праздниках, посвящённых 23 февраля и 8 марта.

Таким образом, студенты всех курсов, обучающиеся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» задействованы в воспитательном процессе. Им предоставлена не только возможность обучения у профессиональных работников ведущих предприятий общественного питания г. Москвы, но и возможность творческого саморазвития, и демонстрации профессионального мастерства. Таким образом, у студентов скорректированы знания и умения, расширяется кругозор в области организации производства и приготовления кулинарных и кондитерских изделий, они получают неоценимый опыт самостоятельности и ответственности в борьбе за честь колледжа.

В библиотеке организован доступ к сети Интернет. Для подготовки к занятиям студенты могут воспользоваться адресами электронной библиотеки.

Профориентационная работа осуществляется поэтапно и включает в себя регулярное проведение различных мероприятий:

- участие в Ярмарках вакансий учебных и рабочих мест в Москве и области,
- проведение часов профориентации и встреч с родителями в школах,
- проведение Дней открытых дверей.

Значительное внимание уделяется в колледже информационному обеспечению воспитательной и внеучебной работы. С этой целью используется совокупность различных информационных и коммуникационных средств, которые рассматриваются как ключевые инструменты обеспечения участия студентов в общественной жизни. В колледже действует официальный сайт, на котором представлена полная информация о жизни колледжа. Аудитории учебного заведения оснащены оборудованием, делающим возможным проведение видеоконференций, олимпиад между студентами. Состояние воспитательной работы в колледже оценивается путем обсуждения вопросов на заседаниях педагогического совета, встреч студентов с директором колледжа, анкетированием студентов. Анализируются различные проблемы воспитательной деятельности.

Учебная, научная и внеучебная деятельность студентов стимулируется в следующих формах: объявление благодарностей, награждение почетными грамотами и благодарственными письмами.

-100% наличие обязательных дисциплин базовой(обязательной)части в учебном плане, расписании занятий

В соответствии с п.6.3 ФГОС обязательная часть общего гуманитарного и социально- экономического цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», что отражено в учебном плане и расписании учебных занятий.

В соответствии с п.6.3 ФГОС обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», что отражено в учебном плане и расписании учебных занятий. При реализации дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» 48 часов от общего времени, отведенного на указанную дисциплину, предусмотрены для освоения основ военной

службы юношами, а для подгрупп девушек этот объем ориентирован на освоение основ медицинских знаний.

-выполнение требований к наличию занятий проводимых в активных и интерактивных формах

В образовательном процессе используются инновационные методы обучения, которые способствуют наилучшему усвоению теоретических знаний и приобретению практических навыков.

Многие преподаватели используют в учебном процессе активные методы обучения, инновации педагогических технологий, внедряют новые формы и методы обучения, активно используют компьютерную и мультимедийную технику. Преподаватели проводят деловые, ролевые и имитационные игры, тренинги, моделирование профессиональной деятельности, занятия на производстве, конференции, проблемные лекции, бинарные уроки.

В учебном плане и программах дисциплин предусмотрены часы на занятия, проводимые в активных или интерактивных формах. Это отражено в таких дисциплинах как «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», и др.

Одной из самых эффективных форм проведения занятий, стимулирующих профессиональный интерес студентов, является проведение занятий в профессиональных учреждениях. Подобные занятия вызывают неизменный интерес у студентов, формируют положительную мотивацию к обучению по специальности.

Учебное проектирование в колледже является неотъемлемой частью учебного процесса. Проектная деятельность (или метод проектов) – групповая или индивидуальная учебно-познавательная, или творческая деятельность, имеет общую цель, согласованные методы и заранее определённый результат. В основе метода проектов лежат цели по развитию познавательных навыков, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в соответствующем информационном пространстве, критически и творчески мыслить. Результатом проектной деятельности является создание собственного интеллектуального продукта. В проектную деятельность вовлечены все студенты колледжа: от первокурсников до выпускников. Первокурсники выполняют групповые и индивидуальные учебные проекты по дисциплинам, студенты 2 -4 курсов – курсовые работы.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 3:

Свою деятельность по подготовке дипломированных специалистов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

осуществляется на основании Законов РФ «Об образовании», Устава вуза, ФГОС СПО, базового учебного плана, рабочего учебного плана и программ дисциплин, приказов Министерства образования и науки РФ, ректора университета и решений Ученого совета вуза.

Структура подготовки специалистов соответствует лицензии Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки.

Организация учебного процесса соответствует нормативным требованиям, документам и обеспечивает возможность подготовки специалистов в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

В рабочем учебном плане, расписании занятий, экзаменационных ведомостях, учебной нагрузке преподавателей присутствуют все обязательные дисциплины федерального компонента ФГОС в соответствующих циклах.

Объем учебной нагрузки по дисциплинам соответствует федеральному государственному образовательному стандарту по специальности. Фактическое значение общего количества часов теоретического обучения, объем учебной нагрузки по циклам дисциплин соответствует требованиям 19.02.10 Технология продукции общественного питания федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разработаны в соответствии с предъявляемыми требованиями, содержат требования к знаниям, умениям, практическому опыту в полном соответствии с ФГОС СПО, имеют внешнюю и внутреннюю рецензии.

Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы соответствуют требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Продолжительность обучения по учебным циклам соответствуют требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Продолжительность всех видов практик соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Продолжительность каникул соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Продолжительность промежуточной аттестации соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Продолжительность государственной (итоговой) аттестации соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Общий объем каникулярного времени соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Анализ программно-методической документации, проведенный в процессе самообследования, показал, что разработанные программы учебных дисциплин и профессиональных модулей позволяют определить результаты обучения, критерии, способы и формы оценки, а также содержание обучения и требования к реализации учебных программ. Реализуемые программы соответствуют установленным требованиям ФГОС. Комплект диагностических материалов позволяет установить уровень качества обучения.

В образовательном процессе активно используются преподавателями инновационные педагогические технологии, организована исследовательская и проектная деятельность со студентами в колледже. Это способствует тому, что студенты активно включаются в образовательный процесс, проводят обширные исследования в обозначенной в целом проблеме и творчески решает поставленные задачи при оказании определённой помощи педагогом. Студенты учатся аналитически мыслить, самостоятельно находить и решать проблемы, привлекая для этого знания из разных областей, умение прогнозировать и видеть возможные последствия разных вариантов решения. Развиваются исследовательские способности обучающихся, активизируется их личностная позиция в учебном процессе, расширяется кругозор, повышается интерес к выбранной профессии.

4. Сроки освоения ОПОП СПО ПССЗ

-выполнение требований к трудоемкости и нормативному сроку освоения ПССЗ

Критериальными требованиями к нормативному сроку освоения основной профессиональной образовательной программы являются следующие показатели:

- Выполнение требований к нормативному сроку освоения основной профессиональной образовательной программы СПО
- Выполнение требований к сроку обучения по учебным циклам;
- Выполнение требований к продолжительности всех видов практик;
- Выполнение требований к объему часов на консультации в учебном году (очная форма обучения)
- Выполнение требований к продолжительности промежуточной аттестации;
- Выполнение требований к продолжительности государственной (итоговой)
- Аттестации выпускников;
- Выполнение требований к продолжительности каникулярного времени в учебном году.

Объектом анализа по данному критерию при проведении самообследования был:

рабочий учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания очной формы обучения;
календарный учебный график.

Проанализирован рабочий учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания очной формы обучения.

Срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 199 недель и соответствует нормативному сроку. Продолжительность обучения по учебным циклам составляет 120 недель. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе по две недели в зимний период. Продолжительность каникулярного времени на последнем году обучения составляет 2 недели.

Продолжительность учебной недели – пятидневная.

Учебные занятия группируются парами продолжительностью 1 час 30 минут занятий (продолжительность одного занятия 45 мин.).

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 7 недель.

Формой государственной итоговой аттестации является выполнение и защита выпускной квалификационной работы. На выполнение выпускной квалификационной работы отводится 4 недели, на защиту – 2 недели.

- выполнение требований к трудоемкости учебных циклов и разделов

Наличие обязательных дисциплин обязательной части циклов, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов в учебном плане имеются, что соответствует ФГОС СПО.

Циклы и разделы	Трудоемкость			Соответствует / не соответствует
	Программы дисциплин (модулей)	Уч. план (час)	ФГОС (час)	
Профессиональная подготовка		4374	4374	соответствует
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		782	630	соответствует
	Основы философии	60		соответствует
	История	60		соответствует
	Иностранный язык	232		соответствует
	Физическая культура	324		соответствует
	Русский язык и культура речи	54		соответствует
	Психология общения	52		соответствует
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		372	312	соответствует
	Математика	94		соответствует

	Экологические основы природопользования	62		соответствует
	Химия	152		соответствует
	Информатика	64		
Профессиональный цикл		3220	2136	соответствует
Общепрофессиональные дисциплины		1352	624	соответствует
	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	116		соответствует
	Физиология питания	68		соответствует
	Организация хранения и контроль запасов и сырья	145		соответствует
	Информационные технологии в профессиональной деятельности	114		соответствует
	Метрология и стандартизация	70		соответствует
	Правовые основы профессиональной деятельности	97		соответствует
	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	139		соответствует
	Охрана труда	66		соответствует
	Техническое оснащение предприятий общественного питания	89		соответствует
	Организация обслуживания	80		соответствует
	Контроль качества продукции	66		соответствует
	Товароведение продовольственных товаров	190		соответствует
	Безопасность жизнедеятельности	112		соответствует
Профессиональные модули		1868	1512	соответствует
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		164		соответствует
	МДК. 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	88		соответствует
	ПП. 01.01	76		соответствует

	Производственная практика (по профилю специальности)			
ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		260		соответствует
	МДК. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	112		соответствует
	ПП. 02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	148		соответствует
ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		418		соответствует
	МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	344		соответствует
	ПП. 03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	74		соответствует
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		493		соответствует
	МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	267		соответствует
	ПП. 04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	226		соответствует
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		194		соответствует
	МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	118		соответствует

	ПП. 05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	76		соответствует
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения		328		соответствует
	МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	288		соответствует
	ПП. 06.01 Производственная практика (по профилю специальности)	40		соответствует
ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)		1065		соответствует
	МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	145		соответствует
	МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	506		соответствует
	УП.07.01 Учебная практика	338		соответствует
	ПП. 07.01 Производственная практика (по профилю специальности)	76		соответствует

-выполнение требований к удельному весу дисциплин вариативной части ППССЗ

Объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ направлен на введение новых дисциплин и междисциплинарных курсов в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации. При формировании ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания вариативная часть использована на усиление профессиональной теоретической подготовки.

Вариативная часть циклов ППССЗ составляет 30% и распределена следующим образом: введены новые общепрофессиональные дисциплины, дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла и математического и общего естественнонаучного цикла в соответствии с

потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

	Удельный вес			Соответствует/ не соответствует
	Программы дисциплин (модулей) (%)	Уч. план(%)	ФГОС(%)	
<i>Обязательная часть по циклам</i>	<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:</i>	70	70	Соответствует
	ОГСЭ.01 Основы философии			
	ОГСЭ.02 История			
	ОГСЭ.03 Иностранный язык			
	ОГСЭ.04 Физическая культура			
	<i>Математический и общий естественнонаучный цикл:</i>			
	ЕН.01 Математика			
	ЕН.02 Экологические основы природопользования			
	ЕН.03 Химия			
	<i>Профессиональный цикл</i>			
	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>			
	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 и стандартизация				
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности				

	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга			
	ОП.08 Охрана труда			
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности			
	<i>Профессиональные модули</i>			
	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
	ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			
	ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения			
	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
<i>Вариативная часть</i>	<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:</i>	30	30	<i>Соответствует</i>
	ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи			
	ОГСЭ.06 Психология общения.			
	<i>Математический и общий естественнонаучный цикл:</i>			
	ЕН.04 Информатика			
	<i>Профессиональный цикл</i>			
	<i>Общепрофессиональные дисциплины:</i>			

	ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания			
	ОП.11 Организация обслуживания			
	ОП.12 Контроль качества продукции			
	ОП.13 Товароведение продовольственных товаров			

-выполнение требований к объему обязательных аудиторных занятий обучающихся в неделю (очная форма обучения), объему аудиторных занятий в неделю (очно-заочная форма обучения), объему аудиторных занятий в учебном году (заочная форма)

Форма обучения	Объем аудиторных занятий		Соответствует/не соответствует
	Уч. план(час)	ФГОС(час)	
Очная (нед)	36	36	соответствует

-выполнение требований к максимальному объему учебных занятий обучающихся в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППСЗ

Форма обучения	Максимальный объем учебных занятий		Соответствует/не соответствует
	Уч. план(час)	ФГОС(час)	
Очная (нед)	54	54	соответствует

-выполнение требований к общему каникулярному времени в учебном году и требованиям о наличии каникул в зимний период

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, что соответствует ФГОС.

Форма обучения	Объем каникул		Соответствует/не соответствует
	Уч. план (календарный учебный график (нед)	ФГОС (нед)	
Очная (нед.)	8-11(в том числе 2 недели зимой)	8-11(в том числе 2 недели зимой)	соответствует

-выполнение требований к объему часов по дисциплине «Физическая культура»

Требования к объему часов обязательных учебных занятий по дисциплине «Физическая культура» соответствуют ФГОС.

Дисциплина	Объем занятий (час)				Соответствует/ не соответствует
	Расписание	Рабочая программа	Уч. план (час)	ФГОС (час)	
Физическая культура	еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки	324	162	162	соответствует

-выполнение требований к объему часов по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

На основе анализа учебного плана, рабочей программы дисциплины, календарного учебного графика, расписаний занятий в соответствии с п. 6.3 ФГОС специальности обязательная часть профессионального цикла ППСЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Дисциплина	Объем занятий (час)				Соответствует/ не соответствует
	Расписание	Рабочая программа	Уч. план (час)	ФГОС (час)	
БЖД	Еженедельно 4 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки часа	112 (ауд.72)	112- макс. 72 (ауд.)	68 (ауд.)	соответствует

-выполнение требований к объему часов и формам проведения консультаций обучающихся

На основе анализа учебного плана, расписаний занятий, консультаций, учебно-методической документации, индивидуальной нагрузки преподавателей в соответствии с п.7.12. ФГОС консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

Таблица

<i>Очная форма обучения</i>	<i>Группа (чел) (на базе основного образования)</i>	<i>Объем часов консультаций</i>		<i>Соответствует / не соответствует</i>
		<i>Уч.план, расписание консультаций, нагрузка преподавателей</i>	<i>ФГОС</i>	
<i>1 курс</i>	41	164	4 часа на обучающегося	Соответствует
<i>2 курс</i>	47	188		Соответствует
<i>3 курс</i>	63	252		Соответствует
<i>4 курс</i>	36	144		Соответствует

<i>Очная форма обучения</i>	<i>Группа (чел) (на базе среднего образования)</i>	<i>Объем часов консультаций</i>		<i>Соответствует / не соответствует</i>
		<i>Уч.план, расписание консультаций, нагрузка преподавателей</i>	<i>ФГОС</i>	
<i>1 курс</i>	10	40	4 часа на обучающегося	Соответствует
<i>2 курс</i>	9	36		Соответствует
<i>3 курс</i>	13	52		Соответствует

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 3:

В рабочем учебном плане, расписании занятий, экзаменационных ведомостях, учебной нагрузке преподавателей присутствуют все обязательные дисциплины федерального компонента ФГОС в соответствующих циклах.

Объем учебной нагрузки по дисциплинам соответствует федеральному государственному образовательному стандарту по специальности. Фактическое значение общего количества часов теоретического обучения, объем учебной нагрузки по циклам дисциплин соответствует требованиям 19.02.10 Технология продукции общественного питания федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разработаны в соответствии с предъявляемыми требованиями, содержат требования к знаниям, умениям, практическому опыту в полном соответствии с ФГОС СПО, имеют внешнюю и внутреннюю рецензии.

Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы соответствуют требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Продолжительность обучения по учебным циклам соответствуют требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Продолжительность всех видов практик соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Продолжительность каникул соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Продолжительность промежуточной аттестации соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Продолжительность государственной (итоговой) аттестации соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Общий объем каникулярного времени соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Анализ программно-методической документации, проведенный в процессе самообследования, показал, что разработанные программы учебных дисциплин и профессиональных модулей позволяют определить результаты обучения, критерии, способы и формы оценки, а также содержание обучения и требования к реализации учебных программ. Реализуемые программы соответствуют установленным требованиям ФГОС. Комплект диагностических материалов позволяет установить уровень качества обучения.

4. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

-результаты освоения обучающимися ОПОП

В период подготовки к комплексной оценке образовательной деятельности с целью оценки усвоения знаний студентами по всем циклам дисциплин рабочего учебного плана проводится контроль знаний студентов.

Фонд контрольных заданий готовится преподавателями, обсуждается на заседаниях предметных цикловых комиссий, утверждается заместителем директора по УР.

Фонды контрольных заданий охватывают содержательную часть программного материала дисциплин всех циклов учебного плана и соответствуют требованиям ФГОС СПО. Контрольные задания позволяют определить теоретические знания и практические умения студентов.

Тематика курсовых работ соответствует профилю основной профессиональной образовательной программы на 100%.

Таблица

Анализ успеваемости групп специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания 2 семестр 2019-2020 г.

группа	количество оценок всего	в том числе								Средний балл	успеваемость %	качество %
		«5»		«4»		«3»		«2»				
		кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%			
Т-9.21	25	10	40,00%	10	40,00%	5	20,00%	0	0	4,20	100%	80,00%
Т-9.22	18	1	5,56%	7	38,89%	10	55,56%	0	0	3,50	100%	44,44%
Т-21	15	4	26,67%	5	33,33%	6	40,00%	0	0	3,87	100%	60,00%
Т-9.31	66	21	31,82%	22	33,33%	23	34,85%	0	0	3,97	100%	65,15%
Т-9.32	60	12	20,00%	16	26,67%	32	53,33%	0	0	3,67	100%	46,67%
Т-9.41	24	8	33,33%	14	58,33%	2	8,33%	0	0	4,25	100%	91,67%
Т-9.42	18	4	22,22%	7	38,89%	7	38,89%	0	0	3,83	100%	61,11%
Итого	289	70	24,43%	101	37,65%	118	37,92%	0	0	3,87	100%	62,08%

По состоянию на сентябрь 2020 года показатель успеваемости составил 100%. При самообследовании контрольными работами и тестами были охвачены студенты 2,3,4 курсов. Результаты контрольных срезов, проведенных в ходе самообследования, по всем циклам дисциплин учебного плана, характеризуются средним баллом – 4,2 для студентов 2 курса, 3,9 - для студентов 3 курса и 4,0- для студентов 4 курса.

Анализ текущей успеваемости показывает, что качественная успеваемость студентов специальности составляет 62,08%.

Таблица

	<i>Всего выпускников</i>	<i>Допущено к ГИА</i>	<i>Участвовало в ГИА</i>	<i>Получили неудовл. оценки</i>	<i>Окончили колледж</i>	
					<i>всего</i>	<i>с отличием</i>
2017	54	54	54	-	54	1
2018	42	42	42	-	42	3
2019	58	58	58	-	58	6
2020	51	51	51	-	51	11

-результаты ГИА(включая методическое обеспечение по ее организации)

Государственная (итоговая) аттестация выпускников является обязательным элементом основной профессиональной образовательной программы по специальности.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены Положением о государственной итоговой аттестации выпускников.

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

Перечень документов, регламентирующих порядок проведения и содержание итоговой аттестации выпускников колледжа:

- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников;

- Приказы о назначении государственных аттестационных комиссий (ежегодные);
- График проведения итоговой государственной аттестации выпускников;
- Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа государственной итоговой аттестации имеет положительное заключение работодателя. Документы, регламентирующие порядок проведения и содержание итоговой аттестации выпускников, разработаны в полном объеме в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются студенты, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные рабочим учебным планом.

Итоговая государственная аттестация выпускников осуществляется государственной аттестационной комиссией.

Основными функциями государственной аттестационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации «техник-механик» по результатам итоговой государственной аттестации и выдачи выпускнику диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по специальности.

Содержание программы итоговой государственной аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации, о чем свидетельствует дата размещения программы на сайте колледжа.

Программа ГИА ежегодно разрабатывается председателями выпускающих ПЦК, согласовывается с заместителем директора по УР, с работодателями, утверждается директором колледжа.

Темы ВКР отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики. Распоряжением директора колледжа закрепляются темы выпускных квалификационных работ за студентами (с указанием руководителей). Задания на выпускные квалификационные работы выдаются студентам не позднее, чем за 2 недели до начала преддипломной практики.

При формировании заданий выпускной квалификационной работы, как правило, их тематика привязана к производственно-технологической, проектной и организационно-управленческой видам деятельности.

Методическое обеспечение по организации ГИА включают в себя Программу ГИА и методические рекомендации о порядке выполнения, оформления и защиты выпускных квалификационных работ студентами, обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

5.Требования к учебно-методическому и материально –техническому обеспечению реализуемой основной профессиональной образовательной программы СПО ПССЗ

- обеспечение документами всех видов практик по ПССЗ

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ПССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания - предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Таблица

Наименование вида практики	Курс	ПМ	Семестр	Количество недель
Учебная практика	2	ПМ 07	3,4	9
Производственная практика (Практика по профилю специальности)	3	ПМ01	5	2
	3	ПМ02	6	4
	3	ПМ 03	6	2
	3,4	ПМ 04	6,7	6
	4	ПМ 05	8	2
	4	ПМ 06	8	1
	3	ПМ 07	5	2
Преддипломная практика	4		8	4

Преддипломная практика продолжительностью 4 недели (144 часа) проводится перед началом выпускной квалификационной работы.

Организация и проведение производственной (по профилю специальности) практики строится в соответствии с рабочим учебным планом по специальности, графиком учебного процесса, с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, Положением об учебной и производственной практике студентов, рабочими программами учебной и производственной практики.

Программы всех видов практик разработаны в полном объеме. Программы практик разработаны с учетом требований ФГОС СПО по специальности. Содержание, цели и задачи каждого вида практики разрабатываются преподавателями ПЦК и утверждаются директором колледжа.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности. Сроки и продолжительность всех видов производственной (профессиональной) практики соответствуют рабочему учебному плану и графику учебного процесса. По завершению производственной практики студенты сдают дневник-отчет. Разработаны формы отчетов по каждому виду практики. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе прямых договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями. При этом согласовываются сроки, объекты практики, количество рабочих мест, организационные формы работы студентов на производстве по всем этапам практики, особенности руководства и контроля за работой практикантов.

Перед выходом на практику проводится собрание, на котором студенты получают пакет необходимых документов, дневник прохождения практики, индивидуальное задание, знакомятся с требованиями по содержанию и оформлению отчета, расписанием консультаций. Во время практики руководитель посещает базы практик, беседует с руководителями практики от предприятия.

Аттестация по итогам производственной практике проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

По результатам производственной практики руководителями практики от организации и от колледжа формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения студентом профессиональных компетенций, а также характеристика на студента по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

По окончании производственной практики студенты сдают отчётные документы:

- отчет о прохождении практики, который должен содержать сведения о непосредственно выполненной студентом работе в период практики, выводы и предложения;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист.

Практика завершается дифференцированным зачётом в соответствии с учебным планом специальности при наличии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на студента по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчёта о практике в соответствии с заданием на практику. Оценка по практике или зачет приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

-100%-ное обеспечение всех видов занятий по дисциплинам (междисциплинарным курсам, профессиональным модулям) учебного плана учебно-методической документацией

По всем дисциплинам действующего рабочего учебного плана имеются рабочие программы дисциплин. В результате самообследования проверено наличие рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей. В рабочих программах всех дисциплин представлены планы проведения лабораторных и практических занятий. Преподавателями разработаны методические рекомендации и указания к выполнению практических и лабораторных занятий. Реализуется индивидуальный подход, практические задания разработаны по вариантам, имеется рекомендуемая литература. Все методические материалы доступны для студентов в библиотеке и на сайте колледжа.

Наименование дисциплины (модуля), практики	Рабочая программа	Учебно-методическая разработка (уч-мет. рекомендации, метод. пособие и др.)		
		Метод. рекомендации для самостоятельной работы	Вид учебно-метод. разработки	Вид учебно-метод. разработки
Общеобразовательный учебный цикл				
ОУД.01 Русский язык	В наличии	В наличии	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов, контрольно-измерительные средства
ОУД.02 Литература	В наличии	В наличии	-	-
ОУД.03 Иностранный язык	В наличии	В наличии	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов, контрольно-измерительные средства
ОУД.04 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	В наличии	В наличии	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов, контрольно-измерительные средства
ОУД.05 История	В наличии	В наличии	-	Контрольно-измерительные средства

ОУД.06 Физическая культура	В наличии	В наличии	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов, контрольно-измерительные средства, Контрольно-измерительные средства
ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	В наличии	В наличии	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов, контрольно-измерительные средства, Контрольно-измерительные средства
ОУД.08 Информатика	В наличии	В наличии	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов, контрольно-измерительные средства
ОУД.09 Физика	В наличии	В наличии	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов, контрольно-измерительные средства, Контрольно-

				измерительные средства
ОУД.10 Химия	В наличии	В наличии	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов, контрольно-измерительные средства, Контрольно-измерительные средства
ОУД.11 Обществознание (включая экономику и право)	В наличии	В наличии	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов, контрольно-измерительные средства
ОУД.12 Биология	В наличии	В наличии	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов, контрольно-измерительные средства
ОУД.13 Астрономия	В наличии	В наличии	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов, контрольно-измерительные средства

ОУД.14 Введение в специальность	В наличии	В наличии	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов, контрольно-измерительные средства
ОУД.14 География	В наличии	В наличии	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практической работы студентов, контрольно-измерительные средства
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл				
ОГСЭ 01 Основы философии	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации самостоятельной работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ОГСЭ 02 История	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации самостоятельной работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ОГСЭ 03 Иностранный язык	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации самостоятельной	Учебно-методические рекомендации по организации практических

			й работы студентов	заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ОГСЭ 04 Физическая культура	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации самостоятельной работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ОГСЭ 05 Русский язык и культура речи	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации самостоятельной работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ОГСЭ 06 Психология общения	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации самостоятельной работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл				
ЕН 01 Математика	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-

				оценочные средства
ЕН 02 Экологические основы природопользования	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ЕН 03 Химия	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ЕН.04 Информатика	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
Профессиональный учебный цикл				
Общепрофессиональные дисциплины				
ОП 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства

ОП 02 Физиология питания	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ОП 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ОП 05 Метрология и стандартизация	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов,

			работы студентов	контрольно-оценочные средства
ОП 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ОП 08 Охрана труда	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ОП 09 Безопасность жизнедеятельности	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ОП 10 Техническое оснащение предприятий общественного питания	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства

ОП 11 Организация обслуживания	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ОП 12 Контроль качества продукции	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ОП 13 Товароведение продовольственных товаров	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
Профессиональные модули				
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
МДК. 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации производственной практики	Учебно-методические указания по организационной производственной практике
ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	В наличии	-	Учебно-методические рекомендации по организации	Учебно-методические рекомендации по организационной практике студентов,

			практики студентов	контрольно-оценочные средства
ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации производственной практики	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	В наличии	-	Учебно-методические рекомендации по организации практики студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практики студентов, контрольно-оценочные средства
ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				
МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации производственной практики	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	В наличии	-	Учебно-методические рекомендации по организации практики студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практики студентов, контрольно-

				оценочные средства
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации производственной практики	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	В наличии	-	Учебно-методические рекомендации по организации практики студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практики студентов, контрольно-оценочные средства
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				
МДК.05.01 Организация монтажа и технического обслуживания холодильного оборудования	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации практической работы студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	В наличии	-	Учебно-методические рекомендации по организации практики студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практики студентов, контрольно-оценочные средства

ПМ. 06 Управление структурным подразделением организации				
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации учебной, производственной практики	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)	В наличии	-	Учебно-методические рекомендации по организации практики студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практики студентов, контрольно-оценочные средства
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)				
МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации производственной практики	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	В наличии	В наличии	Учебно-методические указания по организации производственной практики	Учебно-методические рекомендации по организации практических заданий студентов, контрольно-оценочные средства
УП.07.01 Учебная практика	В наличии	В наличии	Учебно-методические рекомендации по организации	Учебно-методические рекомендации по организации

			практики студентов	практики студентов, контрольно-оценочные средства
ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)	В наличии	-	Учебно-методические рекомендации по организации практики студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практики студентов, контрольно-оценочные средства
Производственная практика (преддипломная)	В наличии	-	Учебно-методические рекомендации по организации практики студентов	Учебно-методические рекомендации по организации практики студентов, контрольно-оценочные средства
Государственная итоговая аттестация	В наличии	-	Учебно-методические рекомендации по организации практики студентов	Учебно-методические рекомендации по организации сдачи выпускной квалификационной работы студентов, контрольно-оценочные средства

- наличие возможности доступа всех обучающихся к фондам учебно-методической документации т к печатным и/или электронным изданиям по каждой дисциплине профессионального цикла и по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий)

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности обеспечивается доступом студентов к информационным ресурсам (библиотечным фондам, компьютерным базам данных и др.) по содержанию соответствующим полному перечню дисциплин основной профессиональной образовательной программы; наличием учебников,

учебно-методических, методических пособий, разработок и рекомендаций по всем дисциплинам и по всем видам занятий – практикумам, курсовому и дипломному проектированию и др., этапам практики, а также наглядными пособиями, аудио-, видео -, и мультимедийными материалами.

Обеспеченность студентов учебной литературой, необходимой для реализации основной профессиональной образовательной программы, соответствует нормативу 1 экз. на одного студента, установленному ФГОС. Источники учебной информации отвечают современным требованиям. В образовательном процессе используются законодательные акты, нормативные документы и материалы профессионально-ориентированных периодических изданий.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обучающимся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего из отечественных журналов технической тематики.

Комиссией проверен факт наличия в образовательном учреждении собственной библиотеки, в том числе электронной - Автоматизированная библиотечная информационная система ЮРАЙТ. В системе «ЮРАЙТ» реализованы все типовые библиотечные технологии, включая технологии комплектования, систематизации, каталогизации, читательского поиска, книговыдачи.

Все персональные компьютеры библиотеки объединены в локальную вычислительную сеть, которая обеспечивает доступ читателей к локальным и удаленным электронным образовательным ресурсам и ИНТЕРНЕТ.

Количество компьютеров, с которых имеется доступ к электронным библиотечным системам составляет 25.

В соответствии с ФГОС каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Таким образом, каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Таблица

Реестр профессиональных баз данных

Наименование дисциплины (модуля), практики	Наименование цикла	Профессиональная база данных		
		Наименование ПБД	Номер договора/свободно распространяемая ПБД	Срок действия договора (*даты должны перекрываться)
1. Основы философии	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	База данных Института философии РАН: Философские ресурсы: Текстовые ресурсы: https://iphras.ru/page52248384.htm		
2. История	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	Информационные системы и базы данных федерального портала ИСТОРИЯ.РФ - https://histrf.ru/ Профессиональные базы данных : [Электронный ресурс] : Образовательный портал Твоя история. Инновационный учебно-методический комплекс / Санкт-Петербургский государственный университет http://history4you.ru/		
3. Иностранный язык	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	Профессиональная база данных : Единое окно доступа к образовательным ресурсам : Федеральный портал. Иностранный язык [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://window.edu.ru/catalog/resources?p_rubr=2.2.73.3		
4. Физическая культура	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	База статистических данных по развитию физической культуры и спорта в РФ https://www.minsport.gov.ru/sport/physical-culture/statisticheskaya-inf/ Профессиональная база данных: Лечебная физкультура и спортивная медицина. Научно-практический журнал [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://lfksport.ru/		
5. Русский язык и культура речи	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ http://gramota.ru/		
6. Психология общения	Общий гуманитарный и	Журнал "Psychologies": [Электронный ресурс] - Режим		

	<i>социально-экономический цикл</i>	<p>доступа: http://www.psychologies.ru/</p> <p>PSYLIB: Психологическая библиотека "Самопознание и саморазвитие": [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://psylib.org.ua/index.html</p>		
7. <i>Математика</i>	<i>Математический и общий естественнонаучный цикл</i>	<p>Профессиональная база данных: Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Математика [Электронный ресурс]. -Режим доступа: http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.74.12</p> <p>Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.- электронные текстовые данные. Режим доступа: http://fcior.edu.ru/</p> <p>Общероссийский математический портал (информационная система) http://www.mathnet.ru/</p>		
8. <i>Экологические основы природопользования</i>	<i>Математический и общий естественнонаучный цикл</i>	<p>Национальная электронная библиотека (НЭБ) https://rusneb.ru/</p> <p>Специализированная база данных «Экология: наука и технологии» http://ecology.gpntb.ru/ecologydb/</p>		
9. <i>Химия</i>	<i>Математический и общий естественнонаучный цикл</i>	<p>Национальная электронная библиотека (НЭБ) https://rusneb.ru/</p> <p>Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Раздел Химия http://window.edu.ru/</p>		
10. <i>Информатика</i>	<i>Математический и общий естественнонаучный цикл</i>	<p>Профессиональная база данных. Федеральный центр информационных образовательных ресурсов [Электронный ресурс]:каталог электронных образовательных ресурсов/ под патронажем Министерства образования РФ.– М.: ФГУ ГНИИ ИТТ «Информатика»,. – Режим доступа: http://fcior.edu.ru/</p> <p>База книг и публикаций Электронной библиотеки "Наука и Техника"http://n-t.ru/</p>		
11. <i>Микробиология</i>	<i>Общепрофессиональный цикл</i>	Федеральный центр информационно-образовательных		

ия, санитария и гигиена в пищевом производстве	е дисциплины	ресурсов.- электронные текстовые данные. Режим доступа: http://fcior.edu.ru/		
12. Физиология питания		Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.- электронные текстовые данные. Режим доступа: http://fcior.edu.ru/		
13. Организация хранения и контроль запасов и сырья		база данных о Товароведение и экспертиза продовольственных, непродовольственных товарах – http://www.znavtovar.ru Информационный портал о товарах и производителях - http://www.tovaroved.org		
14. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Общепрофессиональные дисциплины	Профессиональная база данных. Федеральный центр информационных образовательных ресурсов [Электронный ресурс]:каталог электронных образовательных ресурсов/ под патронажем Министерства образования РФ.– М.: ФГУ ГНИИ ИТТ «Информатика»,. – Режим доступа: http://fcior.edu.ru/ База книг и публикаций Электронной библиотеки "Наука и Техника" http://n-t.ru/		
15. Метрология и стандартизация	Общепрофессиональные дисциплины	База данных «Стандарты и регламенты» Росстандарта https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts		
16. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Общепрофессиональные дисциплины	Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации http://pravo.gov.ru/ Справочная правовая система «Консультант Плюс» http://www.consultant.ru/		
17. Основы экономики, менеджмент	Общепрофессиональные дисциплины	База данных «Библиотека управления» - Корпоративный менеджмент – https://www.cfin.ru/rubricator.shtml		

<i>а и маркетинга</i>		Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» - http://ecsocman.hse.ru/ Информационно-поисковые системы агентств «Бизнес-карта», ЗАО «АСУ-Импульс», «Российский генеральный регистр производителей товаров и услуг», «Независимые производители товаров и услуг России», «Регистр РАУ-Пресс». Специализированные базы данных «Ценовой мониторинг»		
<i>18. Охрана труда</i>	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Документы» https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php		
<i>19. Безопасность жизнедеятельности</i>	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Документы» - https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php		
<i>20. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда</i>	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	Организация производства на предприятиях общественного питания . Режим доступа http://window.edu.ru/catalog/		
<i>21. Организация обслуживания</i>	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	Справочная правовая система «Консультант Плюс» http://www.consultant.ru/		
<i>21. Контроль качества продукции</i>	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	База данных «Стандарты и регламенты» Росстандарта https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts		
<i>22. Товароведение продовольственных товаров</i>	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	База данных «Стандарты и регламенты» Росстандарта https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts		

23. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Профессиональные модули	Normacs – система нормативов http://www.normacs.ru/		
24. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Профессиональные модули	Normacs – система нормативов http://www.normacs.ru/		
25. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Профессиональные модули	Normacs – система нормативов http://www.normacs.ru/		
26. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Профессиональные модули	Normacs – система нормативов http://www.normacs.ru/		
27. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Профессиональные модули	Normacs – система нормативов http://www.normacs.ru/		
28. Управление структурным подразделением организации	Профессиональные модули	Управление персоналом Образцы, бланки, формы документов [Электронные данные] / КонсультантПлюс – Надежная правовая система. – Режим доступа – URL: http://www.consultant.ru/law/ref/forms/#_sp3		
29. Технологические процессы механической кулинарной	Профессиональные модули	Normacs – система нормативов http://www.normacs.ru/		

обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса				
30. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	Профессиональные модули	Normacs – система нормативов http://www.normacs.ru/		

Карта обеспеченности библиотечного фонда

Наименование дисциплины (модуля), практики	Наименование цикла	Учебник			Официальные, справочно-библиографические и периодические издания		
		Год издания	Автор, наименование	Обеспеченность на 1 студента (шт)	Год издания	Наименование	Обеспеченность на 1 студента (шт)
ОУД 1. Русский язык	Общие базовые учебные дисциплины	2019	Русский язык. Сборник упражнений : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва : Издательство Юрайт	1	2017	Баринов М. Т. Школьный орфографический словарь русского языка. М.: ДРОФА	1
					2019	Голуб, И. Б. Русский язык и практическая стилистика. Справочник : учебно-справочное пособие для среднего профессионального образования / И. Б. Голуб. — 3-е изд. — Москва :	1

						Издательство Юрайт	
					2016	Ожегов С.И. Толковый словарь. М.: АСТ	1
					2016	Тиханов А. Школьный фразеологический словарь русского языка. М.: Просвещение	1
ОУД 2. Литература	Общие базовые учебные дисциплины	2019	Сафонов, А. А. Литература. 10 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва: Издательство Юрайт,	1			
		2019	Сафонов, А. А. Литература. 11 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Литература. Хрестоматия. Русская классическая драма (10-11 классы) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов [и др.] ; составитель А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт				

ОУД 3. Иностран- ный язык	Общие базовые учебные дисциплины	2019	Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М.	1			
		2019	Аитов, В.Ф. Английский язык (a1-v1+): учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Кузьменкова, Ю.Б. Английский язык + аудиозаписи в ЭБС: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю.Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт	1			
ОУД 4. Матема- тика	Общие базовые учебные дисциплины	2019	Баврин, И. И. Математика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. И. Баврин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Богомолов, Н. В. Математика : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			

		2019	Дорофеева, А. В. Математика : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Дорофеева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
ОУД 5. История	Общие базовые учебные дисциплины	2019	Соловьев К.А. [и др.], История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Артемов В.В. [и др.], История (для всех специальностей СПО)/Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. – Москва: Академия	1			
		2018	Артемов В.В., Лубченков Ю.Н., История Отечества с древнейших времен до наших дней, М.: Академия	1			
		2019	Крамаренко, Р. А. История России : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
ОУД 6. Физическая культура	Общие базовые учебные дисциплины	2019	Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва:	1			

			Издательство Юрайт			
		2019	Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М: Издательство «Академия»	1		
		2019	Алхасов, Д. С. Преподавание физической культуры по основным общеобразовательным программам: учебник для среднего профессионального образования / Д. С. Алхасов, С. Н. Амелин. — Москва: Издательство Юрайт	1		
		2019	Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва : Издательство Юрайт	1		
ОУД 7. Основы безопасности жизнедеятельности	Общие базовые учебные дисциплины	2019	Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт	1	2019	Правила дорожного движения 2019 /с примерами и комментариям и/Алексей Громаковский/-ЛитРес

		2019	Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования / Н.В.Косолапова, Н.А. Прокопенко. – 7-е изд., стер -М.: Издательский центр «Академия»	1			
		2019	Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			
<i>ОУД 8. Астроно мия</i>	<i>Общие базовые учебные дисциплины</i>	2019	Астрономия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.]; ответственный редактор А. В. Коломиец, А. А. Сафонов. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Язев, С. А. Астрономия. Солнечная система : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Язев ; под научной редакцией В. Г. Сурдина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			

ОУД 9. Физика	Общие профильные учебные дисциплины	2019	Мусин, Ю. Р. Физика: колебания, оптика, квантовая физика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Р. Мусин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Бухарова, Г. Д. Физика. Молекулярная физика и термодинамика. Методика преподавания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Бухарова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Мусин, Ю. Р. Физика: механика сплошных сред, молекулярная физика и термодинамика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Р. Мусин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			
ОУД 10. Химия с элемента ми биологии	Общие профильные учебные дисциплины	2019	Мартынова, Т. В. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Мартынова, И. В. Артамонова, Е. Б. Годунов ; под общей редакцией Т. В. Мартыновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			

		2019	Тупикин, Е. И. Химия. В 2 ч. Часть 1. Общая и неорганическая химия : учебник для среднего профессионального образования / Е. И. Тупикин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Тупикин, Е. И. Химия. В 2 ч. Часть 2. Общая и неорганическая химия : учебник для среднего профессионального образования / Е. И. Тупикин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Аналитическая химия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Апарнев, Г. К. Лупенко, Т. П. Александрова, А. А. Казакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2- е изд. — Москва: Издательство Юрайт	1			
ОУД 11. Обществ ознание	Общие профильные	2019	Кущов В.И., Обществознание: учебник для среднего	1			

(включая экономик у и право)	учебные дисциплины		профессионального образования / В. И. Купцов [и др.]; под редакцией В. И. Купцова. — Москва: Издательство Юрайт			
		2019	Право социального обеспечения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. В. Филиппова [и др.]; под редакцией М. В. Филипповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1		
		2019	Фомичева, Н. В. Гражданское право. Общая часть: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. В. Фомичева, О. Г. Строкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1		
		2019	Поликарпова, Т. И. Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. И. Поликарпова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1		
		2019	Экономика предприятия. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П.	1		

			Кирильчук. — Москва : Издательство Юрайт, 2019				
		2019	Воробьева, И. П. Экономика и организация производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва : Издательство Юрайт	1			
ОУД 12. Введение в специальность с элементами информатики, География	Предлагаемые учебные дисциплины	2019	Трофимов, В. В. Информатика в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов ; под редакцией В. В. Трофимова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1	2018	Голуб Г.Б., Перельгина Е.А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала : Учебные материалы. - Самара: ЦПО,	1
		2020	География для колледжей : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.] ; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт	1	2018	Формирование общих компетенций обучающихся по программам довузовского профессионального образования: методические рекомендации [Текст] / Г.Б. Голуб, С.А. Ефимова, Е.А. Перельгина, Н.Ю. Посталюк. - Самара: ЦПО,	1
		2019	Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва :	1	2016	Алошина Ю.Е., Дмитриевская Н.А., Ефимова Л.А. Наше видение модели специалиста // Научное обеспечение открытого образования:	1

			Издательство Юрайт			Научно-методический и информационный сборник. — М.: Мое. Гос. Ун-т экономики, статистики и информатики,	
		2019	Демин А. Ю., Дорофеев В. Информатика. Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО — М.: Издательство Юрайт	1			
<i>ОГСЭ 1. Основы философии</i>	<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i>	2019	Ивин, А. А. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Кочеров, С. Н. Основы философии : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Н. Кочеров, Л. П. Сидорова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Тюгашев, Е. А. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Тюгашев. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Бранская, Е. В. Основы философии : учебное пособие для среднего	1			

			профессионального образования / Е. В. Бранская, М. И. Панфилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт				
ОГСЭ 2. История	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2019	Соловьев К.А. [и др.], История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Крамаренко, Р. А. История России : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Всеобщая история в 2 ч. Часть 2. История нового и новейшего времени : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Г. Н. Питулько. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			

ОГСЭ 3. Иностранный язык	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2019	Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (a2-b2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова [и др.] ; под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт,	1	2016	Дроздова Т.Ю., English Grammar: Reference and Practice. - Антология,		
					2016	Мюллер В. К. Англо-русский и русско-английский словарь – Эксмо	1	
						2016	Кимчук К.: Англо-русский, русско-английский словарь по гастрономии и напиткам М: Живой язык	1
		2019	Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (a2-b2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт	1				
		2019	Невзорова Г. Д., Никитушкина Г. И. Английский язык. Грамматика. 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО - Москва : Издательство Юрайт	1				
ОГСЭ 4. Физическая культура	Общий гуманитарный и социально-	2019	Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А.	1				

	<i>экономический цикл</i>		Письменный. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт				
		2018	Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М: Издательство «Академия»	1			
		2019	Алхасов, Д. С. Преподавание физической культуры по основным общеобразовательным программам: учебник для среднего профессионального образования / Д. С. Алхасов, С. Н. Амелин. — Москва: Издательство Юрайт	1			
ОГСЭ 5. Русский язык и культура речи	<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i>	2019	Самсонов, Н. Б. Русский язык и культура речи : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Б. Самсонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Русский язык и культура речи : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева ; под общей редакцией В. Д. Черняк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			

<i>ОГСЭ 6. Психология общения</i>	<i>Общий гуманитарный и социально- экономический цикл</i>	2019	Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
<i>ЕН 1. Математика</i>	<i>Математический и общий естественно научный цикл</i>	2019	Баврин, И. И. Математика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. И. Баврин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Богомолов, Н. В. Математика : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва :	1			

			Издательство Юрайт				
		2019	Дорофеева, А. В. Математика : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Дорофеева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
<i>ЕН 2. Экологические основы природопользования</i>	<i>Математический и общий естественно научный цикл</i>	2019	Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования: учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков; под редакцией В. Е. Курочкина. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Хван, Т. А. Экологические основы природопользования: учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования: учебник для среднего профессионального образования / О. Е. Астафьева, А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. — Москва: Издательство Юрайт	1			
<i>ЕН 3. Химия</i>	<i>Математический и общий</i>	2019	<i>Никитина, Н. Г. Аналитическая химия: учебник и практикум для среднего</i>	1	2019	Гаршин, А. П. Химические термины. Словарь : учебное	1

	<i>естественно научный цикл</i>		профессионального образования / Н. Г. Никитина, А. Г. Борисов, Т. И. Хаханина ; под редакцией Н. Г. Никитиной. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт			пособие для среднего профессионального образования / А. П. Гаршин, В. В. Морковкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	
		2019	Химия. Задачник: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев [и др.] ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — Москва: Издательство Юрайт	<i>1</i>			
		2019	Мартынова, Т. В. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Мартынова, И. В. Артамонова, Е. Б. Годунов; под общей редакцией Т. В. Мартыновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	<i>1</i>			
<i>ЕН 4. Информатика</i>	<i>Математический и общий естественно научный цикл</i>	2019	Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	<i>1</i>			
		2018	Михеева Е.В., Титова О.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – М: ОИЦ «Академия»	<i>1</i>			

		2019	Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова. — Москва : Издательство Юрайт	1			
ОП 1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Общепрофессиональные дисциплины	2019	Емцев, В. Т. Микробиология: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Леонова, И. Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва: Издательство Юрайт	1			
ОП 2. Физиология питания	Общепрофессиональные дисциплины	2019	Емцев, В. Т. Микробиология: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва:	1			

			Издательство Юрайт				
		2019	Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
ОП 3. Организация хранения и контроль запасов и сырья	Общепрофессиональные дисциплины	2019	Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1	2018	Справочник товароведа продовольственных товаров. — М.: Колос,	1
		2019	Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1	2018	Справочник технолога общественного питания. — М.: Колос	1

		2019	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: «Академия»	1			
<i>ОП 4. Информационные технологии в профессиональной деятельности</i>	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	2018	Ветитнев А. М., В.В. Коваленко, Информационно- коммуникационные технологии в туризме – 2-е изд, испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт	1			
		2019	Михеева Е.В., Титова О.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – М: ОИЦ «Академия»	1			
		2019	Михеева Е.В., Титова О.И. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия»	1			
		2019	Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
<i>ОП 5. Метрология и стандартизация</i>	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	2019	Сергеев, А. Г. Стандартизация и сертификация: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. —	1			

			Москва: Издательство Юрай				
		2019	Лифиц, И. М. Стандартизац ия, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13- е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Атрошенко, Ю. К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — Москва: Издательство Юрайт	1			
ОП 6. Правовы е основы професси ональной деятельн ости	Общепрофесс иональные дисциплины	2019	Иванова, Е. В. Предпринимател ьское право : учебник для среднего профессионального образования / Е. В. Иванова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1	2019	Гражданский кодекс РФ, издательство: Омега-Л	1
		2019	Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Чикильдина ; под редакцией А. Я.	1	2019	Гражданско- процессуальны й кодекс РФ, издательство: Омега-Л	1

			Рыженкова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт				
		2019	Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Я. Капустин, К. М. Беликова ; под редакцией А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Альбов [и др.] ; под общей редакцией С. В. Николюкина. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			
ОП 7. Основы экономик		2019	Поликарпова, Т. И. Основы экономики : учебник и	1			

<i>и, менеджмента и маркетинга</i>	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>		практикум для среднего профессионального образования / Т. И. Поликарпова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт				
		2019	Коротков, Э. М. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Э. М. Коротков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
<i>ОП 8. Охрана труда</i>	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	2019	Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1	2019	ГОСТ 12.4.283-2019 Система стандартов безопасности труда	1
		2019	Беляков, Г. И. Пожарная безопасность: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — Москва: Издательство Юрайт				

		2019	Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт				
ОП 9. Безопасность жизнедеятельности	Общепрофессиональные дисциплины	2019	Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт	1	2016	Общевоинские Уставы ВС РФ /МО РФ/ М., Военное издательство	
		2019	Беляков, Г. И. Пожарная безопасность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2018	Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / Ю.Г.Сапронов. – М.: Издательский центр «Академия»	1			
		2019	Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			

ОП 10. Техническое оснащение предприятий общественного питания	Общепрофессиональные дисциплины	2019	Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
ОП 11. Организация обслуживания	Общепрофессиональные дисциплины	2019	Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва :	1	2019	Трудовой кодекс РФ, издательство Омега-Л	1

			Издательство Юрайт				
		2020	Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для академического бакалавриата / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт	1			
ОП 12. Контроль качества продукции	Общепрофессиональные дисциплины	2019	Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Горбашко, Е. А. Управление качеством: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Донченко, Л. В. Безопасность	1			

			пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт				
		2019	Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			
<i>ОП 13. Товароведение продовольственных товаров</i>	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	2019	Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1	2019	ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые Информация для потребителя (Дата актуализации 1.06.2019)	1
		2019	Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
<i>МДК 01.01 Технология</i>	<i>Профессиональные модули</i>	2019	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания.	1	2018	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ред. А.Т. Васюковой. –	1

<i>приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>			Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт			5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ^О »	
		2018	Семичева Г.П. Приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева. – М.: Издательский центр «Академия»	1			
		2019	Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник / И.П. Самородова – 2-е изд, стер. М.: Издательский центр «Академия»	1	2018	Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия»	1
<i>МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</i>	<i>Профессиональные модули</i>	2019	Васильева И.В./Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО/ И.В. Васильева, Е.В. Мясникова, А.С. Безряднова -2-е изд., перераб. и доп.-М.: Издательство Юрайт	1	2018	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ред. А.Т. Васюковой. – 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ^О »	1
		2018	Качурина Т.А. Организация и ведение процессов	1			

			приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. - М.: Издательский центр «Академия»				
		2018	Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П. Семичева. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»	1			
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Профессиональные модули	2019	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1	2018	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ред. А.Т. Васюковой. – 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ^О	1
		2019	Качурина Т.А. Приготовление и подготовка к	1			

			реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.А. Качурина – М. : Издательский центр «Академия»				
		2019	Васильева И. В., Мясникова Е. Н., Безряднова А. С. Технология продукции в общественном питании – учебник и практикум для СПО / 2 изд. пераб. и доп. – М.: издательство. Юрайт	1			
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Профессиональные модули	2018	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений СПО / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 4-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия»				1
		2018	Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для студентов СПО / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»	1			
		2018	Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО / Н.Г.	1			

			Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия»				
		2018	Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно-практические работы: учебное пособие для студентов учреждений СПО / С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия»				
<i>МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</i>	<i>Профессиональные модули</i>	2019	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт	<i>1</i>			
		2019	Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	<i>1</i>			
		2019	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для	<i>1</i>			

			среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт				
<i>МДК 06.01 Управление структурным подразделением</i>	<i>Профессиональные модули</i>	2019	Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можасва. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1	2018	Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 №197-ФЗ (ред. от 27.12.2018)	1
		2019	Коротков, Э. М. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Э. М. Коротков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт	1			
		2019	Литвинюк А.А. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.]; под редакцией А. А. Литвинюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			

МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	Профессиональные модули	2020	Кульнева Н.Г. Введение в технологию продуктов питания. Практикум: учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Гольбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1	2017	Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука/ М.: Хлебпродинформ»	1
		2017	Анфимова Н.А. Л.Л. Татарская Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»	1	2016	Сборник рецептур блюд диетического питания/ Под ред. Лапшиной В.Т./ К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада»	1
МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции и массового спроса и ее отпуск	Профессиональные модули	2019	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт	1			
		2019	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом	1			

			: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт				
--	--	--	---	--	--	--	--

- наличие возможности доступа всех обучающихся к электронно-библиотечным системам, сформированным на основании прямых договоров с правообладателями

В библиотеке колледжа имеются в наличии по договору электронные учебники, а также учебные и учебно-методические пособия в электронном виде, договор о возможности доступа обучающихся к электронно-библиотечным системам _____ с ООО «Электронное издательство Юрайт». Доступ к данной документации обеспечен в библиотеке и в компьютерных классах.

-наличие МТБ, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом

Обучение студентов проводится в соответствии с учебным планом, утвержденным от 26 июня 2019 года, лицензией на ведение образовательной деятельности №1789 от «30» ноября 2015 года, уставом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», правоустанавливающих документов на помещения в которых ведется образовательная деятельность Московского технологического колледжа питания.

Московский технологический колледж питания на праве оперативного управления владеет государственной собственностью Российской Федерации. Все здания колледжа выполнены по типовому проекту и составляют единый учебный комплекс, предназначенный для образовательных целей. Лицензионные требования в части условий, гарантирующих охрану здоровья студентов и сотрудников, выполняются и соответствуют установленным санитарным и гигиеническим нормам. Все здания приняты комиссией на готовность к учебному процессу.

Образовательная деятельность Московского технологического колледжа питания осуществляется на основе учебно-материальной базы, которая включает:

Учебное здание: Свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77/012-77/012/066/2015-146/2 от 10.12.2015 бессрочное, площадь 5167,0 кв. м.

Учебное здание: Свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77/012-77/012/066/2015-149/2 от 10.12.2015 бессрочное, площадь 652,9 кв.м. (Из них: спортивный зал-174,1 кв.м. (№11))

Учебный процесс организован в учебно-лабораторных помещениях площадью 1789,6 кв.м. (учебные- 1574,4 кв.м., лаборатории – 215,2 кв.м) , библиотека площадью 130,1 кв.м. Все персональные компьютеры библиотеки объединены в локальную вычислительную сеть, которая обеспечивает доступ читателей к локальным и удаленным электронным образовательным ресурсам ИНТЕРНЕТ.

Проведение обязательных учебных занятий по дисциплине «Физическая культура» организовано в спортивном зале и на открытом стадионе широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Для проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания используются кабинеты, лаборатории, которые указаны в приложении 1 и 2.

Кабинеты оснащены современным учебным оборудованием: персональными компьютерами, мультимедийным и сетевым оборудованием, наглядными пособиями, стендами. Кабинеты имеют индивидуальное оформление, соответствующее его назначению. В кабинетах имеются паспорта, которые содержат каталоги имеющегося оборудования, программного обеспечения, задания для проведения лабораторных и практических занятий, наглядных пособий по дисциплинам и темам, пакетов презентаций по темам, электронных дисков, заданий для проведения самостоятельных и контрольных работ.

В целях обеспечения информационно-коммуникационных технологий колледж обеспечен техническими средствами:

- общее количество компьютеров - 101, из них используемых в учебном процессе - 64;
- число компьютерных классов - 4;
- число компьютеров, подключенных к сети Интернет - 101;
- число классов, оборудованных мультимедиапроекторами – 7;
- Оснащённость учебных кабинетов и лабораторий составляет 100 %.

В колледже организовано горячее питания для студентов и преподавателей.

Модернизация учебно-лабораторной базы выполняется как в рамках бюджетного, так и внебюджетного финансирования. Уровень оснащённости учебно-лабораторной базы, в основном, соответствует образовательным

программам и требованиям Федерального государственного образовательного стандарта.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности обеспечивается доступом студентов к информационным ресурсам (библиотечным фондам, компьютерным базам данных и др.) по содержанию соответствующим полному перечню дисциплин основной профессиональной образовательной программы; наличием учебников, учебно-методических, методических пособий, разработок и рекомендаций по всем дисциплинам и по всем видам занятий – практикумам, курсовому и дипломному проектированию и др., этапам практики, а также наглядными пособиями, аудио-, видео -, и мультимедийными материалами.

Обеспеченность студентов учебной литературой, необходимой для реализации основной профессиональной образовательной программы, соответствует нормативу 1 экз. на одного студента. Источники учебной информации отвечают современным требованиям. В образовательном процессе используются законодательные акты, нормативные документы и материалы профессионально-ориентированных периодических изданий.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обучающимся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего из отечественных журналов технической тематики.

Все персональные компьютеры библиотеки объединены в локальную вычислительную сеть, которая обеспечивает доступ читателей к локальным и удаленным электронным образовательным ресурсам и ИНТЕРНЕТ.

В соответствии с ФГОС каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Таким образом, каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Реестр лицензионного программного обеспечения по ППССЗ для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» представлен в таблице.

Таблица

Реестр договоров лицензионного программного обеспечения

№	Наименование программного обеспечения	Вид лицензии	Документы, подтверждающие право	Срок действия договора
---	---------------------------------------	--------------	---------------------------------	------------------------

			использования ПО /ссылка на открытый доступ к скачиванию в Интернет	
1.	Операционная система Microsoft Windows 10	коммерческая	Сублицензионный договор №3-АЭФ-ВН/20 от 17.02.2020	Срок договора 17.02.2020 - 17.02.2021
2.	1С: Предприятие	академическая	Подписка ИТС ПРОФ ВУЗ от 17.05.19	бессрочная
3.	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)	коммерческая	Сублицензионный договор №3-АЭФ-ВН/20 от 17.02.2020	Срок договора 17.02.2020 - 17.02.2021

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 5:

По данному разделу замечаний нет, предметно-пространственная среда способствует всестороннему развитию студентов.

6.Требования к кадровому обеспечению реализуемой ОПОП СПО ППССЗ

- наличие педагогических кадров, имеющих высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля)

Анализ кадрового обеспечения образовательного процесса – важнейшее условие, определяющее качество подготовки выпускников. Критериальными требованиями к кадровому обеспечению образовательного процесса являются следующие показатели:

Наличие педагогических кадров, имеющих высшее профессиональное образование, соответствующее, как правило, профилю преподаваемой дисциплины (модуля) в соответствии с требованиями ФГОС СПО;

Наличие у преподавателей профессионального цикла опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере;

Соответствие доли штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла, требованиям ФГОС СПО;

Курсы повышения квалификации педагогические работники проходят в установленные сроки;

Аттестовано на соответствие занимаемой должности в установленные сроки - 100%. Имеют высшую категорию -5 преподавателей, первую категорию – 9 преподавателей.

100 % преподавателей имеют высшее профессиональное образование.
Кандидаты наук – 2 чел.

№ п/п	Ф.И.О. преподавателя	Базовое образование, специальность	Наименование учебных дисциплин (модулей), практики	Направление подготовки, которому соответствует дисциплина	УГС специальности преподавателя/направления подготовки	Соответствует/не соответствует
1	2	3	4	5	6	7
1.	Осипова Нина Ивановна	Высшее, специальность - «Филология», квалификация-Филолог. Преподаватель	ОУД.01 Русский язык, ОУД.02 Литература			соответствует
2.	Донец Мария Владимировна	Высшее, специальность «Теория и методика преподавания иностранных языков и культур»; квалификация-лингвист, преподаватель	ОУД.03, ОГСЭ.03 Иностранный язык	Лингвистика	Языкознание и литературоведение	
3.	Толстова Ольга Романовна	Высшее, специальность-перевод и переводоведение, квалификация-лингвист, переводчик	ОУД.03 Иностранный язык	Лингвистика	Языкознание и литературоведение	
4.	Зерюкаева Любовь Васильевна	Высшее, специальность-«Математика», квалификация-Математик	ОУД.04 Математика, ЕН.01 Математика	Математика	Физико-математические науки	Соответствует
5.	Непомнина Ольга Олеговна	Среднее профессиональное образование, специальность – «Правоведение», квалификация-юрист с правом преподавания основ правоведения;	ОУД.05 История, ОУД.11 Обществознание			

		<p>Высшее, направление «Педагогическое образование» Квалификация: преподаватель истории Профессиональная переподготовка "Педагогика и методика преподавания Истории и Обществознания в образовательной организации ", квалификация-учитель истории и обществознания , 2019г.</p>				
6.	Позняк Семен Алексеевич	<p>Высшее, специальность-физическая культура и спорт специалист по физической культуре и спорту</p>	ОУД.06 Физическая культура			
7.	Снопов Анатолий Васильевич	<p>Высшее, специальность-«Физическая культура и спорт», квалификация-преподаватель-тренер по классической борьбе Профессиональная переподготовка «Педагогическое образование: преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) в СПО, Преподаватель-организатор основ</p>	ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности			

		безопасности жизнедеятельности (ОБЖ), 2018 г. Профессиональная переподготовка по программе: «Педагогика и методика преподавания ОБЖ и БЖД», «Педагог ОБЖ и БЖД», 2019г.				
8.	Иванова Елена Сергеевна	Высшее, специальность техника высоких напряжений, квалификация - инженер	ОУД.09 Физика			
9.	Галиева Татьяна Олеговна	Высшее, специальность- «Медико-профилактическое дело», квалификация- врач-эпидемиолог-гигиенист Профессиональная переподготовка, «Современные образовательные технологии», преподаватель Физики, 2018 г. Программа Профессиональная переподготовка, "Современные образовательные технологии", преподаватель Естествознания, 2018г.	ОУД.13 Астрономия, ОУД.12 Биология			
10.	Монастырская Мария Александровна	Высшее, специальность- «Материаловедение и технология новых материалов», квалификация- инженер	ОУД.08 Информатика			

		<p>высшее, образовательная программа «Преподаватель», квалификация преподаватель математики и информатики</p> <p>Профессиональная переподготовка по программе: «Теория и методика преподавания информатики», квалификация-преподаватель информатики, 2018г.</p> <p>Профессиональная переподготовка «Педагогическая деятельность в сфере дополнительного образования», квалификация-педагог дополнительного образования, 2018 г.</p> <p>Профессиональная переподготовка по программе: «Теория и методика преподавания математики», квалификация - преподаватель математики со стажировкой в объеме 300 часов, 2019г.</p>				
11.	Михеева Елена Викторовна	<p>Высшее, специальность – «Полупроводники и диэлектрики», квалификация - инженер электронной техники</p> <p>Профессиональная переподготовка</p>	<p>ОУД.08 Информатика, ЕН.04 Информатика, ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>			

		«Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации со стажировкой в объеме 300 часов, 2019г.				
12.	Воронина Тамилла Чингизовна	Высшее, специальность - Агрохимия, почвоведение, квалификация – почвовед Профессиональная переподготовка, «Учитель химии: Преподавание химии в образовательной организации», 2018г.	ОУД.10 Химия, ЕН.02 Экологические основы природопользования, ОП.08 Охрана труда			
13.	Кашина Елена Николаевна	Высшее, направление Экономика, квалификация бакалавр	ОУД.12 Введение в специальность			
14.	Чернышева Наталья Сергеевна	Высшее, специальность - История и обществознание , квалификация - учитель истории и обществознания средней школы Профессиональная переподготовка «Теория и методика преподавания по праву и истории в профессиональной деятельности», 2020г.	ОГСЭ.01 Основы философии, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности			

15.	Глюзицкая Галина Анатольевна	Высшее, специальность- «История с дополнительной специальностью педагогика», квалификация- «Учитель истории, обществоведени я, методист по воспитательной работе»	ОГСЭ.02 История			
16.	Галеева Дильбар Хайруллевна	Высшее, специальность- Английский язык, квалификация- учитель английского языка	ОГСЭ.03 Иностранный язык			
17.	Саарян Галуст Михайлович	Высшее, специальность- «Физическое воспитание», квалификация- преподаватель физического воспитания	ОГСЭ.04 Физическая культура			
18.	Давыдова Галина Борисовна	Высшее, специальность- «Русский язык и литература», квалификация - учитель русского языка и литературы Профессиональ ная переподготовка по программе: «Теория и методика преподавания профессиональн ой этики и эстетики», стажировка в объеме 300 часов, 2019г.	ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи			
19.	Олимпиева Любовь Николаевна	Среднее профессиональн ое образование, специальность –	ОГСЭ.06 Психология общения			

		<p>Менеджмент (по отраслям), квалификация – менеджер Высшее, специальность – Экономика и управление на предприятии (по отраслям), квалификация – экономист-менеджер Профессиональная переподготовка по программе: «Теория и методика преподавания психологии общения» со стажировкой в объеме 300 часов, 2019г.</p>				
20.	<p>Коновалова Ольга Евгеньевна</p>	<p>Высшее, специальность - Биология, квалификация - учитель биологии и химии; Высшее, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, квалификация бакалавр Высшее, направление подготовки 12.04.04 Биотехнические системы и технологии, квалификация магистр</p>	<p>ЕН.03 Химия</p>	<p>19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</p>	<p>19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</p>	<p>Соответствует</p>
21.	<p>Степанова Татьяна Александровна</p>	<p>Высшее, специальность- «Педагогика», квалификация- преподаватель педагогики Профессиональ</p>	<p>ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.05 Метрология и</p>			

		ная переподготовка «Содержание и методика преподавания учебных дисциплин в профессиональном образовании», 2017 г.	стандартизация, ОП.10 Технической оснащение предприятий общественного питания, МДК 07.01 Технологические процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса			
22.	Каратаева Канайым Кубатбековна	Высшее, Специальность-Технология продукции общественного питания, квалификация-инженер технолог, К.Т.Н.	ОП.02 Физиология питания, МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, ПП.02.01 Производственная практика, 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, ПП.07.01 Производственная практика, преддипломная практика	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Соответствует
23.	Хомутинникова Валентина Ивановна	Высшее, специальность - товароведение и организация торговли продовольственными товарами, квалификация –	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья			

		товаровед высшей квалификации				
24.	Летникова Надежда Борисовна	Высшее, специальность- Русский язык и литература, квалификация- учитель русского языка и литературы Высшее, специальность- Практическая психология, квалификация- психолог The Professional Diploma in Management, 1995-1998, The Open University, К.Э.Н.	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга			
25.	Анашкина Наталья Александровна	Среднее профессиональн ое образование, специальность- Организация обслуживания в общественном питании, квалификация- менеджер Высшее, специальность - Менеджмент организации, квалификация- менеджер	ОП.11 Организация обслуживания			
26.	Болмосова Елена Петровна	Высшее, специальность - Товароведение, квалификация - товаровед - эксперт	ОП.12 Контроль качества продукции, ОП.13 Товароведение продовольственн ых товаров			
27.	Линькова Надежда Иридиевна	Высшее, специальность- Технология и организация общественного питания, квалификация- инженер – технолог, Профессиональ ная	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПП.01.01 Производственна я практика, МДК 02.01 Технология	19.00.00 Промышлен ная экология и биотехнолог ии	19.00.00 Промышленна я экология и биотехнологии	Соответстvue т

		<p>переподготовка по программе дополнительного профессионального образования «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС», 2018г. СТАЖ???</p>	<p>приготовления сложной холодной кулинарной продукции, МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, ПП.03.01 Производственная практика, МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск, преддипломная практика</p>			
28.	Смыков Максим Сергеевич	<p>Среднее профессиональное образование, специальность-Технология продукции общественного питания, квалификация-технолог</p> <p>Высшее, направление - Экономика, квалификация – Бакалавр</p>	<p>МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации, ПП.06.01 Производственная практика, преддипломная практика</p>			
29.	Фомиченко Виктория Геннадьевна	<p>Среднее профессиональное образование, специальность-Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация-техник-технолог;</p> <p>Высшее, специальность-Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, квалификация - инженер</p>	<p>МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПП.04.01 Производственная практика, МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, ПП.05.01 Производственная практика, преддипломная</p>	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Соответствует

			практика			
30.	Рязанцева Валентина Владимировна	Высшее, специальность- Технология производства общественного питания, квалификация- инженер- технолог	МДК 07.01 Технологические процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса, МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпук	19.00.00 Промышлен ная экология и биотехнолог ии	19.00.00 Промышлен ная экология и биотехнологии	Соответст вует
31.	Светличная Светлана Николаевна, Внешний совместитель	Среднее профессиональн ое образование, специальность- Хлебопекарного , макаронного и кондитерского производства, квалификация - техник – технолог	УП.07.01 Учебная практика			

-наличие у преподавателей профессионального цикла опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере

Согласно ФГОС по специальности 19.02.10 технология производства общественного питания и реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. (Приложение 2)

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 6:

Уровень базовой подготовки студентов по специальности соответствует критериальному значению.

Уровень требований при проведении текущего и промежуточного контроля знаний студентов, проведенный на основе анализа журналов учебных занятий, экзаменационных билетов и вопросов для зачетов, тестовых

материалов, используемых преподавателями, тематики и содержания курсовых проектов, оценен как удовлетворительный. Таким образом, качество подготовки выпускников по результатам текущего, промежуточного контроля, по результатам контрольных срезов знаний и проверки качества знаний, соответствует требованиям ФГОС СПО.

Документы, регламентирующие порядок проведения и содержание итоговой аттестации выпускников разработаны в полном объеме в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания.

Порядок проведения и содержание ГИА соответствует требованиям ФГОС.

Структура и вид ГИА соответствует требованиям ФГОС.

Значение критерия показателя «Требования к кадровому обеспечению реализуемой ППССЗ» соответствует требованиям.

Приложение 1

Материально-технические условия реализации образовательной программы специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

N п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1.	ОУД.01 Русский язык	<p style="text-align: center;">Учебный кабинет</p> Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Тумбы для раздаточного материала. Классная доска с магнитной поверхностью;	123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 303 (3 этаж)

		Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.	
2. ОУД.02 Литература		<p style="text-align: center;">Учебный кабинет</p> Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Тумбы для раздаточного материала. Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.	123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 303 (3 этаж)
3. ОУД.03 Иностранный язык		<p style="text-align: center;">Кабинет иностранного языка</p> Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (20); Рабочее место преподавателя (1), Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.	123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 204 (2этаж)
4. ОУД.04 Математика		<p style="text-align: center;">Учебный кабинет</p> Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор;	123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 303 (3этаж)

	<p>Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Тумбы для раздаточного материала. Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>	
	<p>Кабинет социально – экономических дисциплин Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Ящики для хранения таблиц или плакатов; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 №302 (3 этаж)</p>
5. ОУД.05 История	<p>Кабинет социально – экономических дисциплин Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Ящики для хранения таблиц или плакатов; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 №302(3 этаж)</p>

<p>6. ОУД.06 Физическая культура</p>	<p style="text-align: center;">Спортивный зал</p> <p>Стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки. Гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.). Тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др..</p> <p>Кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола и др.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 2 № 11 (1 этаж)</p>
	<p style="text-align: center;">Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</p> <p>Мобильная полоса препятствий. Стойки для прыжков в высоту, перекладина (планка) для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка (мат) для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка. Брусек отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные. Рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, упор для ног, для метания ядра, ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы (раскладки) «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры</p>	<p>107076, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, стр. 1</p>

7. ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	<p style="text-align: center;">Кабинет основ безопасности жизнедеятельности</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (48) Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Классная доска с магнитной поверхностью; Стенды экспозиционные; Плакаты по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Таблицы по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Нормативно-правовые документы Оборудование демонстрационное (защитные комплекты ОЗК, противогазы, приборы радиационной и химической разведки; Робот-тренажер) Медицинское имущество Печатные пособия по БЖД Наглядные пособия по НВП Учебная литература Электронные пособия</p>	123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 210 (2этаж)
8. ОУД.08 Астрономия	<p style="text-align: center;">Кабинет физики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Программное обеспечение Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Методические пособия.</p>	123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 313 (3 этаж)
9. ОУД.09 Физика	<p style="text-align: center;">Кабинет физики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30);</p>	123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 313 (3 этаж)

		<p>Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1);</p> <p>Программное обеспечение</p> <p>Тумбочка для раздаточного материала;</p> <p>Классная доска с магнитной поверхностью;</p> <p>Плакаты;</p> <p>Таблицы;</p> <p>Учебная литература;</p> <p>Методические пособия.</p>	
10	ОУД.10 Химия с элементами биологии	<p>Кабинет химии с лабораторией и лаборантской комнатой</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование.</p> <p>Лабораторное оборудование:</p> <p>Аппарат для дистилляции воды;</p> <p>Набор ареометров;</p> <p>Весы технические с разновесами;</p> <p>Весы аналитические с разновесами;</p> <p>Весы электронные учебные до 2 кг;</p> <p>Гигрометр (Термогигрометр);</p> <p>Колориметр-нефелометр фотоэлектрический;</p> <p>Колонка адсорбционная;</p> <p>Магнитная мешалка;</p> <p>Нагреватель для пробирок;</p> <p>pH-метр милливольтметр;</p> <p>Печь тигельная;</p> <p>Спиртовка;</p> <p>Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями;</p> <p>Установка для титрования;</p> <p>Центрифуга демонстрационная;</p> <p>Шкаф сушильный;</p> <p>Электроплитка лабораторная;</p> <p>Посуда:</p> <p>Бюксы;</p> <p>Бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл;</p> <p>Воронка лабораторная;</p> <p>Колба коническая разной емкости;</p> <p>Колба мерная разной емкости;</p> <p>Кружки фарфоровые;</p> <p>Палочки стеклянные;</p> <p>Пипетка глазная;</p> <p>Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью;</p> <p>Пипетка с делениями разной вместимостью;</p> <p>Пробирки;</p> <p>Стаканы химические разной емкости;</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1</p> <p>№ 301 (3 этаж)</p>

		<p>Стекла предметные; Стекла предметные с углублением для капельного анализа; Ступка и пестик; Тигли фарфоровые; Цилиндры мерные; Чашка выпарительная; Вспомогательные материалы: Банка с притертой пробкой; Бумага фильтровальная; Вата гигроскопическая; Груша резиновая для микробюреток и пипеток; Держатель для пробирок; Ерши для мойки колб и пробирок; Капсуляторка; Карандаши по стеклу; Кристаллизатор; Ножницы; Палочки графитовые; Трубки резиновые соединительные; Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов; (штатив физический с 2-3) лапками Штатив для пробирок; Щипцы тигельные; Фильтры беззольные; Трубки стеклянные; Трубки хлоркальциевые; Стекла часовые; Эксикатор; Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек). Рабочие места обучающихся (46) Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1)</p>	
1	ОУД.11 Обществознание (включая экономику и право)	<p>Кабинет социально – экономических дисциплин Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Ящики для хранения таблиц или плакатов; Классная доска с магнитной поверхностью;</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 №302 (3 этаж)</p>

		Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.	
12 ОУД.12 Введение в специальность с элементами информатики, География	<p style="text-align: center;">Учебный кабинет</p> Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Тумбы для раздаточного материала. Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.	123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 303 (3 этаж)	
	<p style="text-align: center;">Кабинет информатики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой</p> Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30); Рабочие места обучающихся, оснащенные ПЭВМ (10); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Классная доска с магнитной поверхностью; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Плакаты; Таблицы; Портреты; Мультимедиа проектор; Тумбочки для раздаточного материала; Учебные пособия и оборудование; Электронные пособия; Компьютерные акустические колонки; Компьютерное программное обеспечение.	123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 308 (3этаж)	

11	ОГСЭ.01 Основы философии	<p align="center">Кабинет социально – экономических дисциплин</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Ящики для хранения таблиц или плакатов; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>	<p align="center">123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 №302 (3 этаж)</p>
14	ОГСЭ.02 История	<p align="center">Кабинет социально – экономических дисциплин</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Ящики для хранения таблиц или плакатов; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>	<p align="center">123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 №302 (3 этаж)</p>
15	ОГСЭ.03 Иностранный язык	<p align="center">Кабинет иностранного языка</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (20); Рабочее место преподавателя (1), Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы;</p>	<p align="center">123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 204 (2этаж)</p>

		Учебная литература; Методические пособия.	
10	ОГСЭ.04 Физическая культура	<p style="text-align: center;">Спортивный зал</p> <p>Стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки. Гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.). Тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.. Кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола и др.</p>	123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 2 № 11 (1 этаж)
		<p style="text-align: center;">Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</p> <p>Мобильная полоса препятствий. Стойки для прыжков в высоту, перекладина (планка) для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка (мат) для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка. Брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные. Рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, упор для ног, для метания ядра, ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35,</p>	107076, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, стр. 1

		40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы (раскладки) «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры	
17	ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	<p align="center">Учебный кабинет</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Тумбы для раздаточного материала. Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1</p> <p align="center">№ 303 (3 этаж)</p>
18	ОГСЭ.06 Психология общения	<p align="center">Кабинет социально – экономических дисциплин</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Ящики для хранения таблиц или плакатов; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1</p> <p align="center">№302 (3 этаж)</p>
19	ЕН.01 Математика	<p align="center">Кабинет социально – экономических дисциплин</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1</p> <p align="center">№302 (3 этаж)</p>

	<p>(1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Ящики для хранения таблиц или плакатов; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>		
	<p style="text-align: center;">Учебный кабинет</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Тумбы для раздаточного материала. Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 303 (3 этаж)</p>	
20	<p>ЕН.02 Экологические основы природопользования</p>	<p style="text-align: center;">Кабинет экологических основ природопользования</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (18); Рабочее место преподавателя (1), Шкаф для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 115 (1этаж)</p>

2	ЕН.03 Химия	<p style="text-align: center;">Лаборатория химии</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование.</p> <p>Лабораторное оборудование:</p> <p>Аппарат для дистилляции воды;</p> <p>Набор ареометров;</p> <p>Весы технические с разновесами;</p> <p>Весы аналитические с разновесами;</p> <p>Весы электронные учебные до 2 кг;</p> <p>Гигрометр (Термогигрометр);</p> <p>Колориметр-нефелометр фотоэлектрический;</p> <p>Колонка адсорбционная;</p> <p>Магнитная мешалка;</p> <p>Нагреватель для пробирок;</p> <p>рН-метр милливольтметр;</p> <p>Печь тигельная;</p> <p>Спиртовка;</p> <p>Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями;</p> <p>Установка для титрования;</p> <p>Центрифуга демонстрационная;</p> <p>Шкаф сушильный;</p> <p>Электроплитка лабораторная;</p> <p>Посуда:</p> <p>Бюксы;</p> <p>Бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл;</p> <p>Воронка лабораторная;</p> <p>Колба коническая разной емкости;</p> <p>Колба мерная разной емкости;</p> <p>Кружки фарфоровые;</p> <p>Палочки стеклянные;</p> <p>Пипетка глазная;</p> <p>Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью;</p> <p>Пипетка с делениями разной вместимостью;</p> <p>Пробирки;</p> <p>Стаканы химические разной емкости;</p> <p>Стекля предметные;</p> <p>Стекля предметные с углублением для капельного анализа;</p> <p>Ступка и пестик;</p> <p>Тигли фарфоровые;</p> <p>Цилиндры мерные;</p> <p>Чашка выпарительная;</p> <p>Вспомогательные материалы:</p> <p>Банка с притертой пробкой;</p> <p>Бумага фильтровальная;</p> <p>Вата гигроскопическая;</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 №301 (3 этаж)</p>
---	-------------	---	--

		<p>Груша резиновая для микробюреток и пипеток; Держатель для пробирок; Ерши для мойки колб и пробирок; Капсуляторка; Карандаши по стеклу; Кристаллизатор; Ножницы; Палочки графитовые; Трубки резиновые соединительные; Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов; (штатив физический с 2-3) лапками Штатив для пробирок; Щипцы тигельные; Фильтры беззольные; Трубки стеклянные; Трубки хлоркальциевые; Стекла часовые; Эксикатор; Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек). Рабочие места обучающихся (46) Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ</p>	
21	ЕН.04 Информатика	<p>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30); Рабочие места обучающихся, оснащенные ПЭВМ (10); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Классная доска с магнитной поверхностью; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Плакаты; Таблицы; Портреты; Мультимедиа проектор; Тумбочки для раздаточного материала; Учебные пособия и оборудование; Электронные пособия; Компьютерные акустические колонки; Компьютерное программное обеспечение.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 308 (3 этаж)</p>
21		<p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены Специализированная мебель и технические</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1</p>

	<p>ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p>	<p>средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (10); Рабочее место преподавателя (1), Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p>	<p>№ 1 (цокольный этаж (подвал))</p>
		<p style="text-align: center;">Учебный кабинет</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Тумбы для раздаточного материала. Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 303 (3 этаж)</p>
24	<p>ОП.02 Физиология питания</p>	<p style="text-align: center;">Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (10); Рабочее место преподавателя (1), Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 1 (цокольный этаж (подвал))</p>

		<p style="text-align: center;">Учебный кабинет</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Тумбы для раздаточного материала. Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1</p> <p style="text-align: center;">№ 303 (3 этаж)</p>
2	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p style="text-align: center;">Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Принтер.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1</p> <p style="text-align: center;">№ 205 (2 этаж)</p>
2	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p style="text-align: center;">Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30); Рабочие места обучающихся, оснащенные ПЭВМ (10); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Классная доска с магнитной поверхностью;</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1</p> <p style="text-align: center;">№ 308 (3 этаж)</p>

		<p>Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Плакаты; Таблицы; Портреты; Мультимедиа проектор; Тумбочки для раздаточного материала; Учебные пособия и оборудование; Электронные пособия; Компьютерные акустические колонки; Компьютерное программное обеспечение.</p>	
2	ОП.05 Метрология и стандартизация	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Принтер.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 205 (2 этаж)</p>
		<p>Лаборатория метрологии и стандартизации Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (10); Рабочее место преподавателя (1), Шкаф для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 №8 (цокольный этаж (подвал))</p>

28	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	<p align="center">Кабинет социально – экономических дисциплин</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Ящики для хранения таблиц или плакатов; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>	<p align="center">123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 №302 (3 этаж)</p>
29	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p align="center">Кабинет социально – экономических дисциплин</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Ящики для хранения таблиц или плакатов; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>	<p align="center">123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 №302 (3 этаж)</p>
30	ОП.08 Охрана труда	<p align="center">Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (48) Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий;</p>	<p align="center">123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 210 (2этаж)</p>

		<p>Классная доска с магнитной поверхностью; Стенды экспозиционные; Плакаты по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Таблицы по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Нормативно-правовые документы Оборудование демонстрационное (защитные комплекты ОЗК, противогазы, приборы радиационной и химической разведки; Робот-тренажер) Медицинское имущество Печатные пособия по БЖД Наглядные пособия по НВП Учебная литература Электронные пособия</p>	
3	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (48) Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Классная доска с магнитной поверхностью; Стенды экспозиционные; Плакаты по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Таблицы по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Нормативно-правовые документы Оборудование демонстрационное (защитные комплекты ОЗК, противогазы, приборы радиационной и химической разведки; Робот-тренажер) Медицинское имущество Печатные пособия по БЖД Наглядные пособия по НВП Учебная литература Электронные пособия</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 210 (2этаж)</p>
		<p>Стрелковый тир: (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 2 № 11а (1этаж)</p>

		Программное обеспечение	
31	ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Принтер.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 205 (2 этаж)</p>
31	ОП.11 Организация обслуживания	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Принтер.</p> <p>Учебный кулинарный цех Специализированная мебель и технические средства обучения. Холодильник (витрина) 5 шт.; Плита электрическая с индукционным нагревом (4 конфорки) 5 шт.; Рабочий стол 5 шт.; Посудомоечная машина 1 шт.; Пароконвектомат 4 шт.; Гриль саламандра 1 шт.; Шкаф морозильный 1 шт.;</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 205 (2 этаж)</p> <p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 110 (1 этаж)</p>

	<p> Весы настольные электронные 5 шт.; Блендер 2 шт.; Мясорубка 1 шт.; Машина для вакуумной упаковки 1 шт.; Стеллаж передвижной 4 шт.; Стол производственный 5 шт.; Моечная ванна 5 шт.; Гастроемкости из нержавеющей стали; Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; Набор сотейников 0.6л, 0.8л; Сковорода; Гриль сковорода; Подставка для разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски нержавеющая сталь; Сито; Шенуа; Лопатки (металлические, силиконовые); Половник; Шумовка; Щипцы кулинарные универсальные; Щипцы кулинарные для пасты; Набор ножей «поварская тройка» Насадки для кондитерских мешков; Набор выемок (различной формы); Корзина для мусора 4 шт. </p>	
	<p style="text-align: center;">Учебный кондитерский цех</p> <p> Специализированная мебель и технические средства обучения. Печь для выпечки пиццы и хлеба 1 шт.; Рабочий стол (деревянный) 3 шт.; Тесто раскаточная машина 1 шт.; Блинница (2 конфорки) 1 шт.; Универсальный привод 1 шт.; Холодильник шоковой заморозки 1 шт. Весы настольные электронные 2 шт.; Пароконвектомат 1 шт.; Конвекционная печь Расстоечный шкаф 2 шт.; Плита электрическая (4 конфорки) 2 шт.; Стол производственный 4 шт.; Моечная ванна 3 шт.; Миски из нержавеющей стали; Гастроемкости из нержавеющей стали; Кастрюли 1.5 - 2л; Сковорода; Разделочные доски; </p>	<p style="text-align: center;"> 123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 107 (1этаж) </p>

	<p>Подставка для разделочных досок; Миски полусферические; Мерный стакан; Перфорированные противни для багетов; Венчик Сито; Шенуа; Лопатки; Щипцы универсальные; Скребки пластиковые; Скребки металлические; Кисти силиконовые; Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см; Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические); Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого; Нож; Нож пилка (300 мм); Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см); Кондитерские мешки; Насадки для кондитерских мешков; Ножницы; Резцы (фигурные) для теста, марципана; Кондитерские гребенки; Силиконовые коврики для выпечки; Силиконовые коврики для макарун, эклеров; Вырубки (выемки) для печенья, пряников; Формы для конфет; Формы для шоколадных фигур; Скалки рифленые; Скалки; Делитель торта; Терки; Трафареты; Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом; Силиконовые коврики для айсинга; Перчатки для карамели; Подставки для тортов вращающиеся Набор выемок; Совки для сыпучих продуктов Подносы; Подложки для тортов (деревянные); Корзина для мусора</p>	
	Лаборатория микробиологии, санитарии и	123022, г. Москва, пер.

34	ОП.12 Контроль качества продукции	<p style="text-align: center;">гигиены</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (10); Рабочее место преподавателя (1), Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p>	Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 1 (цокольный этаж (подвал))
		<p style="text-align: center;">Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Принтер.</p>	123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 205 (2 этаж)
35	ОП.13 Товароведение продовольственных товаров	<p style="text-align: center;">Учебный кулинарный цех</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения. Холодильник (витрина) 5 шт.; Плита электрическая с индукционным нагревом (4 конфорки) 5 шт.; Рабочий стол 5 шт.; Посудомоечная машина 1 шт.; Пароконвектомат 4 шт.; Гриль саламандр 1 шт.; Шкаф морозильный 1 шт.; Весы настольные электронные 5 шт.; Блендер 2 шт.; Мясорубка 1 шт.; Машина для вакуумной упаковки 1 шт.;</p>	123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 110 (1этаж)

	<p>Стеллаж передвижной 4 шт.;</p> <p>Стол производственный 5 шт.;</p> <p>Моечная ванна 5 шт.;</p> <p>Гастроемкости из нержавеющей стали;</p> <p>Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л;</p> <p>Набор сотейников 0.6л, 0.8л;</p> <p>Сковорода;</p> <p>Гриль сковорода;</p> <p>Подставка для разделочных досок;</p> <p>Мерный стакан;</p> <p>Венчик;</p> <p>Миски нержавеющей сталь;</p> <p>Сито;</p> <p>Шенуа;</p> <p>Лопатки (металлические, силиконовые);</p> <p>Половник;</p> <p>Шумовка;</p> <p>Щипцы кулинарные универсальные;</p> <p>Щипцы кулинарные для пасты;</p> <p>Набор ножей «поварская тройка»</p> <p>Насадки для кондитерских мешков;</p> <p>Набор выемок (различной формы);</p> <p>Корзина для мусора 4 шт.</p>	
	<p style="text-align: center;">Учебный кондитерский цех</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения.</p> <p>Печь для выпечки пиццы и хлеба 1 шт.;</p> <p>Рабочий стол (деревянный) 3 шт.;</p> <p>Тесто раскаточная машина 1 шт.;</p> <p>Блинница (2 конфорки) 1 шт.;</p> <p>Универсальный привод 1 шт.;</p> <p>Холодильник шоковой заморозки 1 шт.</p> <p>Весы настольные электронные 2 шт.;</p> <p>Пароконвектомат 1 шт.;</p> <p>Конвекционная печь</p> <p>Расстоечный шкаф 2 шт.;</p> <p>Плита электрическая (4 конфорки) 2 шт.;</p> <p>Стол производственный 4 шт.;</p> <p>Моечная ванна 3 шт.;</p> <p>Миски из нержавеющей стали;</p> <p>Гастроемкости из нержавеющей стали;</p> <p>Кастрюли 1.5 - 2л;</p> <p>Сковорода;</p> <p>Разделочные доски;</p> <p>Подставка для разделочных досок;</p> <p>Миски полусферические;</p> <p>Мерный стакан;</p> <p>Перфорированные противни для багетов;</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 107 (1этаж)</p>

	<p> Венчик Сито; Шенуа; Лопатки; Щипцы универсальные; Скребки пластиковые; Скребки металлические; Кисти силиконовые; Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см; Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические); Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого; Нож; Нож пилка (300 мм); Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см); Кондитерские мешки; Насадки для кондитерских мешков; Ножницы; Резцы (фигурные) для теста, марципана; Кондитерские гребенки; Силиконовые коврики для выпечки; Силиконовые коврики для макарун, эклеров; Вырубки (выемки) для печенья, пряников; Формы для конфет; Формы для шоколадных фигур; Скалки рифленые; Скалки; Делитель торта; Терки; Трафареты; Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом; Силиконовые коврики для айсинга; Перчатки для карамели; Подставки для тортов вращающиеся Набор выемок; Совки для сыпучих продуктов Подносы; Подложки для тортов (деревянные); Корзина для мусора </p>	
	<p style="text-align: center;">Учебный кабинет</p> <p> Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); </p>	<p> 123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 303 (3 этаж) </p>

		<p>Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Тумбы для раздаточного материала. Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>	
36	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Принтер.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 205 (2 этаж)</p>
		<p>Учебный кулинарный цех Специализированная мебель и технические средства обучения. Холодильник (витрина) 5 шт.; Плита электрическая с индукционным нагревом (4 конфорки) 5 шт.; Рабочий стол 5 шт.; Посудомоечная машина 1 шт.; Пароконвектомат 4 шт.; Гриль саламандр 1 шт.; Шкаф морозильный 1 шт.; Весы настольные электронные 5 шт.; Блендер 2 шт.; Мясорубка 1 шт.; Машина для вакуумной упаковки 1 шт.; Стеллаж передвижной 4 шт.;</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 110 (1этаж)</p>

		<p>Стол производственный 5 шт.;</p> <p>Моечная ванна 5 шт.;</p> <p>Гастроемкости из нержавеющей стали;</p> <p>Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л;</p> <p>Набор сотейников 0.6л, 0.8л;</p> <p>Сковорода;</p> <p>Гриль сковорода;</p> <p>Подставка для разделочных досок;</p> <p>Мерный стакан;</p> <p>Венчик;</p> <p>Миски нержавеющая сталь;</p> <p>Сито;</p> <p>Шенуа;</p> <p>Лопатки (металлические, силиконовые);</p> <p>Половник;</p> <p>Шумовка;</p> <p>Щипцы кулинарные универсальные;</p> <p>Щипцы кулинарные для пасты;</p> <p>Набор ножей «поварская тройка»</p> <p>Насадки для кондитерских мешков;</p> <p>Набор выемок (различной формы);</p> <p>Корзина для мусора 4 шт.</p>	
3	<p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование.</p> <p>Рабочие места обучающихся (30);</p> <p>Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1);</p> <p>Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий;</p> <p>Тумбочка для раздаточного материала;</p> <p>Классная доска с магнитной поверхностью;</p> <p>Плакаты;</p> <p>Таблицы;</p> <p>Учебная литература;</p> <p>Нормативно-правовые документы;</p> <p>Методические пособия.</p> <p>Принтер.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1</p> <p>№ 205 (2 этаж)</p>
		<p>Учебный кулинарный цех</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения.</p> <p>Холодильник (витрина) 5 шт.;</p> <p>Плита электрическая с индукционным нагревом (4 конфорки) 5 шт.;</p> <p>Рабочий стол 5 шт.;</p> <p>Посудомоечная машина 1 шт.;</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1</p> <p>№ 110 (1этаж)</p>

		<p>Пароконвектомат 4 шт.;</p> <p>Гриль саламандр 1 шт.;</p> <p>Шкаф морозильный 1 шт.;</p> <p>Весы настольные электронные 5 шт.;</p> <p>Блендер 2 шт.;</p> <p>Мясорубка 1 шт.;</p> <p>Машина для вакуумной упаковки 1 шт.;</p> <p>Стеллаж передвижной 4 шт.;</p> <p>Стол производственный 5 шт.;</p> <p>Моечная ванна 5 шт.;</p> <p>Гастроемкости из нержавеющей стали;</p> <p>Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л;</p> <p>Набор сотейников 0.6л, 0.8л;</p> <p>Сковорода;</p> <p>Гриль сковорода;</p> <p>Подставка для разделочных досок;</p> <p>Мерный стакан;</p> <p>Венчик;</p> <p>Миски нержавеющая сталь;</p> <p>Сито;</p> <p>Шенуа;</p> <p>Лопатки (металлические, силиконовые);</p> <p>Половник;</p> <p>Шумовка;</p> <p>Щипцы кулинарные универсальные;</p> <p>Щипцы кулинарные для пасты;</p> <p>Набор ножей «поварская тройка»</p> <p>Насадки для кондитерских мешков;</p> <p>Набор выемок (различной формы);</p> <p>Корзина для мусора 4 шт.</p>	
38	<p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование.</p> <p>Рабочие места обучающихся (30);</p> <p>Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1);</p> <p>Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий;</p> <p>Тумбочка для раздаточного материала;</p> <p>Классная доска с магнитной поверхностью;</p> <p>Плакаты;</p> <p>Таблицы;</p> <p>Учебная литература;</p> <p>Нормативно-правовые документы;</p> <p>Методические пособия.</p> <p>Принтер.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1</p> <p>№ 205 (2 этаж)</p>

		<p align="center">Учебный кулинарный цех</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения.</p> <p>Холодильник (витрина) 5 шт.;</p> <p>Плита электрическая с индукционным нагревом (4 конфорки) 5 шт.;</p> <p>Рабочий стол 5 шт.;</p> <p>Посудомоечная машина 1 шт.;</p> <p>Пароконвектомат 4 шт.;</p> <p>Гриль саламандр 1 шт.;</p> <p>Шкаф морозильный 1 шт.;</p> <p>Весы настольные электронные 5 шт.;</p> <p>Блендер 2 шт.;</p> <p>Мясорубка 1 шт.;</p> <p>Машина для вакуумной упаковки 1 шт.;</p> <p>Стеллаж передвижной 4 шт.;</p> <p>Стол производственный 5 шт.;</p> <p>Моечная ванна 5 шт.;</p> <p>Гастроемкости из нержавеющей стали;</p> <p>Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л;</p> <p>Набор сотейников 0.6л, 0.8л;</p> <p>Сковорода;</p> <p>Гриль сковорода;</p> <p>Подставка для разделочных досок;</p> <p>Мерный стакан;</p> <p>Венчик;</p> <p>Миски нержавеющей сталь;</p> <p>Сито;</p> <p>Шенуа;</p> <p>Лопатки (металлические, силиконовые);</p> <p>Половник;</p> <p>Шумовка;</p> <p>Щипцы кулинарные универсальные;</p> <p>Щипцы кулинарные для пасты;</p> <p>Набор ножей «поварская тройка»</p> <p>Насадки для кондитерских мешков;</p> <p>Набор выемок (различной формы);</p> <p>Корзина для мусора 4 шт.</p>	<p align="center">123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 110 (1этаж)</p>
39	<p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p align="center">Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование.</p> <p>Рабочие места обучающихся (30);</p> <p>Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1);</p> <p>Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий;</p> <p>Тумбочка для раздаточного материала;</p>	<p align="center">123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 205 (2 этаж)</p>

		<p>Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Принтер.</p>	
		<p style="text-align: center;">Учебный кондитерский цех</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения.</p> <p>Печь для выпечки пиццы и хлеба 1 шт.;</p> <p>Рабочий стол (деревянный) 3 шт.;</p> <p>Тесто раскаточная машина 1 шт.;</p> <p>Блинница (2 конфорки) 1 шт.;</p> <p>Универсальный привод 1 шт.;</p> <p>Холодильник шоковой заморозки 1 шт.</p> <p>Весы настольные электронные 2 шт.;</p> <p>Пароконвектомат 1 шт.;</p> <p>Конвекционная печь</p> <p>Расстоечный шкаф 2 шт.;</p> <p>Плита электрическая (4 конфорки) 2 шт.;</p> <p>Стол производственный 4 шт.;</p> <p>Моечная ванна 3 шт.;</p> <p>Миски из нержавеющей стали;</p> <p>Гастроемкости из нержавеющей стали;</p> <p>Кастрюли 1.5 - 2л;</p> <p>Сковорода;</p> <p>Разделочные доски;</p> <p>Подставка для разделочных досок;</p> <p>Миски полусферические;</p> <p>Мерный стакан;</p> <p>Перфорированные противни для багетов;</p> <p>Венчик</p> <p>Сито;</p> <p>Шенуа;</p> <p>Лопатки;</p> <p>Щипцы универсальные;</p> <p>Скребки пластиковые;</p> <p>Скребки металлические;</p> <p>Кисти силиконовые;</p> <p>Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см;</p> <p>Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические);</p> <p>Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого;</p> <p>Нож;</p> <p>Нож пилка (300 мм);</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 107 (1этаж)</p>

		<p>Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см); Кондитерские мешки; Насадки для кондитерских мешков; Ножницы; Резцы (фигурные) для теста, марципана; Кондитерские гребенки; Силиконовые коврики для выпечки; Силиконовые коврики для макарун, эклеров; Вырубки (выемки) для печенья, пряников; Формы для конфет; Формы для шоколадных фигур; Скалки рифленые; Скалки; Делитель торта; Терки; Трафареты; Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом; Силиконовые коврики для айсинга; Перчатки для карамели; Подставки для тортов вращающиеся Набор выемок; Совки для сыпучих продуктов Подносы; Подложки для тортов (деревянные); Корзина для мусора</p>	
40	<p>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Принтер.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 205 (2 этаж)</p>
		<p>Учебный кондитерский цех Специализированная мебель и технические средства обучения.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1</p>

	<p> Печь для выпечки пиццы и хлеба 1 шт.; Рабочий стол (деревянный) 3 шт.; Тесто раскаточная машина 1 шт.; Блинница (2 конфорки) 1 шт.; Универсальный привод 1 шт.; Холодильник шоковой заморозки 1 шт. Весы настольные электронные 2 шт.; Пароконвектомат 1 шт.; Конвекционная печь Расстоечный шкаф 2 шт.; Плита электрическая (4 конфорки) 2 шт.; Стол производственный 4 шт.; Моечная ванна 3 шт.; Миски из нержавеющей стали; Гастроемкости из нержавеющей стали; Кастрюли 1.5 - 2л; Сковорода; Разделочные доски; Подставка для разделочных досок; Миски полусферические; Мерный стакан; Перфорированные противни для багетов; Венчик Сито; Шенуа; Лопатки; Щипцы универсальные; Скребки пластиковые; Скребки металлические; Кисти силиконовые; Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см; Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические); Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого; Нож; Нож пилка (300 мм); Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см); Кондитерские мешки; Насадки для кондитерских мешков; Ножницы; Резцы (фигурные) для теста, марципана; Кондитерские гребенки; Силиконовые коврики для выпечки; Силиконовые коврики для макарун, эклеров; Вырубки (выемки) для печенья, пряников; Формы для конфет; </p>	№ 107 (1этаж)
--	--	---------------

		<p>Формы для шоколадных фигур; Скалки рифленые; Скалки; Делитель торта; Терки; Трафареты; Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом; Силиконовые коврики для айсинга; Перчатки для карамели; Подставки для тортов вращающиеся Набор выемок; Совки для сыпучих продуктов Подносы; Подложки для тортов (деревянные); Корзина для мусора</p>	
4	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Принтер.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 205 (2 этаж)</p>
		<p>Учебный кондитерский цех Специализированная мебель и технические средства обучения. Печь для выпечки пиццы и хлеба 1 шт.; Рабочий стол (деревянный) 3 шт.; Тесто раскаточная машина 1 шт.; Блинница (2 конфорки) 1 шт.; Универсальный привод 1 шт.; Холодильник шоковой заморозки 1 шт. Весы настольные электронные 2 шт.; Пароконвектомат 1 шт.; Конвекционная печь Расстоечный шкаф 2 шт.; Плита электрическая (4 конфорки) 2 шт.;</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 107 (1этаж)</p>

	<p> Стол производственный 4 шт.; Моечная ванна 3 шт.; Миски из нержавеющей стали; Гастроемкости из нержавеющей стали; Кастрюли 1.5 - 2л; Сковорода; Разделочные доски; Подставка для разделочных досок; Миски полусферические; Мерный стакан; Перфорированные противни для багетов; Венчик Сито; Шенуа; Лопатки; Щипцы универсальные; Скребки пластиковые; Скребки металлические; Кисти силиконовые; Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см; Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические); Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого; Нож; Нож пилка (300 мм); Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см); Кондитерские мешки; Насадки для кондитерских мешков; Ножницы; Резцы (фигурные) для теста, марципана; Кондитерские гребенки; Силиконовые коврики для выпечки; Силиконовые коврики для макарун, эклеров; Вырубки (выемки) для печенья, пряников; Формы для конфет; Формы для шоколадных фигур; Скалки рифленые; Скалки; Делитель торта; Терки; Трафареты; Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом; Силиконовые коврики для айсинга; Перчатки для карамели; Подставки для тортов вращающиеся </p>	
--	---	--

		<p>Набор выемок; Совки для сыпучих продуктов Подносы; Подложки для тортов (деревянные); Корзина для мусора</p>	
		<p style="text-align: center;">Учебный кулинарный цех</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения. Холодильник (витрина) 5 шт.; Плита электрическая с индукционным нагревом (4 конфорки) 5 шт.; Рабочий стол 5 шт.; Посудомоечная машина 1 шт.; Пароконвектомат 4 шт.; Гриль саламандр 1 шт.; Шкаф морозильный 1 шт.; Весы настольные электронные 5 шт.; Блендер 2 шт.; Мясорубка 1 шт.; Машина для вакуумной упаковки 1 шт.; Стеллаж передвижной 4 шт.; Стол производственный 5 шт.; Моечная ванна 5 шт.; Гastroемкости из нержавеющей стали; Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; Набор сотейников 0.6л, 0.8л; Сковорода; Гриль сковорода; Подставка для разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски нержавеющей сталь; Сито; Шенуа; Лопатки (металлические, силиконовые); Половник; Шумовка; Щипцы кулинарные универсальные; Щипцы кулинарные для пасты; Набор ножей «поварская тройка» Насадки для кондитерских мешков; Набор выемок (различной формы); Корзина для мусора 4 шт.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 110 (1этаж)</p>
		<p style="text-align: center;">Лаборатория метрологии и стандартизации</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (10);</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 №8 (цокольный этаж)</p>

		<p>Рабочее место преподавателя (1), Шкаф для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p>	(подвал))
4	<p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>Учебный кондитерский цех Специализированная мебель и технические средства обучения. Печь для выпечки пиццы и хлеба 1 шт.; Рабочий стол (деревянный) 3 шт.; Тесто раскаточная машина 1 шт.; Блинница (2 конфорки) 1 шт.; Универсальный привод 1 шт.; Холодильник шоковой заморозки 1 шт. Весы настольные электронные 2 шт.; Пароконвектомат 1 шт.; Конвекционная печь Расстоечный шкаф 2 шт.; Плита электрическая (4 конфорки) 2 шт.; Стол производственный 4 шт.; Моечная ванна 3 шт.; Миски из нержавеющей стали; Гастроемкости из нержавеющей стали; Кастрюли 1.5 - 2л; Сковорода; Разделочные доски; Подставка для разделочных досок; Миски полусферические; Мерный стакан; Перфорированные противни для багетов; Венчик Сито; Шенуа; Лопатки; Щипцы универсальные; Скребки пластиковые; Скребки металлические; Кисти силиконовые; Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см; Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические); Формы силиконовые для штучных кексов,</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 107 (1этаж)</p>

	<p>десертов, мармелада, мороженого; Нож; Нож пилка (300 мм); Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см); Кондитерские мешки; Насадки для кондитерских мешков; Ножницы; Резцы (фигурные) для теста, марципана; Кондитерские гребенки; Силиконовые коврики для выпечки; Силиконовые коврики для макарун, эклеров; Вырубки (выемки) для печенья, пряников; Формы для конфет; Формы для шоколадных фигур; Скалки рифленые; Скалки; Делитель торта; Терки; Трафареты; Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом; Силиконовые коврики для айсинга; Перчатки для карамели; Подставки для тортов вращающиеся Набор выемок; Совки для сыпучих продуктов Подносы; Подложки для тортов (деревянные); Корзина для мусора</p>	
	<p style="text-align: center;">Учебный кулинарный цех</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения. Холодильник (витрина) 5 шт.; Плита электрическая с индукционным нагревом (4 конфорки) 5 шт.; Рабочий стол 5 шт.; Посудомоечная машина 1 шт.; Пароконвектомат 4 шт.; Гриль саламандр 1 шт.; Шкаф морозильный 1 шт.; Весы настольные электронные 5 шт.; Блендер 2 шт.; Мясорубка 1 шт.; Машина для вакуумной упаковки 1 шт.; Стеллаж передвижной 4 шт.; Стол производственный 5 шт.; Моечная ванна 5 шт.;</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 110 (1этаж)</p>

		<p>Гастроемкости из нержавеющей стали; Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; Набор сотейников 0.6л, 0.8л; Сковорода; Гриль сковорода; Подставка для разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски нержавеющая сталь; Сито; Шенуа; Лопатки (металлические, силиконовые); Половник; Шумовка; Щипцы кулинарные универсальные; Щипцы кулинарные для пасты; Набор ножей «поварская тройка» Насадки для кондитерских мешков; Набор выемок (различной формы); Корзина для мусора 4 шт.</p>	
		<p>Лаборатория метрологии и стандартизации Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (10); Рабочее место преподавателя (1), Шкаф для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 №8 (цокольный этаж (подвал))</p>
		<p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (10); Рабочее место преподавателя (1), Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы;</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 1 (цокольный этаж (подвал))</p>

		<p>Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p>	
		<p>Актальный зал</p> <p>Кресла; Мультимедийный проектор; Звуковое оборудование; Одежда для сцены</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 311 (3 этаж)</p>
		<p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Стеллажи Учебная, справочная, художественная литература. Читальный зал оснащен 4 компьютерами с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 212 (2 этаж)</p>
		<p>Учебный кабинет (для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя (1), Шкаф для раздаточного материала и учебных пособий; Классная доска с магнитной поверхностью; Методические пособия.</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 123 (1 этаж)</p>
		<p>Кабинет для самостоятельной (внеаудиторной) работы</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (10); Рабочее место преподавателя (1), Рабочее место обучающихся, оснащенное ПЭВМ (4); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы</p>	<p>123022, г. Москва, пер. Саввинский Большой, д. 14, стр. 1 № 117а (1 этаж)</p>

Приложение 2

Кадровые условия реализации основной образовательной программы

N п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее - договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Объем учебной нагрузки		Трудовой стаж работы	
							количество часов	доля ставки	стаж работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, на должностях педагогических (научно-педагогических) работников	стаж работы в иных организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
32.	ОУД.01 Русский язык	Осипова Ивановна Нина	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность - «Филология», квалификация-Филолог. Преподаватель	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019 г. Программа повышения квалификации «Оказание первой помощи», 2019г. Программа повышения квалификации «Игровые технологии на уроке русского языка», 2018 г.	78	0,11	16 лет	нет

33.	ОУД.02 Литература	Осипова Ивановна Нина	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность - «Филология», квалификация- Филолог. Преподаватель	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019 г. Программа повышения квалификации «Оказание первой помощи», 2019г. Программа повышения квалификации «Игровые технологии на уроке русского языка», 2018 г.	117	0,16	16 лет	нет
34.	ОУД.03 Иностранный язык	Донец Мария Владимировна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность «Теория и методика преподавания иностранных языков и культур»; квалификация- лингвист, преподаватель	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 2019г.	117	0,16	2 года 6 месяцев	нет
35.	ОУД.03 Иностранный язык	Толстова Ольга Романовна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- перевод и переводоведение, квалификация- лингвист, переводчик	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019 г.	117	0,16	6 лет	нет

						Профессиональная переподготовка по программе: «Теория и методика преподавания русского языка и литературы», квалификация - «Педагог русского языка и литературы», 2019г.				
36.	ОУД.04 Математика	Зерюкаева Любовь Васильевна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- «Математика», квалификация- Математик	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г.	156	0,22	25 лет	нет
37.	ОУД.05 История	Непомнина Ольга Олеговна	по основному месту работы	преподаватель	Среднее профессиональное образование, специальность – «Правоведение», квалификация- юрист с правом преподавания основ правоведения; Высшее, направление «Педагогическое образование» Квалификация: преподаватель истории	Профессиональная переподготовка "Педагогика и методика преподавания Истории и Обществознания в образовательной организации ", квалификация-учитель истории и обществознания, 2019г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г.	117	0,16	12 лет	нет

						Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 2019г. Программа повышения квалификации «Оказание первой медицинской помощи (с применением ДОТ)», 2019г.				
38.	ОУД.06 Физическая культура	Позняк Семен Алексеевич	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность - физическая культура и спорт специалист по физической культуре и спорту	нет	117	0,16	2 года	нет
39.	ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельнос ти	Снопов Анатолий Васильевич	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- «Физическая культура и спорт», квалификация- преподаватель- тренер по классической борьбе	Профессиональная переподготовка «Педагогическое образование: преподаватель- организатор основ безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) в СПО, Преподаватель- организатор основ безопасности	70	0,09	29 лет	нет

						жизнедеятельности (ОБЖ), 2018 г. Повышение квалификации «Охрана труда», 2019г. Профессиональная переподготовка по программе: «Педагогика и методика преподавания ОБЖ и БЖД», «Педагог ОБЖ и БЖД», 2019г.				
40.	ОУД.09 Физика	Иванова Елена Сергеевна	На условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее, специальность техника высоких напряжений, квалификация - инженер	Программа повышения квалификации «Современные формы и методы обучения студентов в средней специальной и высшей школе», 2016г. Программа повышения квалификации «Методика образования с использованием информационных систем», 2016 г.	124	0,17	36 лет	нет
41.	ОУД.11 Обществознание	Непомнина Ольга Олеговна	по основному месту работы	преподаватель	Среднее профессиональное образование,	Профессиональная переподготовка "Педагогика и	117	0,16	12 лет	нет

					специальность – «Правоведение», квалификация- юрист с правом преподавания основ правоведения; Высшее, направление «Педагогическое образование» Квалификация: преподаватель истории	методика преподавания Истории и Обществознания в образовательной организации ", квалификация-учитель истории и обществознания, 2019г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 2019г. Программа повышения квалификации «Оказание первой медицинской помощи (с применением ДОТ)», 2019г.				
42.	ОУД.13 Астрономия	Галиева Татьяна Олеговна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- «Медико-профилактическое дело», квалификация-врач-	Профессиональная переподготовка, «Современные образовательные технологии», преподаватель Физики, 2018 г.	32	0,04	12 лет	нет

					эпидемиолог-гигиенист	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 2019 г. Профессиональная переподготовка, "Современные образовательные технологии", преподаватель Естественных наук				
43.	ОУД.08 Информатика	Монастырская Мария Александровна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- «Материаловедение и технология новых материалов», квалификация- инженер высшее, образовательная программа «Преподаватель», квалификация преподаватель математики и информатики	Профессиональная переподготовка по программе: «Теория и методика преподавания информатики», квалификация- преподаватель информатики, 2018г. Профессиональная переподготовка «Педагогическая деятельность в сфере дополнительного образования», квалификация- педагог	117	0,16	10 лет	нет

						<p>дополнительного образования, 2018 г. Профессиональная переподготовка по программе: «Теория и методика преподавания математики», квалификация - преподаватель математики Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019 Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 2019 Программа повышения квалификации «Оказание первой медицинской помощи (с применением ДОТ)», 2019 Программа повышения квалификации: «Организация работы с обучающимися с ОВЗ в соответствии с ФГОС», 2020 год.</p>				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

						Программа повышения квалификации: «Организация аттестации педагогических работников в современных условиях», 2020 год.				
44.	ОУД.08 Информатика	Михеева Елена Викторовна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность – «Полупроводники и диэлектрики», квалификация - инженер электронной техники	Повышение квалификации «Охрана труда», 2019 Профессиональная «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации», 2019	78	0,11	33 года	нет
45.	ОУД.10 Химия	Воронина Тамилла Чингизовна	на условиях внутреннего совместительства	преподаватель	Высшее, специальность - Агрохимия, почвоведение, квалификация - почвовед	Повышение квалификации, Руководитель образовательной организации, 2018 Профессиональная переподготовка, «Учитель химии: Преподавание химии в образовательной организации», 2018 Программа повышения	117	0,16	12 лет	нет

						квалификации «Охрана труда», 2019				
46.	ОУД.12 Биология	Галиева Татьяна Олеговна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- «Медико- профилактичес кое дело», квалификация- врач- эпидемиолог- гигиенист	Профессиональная переподготовка, «Современные образовательные технологии», преподаватель Физики, 2018 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 2019 г. Профессиональная переподготовка, "Современные образовательные технологии", преподаватель Естествознания	78	0,11	12 лет	нет
47.	ОУД.12 Введение в специальность	Кашина Елена Николаевна	на условиях внутреннего совместительс тва	преподаватель	Высшее, направление Экономика, квалификация бакалавр,	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г.	47	0,06	3 года	нет

						Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 2019 г.				
48.	ОГСЭ.01 Основы философии	Чернышева Наталья Сергеевна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность - История и обществознание, квалификация - учитель истории и обществознания средней школы	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019 г. Программа повышения квалификации «Оказание первой помощи», 2019г.	48	0,06	47 лет	нет
49.	ОГСЭ.02 История	Глюзицкая Галина Анатольевна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- «История с дополнительной специальностью педагогика», квалификация- «Учитель истории, обществоведени я, методист по воспитательной работе»	Повышение квалификации (ФИРО) «Технологии инклюзивного образования в условиях введения ФГОС для обучающихся с ОВЗ», 2017г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г. Профессиональная переподготовка	48	0,06	19 лет	нет

						(ГАСИС), программа и квалификация «Социология и психология», 2004г.				
50.	ОГСЭ.03 Иностранный язык	Донец Мария Владимировна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность «Теория и методика преподавания иностранных языков и культур»; квалификация-лингвист, преподаватель	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 2019г.	162	0,22	2 года 6 месяцев	нет
51.	ОГСЭ.03 Иностранный язык	Галеева Дильбар Хайруллевна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность-Английский язык, квалификация-учитель английского языка	Повышение квалификации в ФИПКИП, г. Москва по теме: «Преподавание предмета Английский язык в современных условиях реализации ФГОС», 2019 года Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г.	162	0,22	36 лет	нет
52.	ОГСЭ.04 Физическая культура	Саарян Галуст Михайлович	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность-«Физическое	Программа повышения квалификации	162	0,22	36 лет	нет

					воспитание», квалификация- преподаватель физического воспитания	«Охрана труда», 2019г.				
53.	ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	Давыдова Галина Борисовна	на условиях внутреннего совместительс тва	преподаватель	Высшее, специальность- «Русский язык и литература», квалификация - учитель русского языка и литературы	Дополнительная профессиональная программа «Современные информационные технологии и системы в образовательной и научной деятельности», 2017 год Профессиональная переподготовка «Педагогическая деятельность в сфере дополнительного образования», 2018г. Профессиональная переподготовка по программе: «Теория и методика преподавания профессиональной этики и эстетики», 2019г. Повышение квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 2019г.	36	0,05	38 лет	нет

54.	ОГСЭ.06 Психология общения	Олимпиева Любовь Николаевна	на условиях внутреннего совместительс тва	преподаватель	Среднее профессиональное образование, специальность – Менеджмент (по отраслям), квалификация – менеджер Высшее, специальность – Экономика и управление на предприятии (по отраслям), квалификация – экономист- менеджер	Профессиональная переподготовка по программе: «Теория и методика преподавания психологии общения», 2019г. Программа повышения квалификации, «Подготовка кадрового резерва на замещение руководящих должностей», 2018г. Профессиональная переподготовка, «Педагогическая деятельность в сфере дополнительного образования», Педагог дополнительного образования, 2018 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 2019г.	32	0,04	12 лет	нет
-----	----------------------------------	--------------------------------	--	---------------	---	---	----	------	--------	-----

55.	ЕН.01 Математика	Зерюкаева Любовь Васильевна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- «Математика», квалификация- Математик	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г.	64	0,08	25 лет	нет
56.	ЕН.02 Экологические основы природопользова ния	Воронина Тамилла Чингизовна	на условиях внутреннего совместительс тва	преподаватель	Высшее, специальность - Агрохимия, почвоведение, квалификация - почвовед	Повышение квалификации, Руководитель образовательной организации, 2018 Профессиональная переподготовка, «Учитель химии: Преподавание химии в образовательной организации», 2018 Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019	32	0,04	12 лет	нет
57.	ЕН.03 Химия	Коновалова Ольга Евгеньевна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность - Биология, квалификация - учитель биологии и химии; Высшее, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, квалификация	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019	91	0,12	15 лет	нет

					бакалавр Высшее, направление подготовки 12.04.04 Биотехнические системы и технологии, квалификация магистр					
58.	ЕН.04 Информатика	Михеева Елена Викторовна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность – «Полупроводни ки и диэлектрики», квалификация - инженер электронной техники	Повышение квалификации «Охрана труда», 2019 Профессиональная «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации, 2019	37	0,05	33 года	нет
59.	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Степанова Татьяна Александровна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- «Педагогика», квалификация- преподаватель педагогике	Профессиональная переподготовка «Содержание и методика преподавания учебных дисциплин в профессиональном образовании», 2017 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г.	80	0,11	13 лет	7 лет

60.	ОП.02 Физиология питания	Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	преподаватель, к.т.н.	Высшее, Специальность- Технология продукции общественного питания, квалификация- инженер технолог	нет	48	0,06	20 лет	2,5 года
61.	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Хомутинникова Валентина Ивановна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность - товароведение и организация торговли продовольствен ными товарами, квалификация – товаровед высшей квалификации	Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 2016г.	109	0,15	40 лет	нет
62.	ОП.04 Информационны е технологии в профессионально й деятельности	Михеева Елена Викторовна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность – «Полупроводни ки и диэлектрики», квалификация - инженер электронной техники	Повышение квалификации «Охрана труда», 2019 Профессиональная «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации, 2019	81	0,11	33 года	нет

63.	ОП.05 Метрология и стандартизация	Степанова Татьяна Александровна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- «Педагогика», квалификация- преподаватель педагогике	Профессиональная переподготовка «Содержание и методика преподавания учебных дисциплин в профессиональном образовании», 2017 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г.	48	0,06	13 лет	7 лет
64.	ОП.06 Правовые основы профессионально й деятельности	Чернышева Наталья Сергеевна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность - история и обществознание, квалификация - учитель истории и обществознания средней школы	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г. Программа повышения квалификации «Оказание первой помощи», 2019г.	68	0,09	47 лет	нет
65.	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Летникова Надежда Борисовна	по основному месту работы	преподаватель, к.э.н.	Высшее, специальность- Русский язык и литература, квалификация- учитель русского языка и литературы Высшее, специальность- Практическая психология, квалификация- психолог	Профессиональная переподготовка, Начальник отдела маркетинга и продаж туристского агентства», 2018г. Повышение квалификации «Охрана труда», 2019г. Повышение квалификации:	97	0,13	42 года	нет

					The Professional Diploma in Management, 1995-1998, The Open University.	«Управление гостинично-ресторанным бизнесом», 2019г.				
66.	ОП.08 Охрана труда	Воронина Тамилла Чингизовна	на условиях внутреннего совместительства	преподаватель	Высшее, специальность - Агрохимия, почвоведение, квалификация - почвовед	Повышение квалификации, Руководитель образовательной организации, 2018 Профессиональная переподготовка, «Учитель химии: Преподавание химии в образовательной организации», 2018 Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019	42	0,05	12 лет	нет
67.	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	Снопов Анатолий Васильевич	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- «Физическая культура и спорт», квалификация-преподаватель-тренер по классической борьбе	Профессиональная переподготовка «Педагогическое образование: преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) в СПО, Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности (ОБЖ), 2018 г. Повышение квалификации	72	0,10	29 лет	нет

						«Охрана труда», 2019г. Профессиональная переподготовка по программе: «Педагогика и методика преподавания ОБЖ и БЖД», «Педагог ОБЖ и БЖД», 2019г.				
68.	ОП.10 Технической оснащение предприятий общественного питания	Степанова Татьяна Александровна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- «Педагогика», квалификация- преподаватель педагогики	Профессиональная переподготовка «Содержание и методика преподавания учебных дисциплин в профессиональном образовании», 2017 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г.	47	0,06	13 лет	7 лет
69.	ОП.11 Организация обслуживания	Анашкина Наталья Александровна	на условиях внутреннего совместительства	преподаватель	Среднее профессиональное образование, специальность- Организация обслуживания в общественном питании, квалификация- менеджер Высшее, специальность -	Программа повышения квалификации, «Бармен 4 разряда», 2017 Программа повышения квалификации, «Специи в коктейлях: от аперетивов до any time drink», 2018 г.	46	0,06	12 лет	нет

					Менеджмент организации, квалификация-менеджер	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 2019г.				
70.	ОП.12 Контроль качества продукции	Болмосова Елена Петровна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность - Товароведение, квалификация - товаровед - эксперт	Повышение квалификации «Программа оказания первой медицинской помощи», 2018г. Повышение квалификации «Использование информационно-коммуникационных технологий ВО», 2017г.	45	0,06	41 год	2 года
71.	ОП.13 Товароведение продовольственных товаров	Болмосова Елена Петровна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность - Товароведение, квалификация - товаровед - эксперт	Повышение квалификации «Программа оказания первой медицинской помощи», 2018г. Повышение квалификации «Использование информационно-коммуникационных	136	0,18	41 год	2 года

						технологий ВО», 2017г.				
72.	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Линькова Надежда Иридиевна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- Технология и организация общественного питания, квалификация- инженер – технолог	Повышение квалификации «Практико – ориентированная обучающая среда, как условие повышения качества образования», 2018г. Профессиональная переподготовка по программе дополнительного профессионального образования «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС», 2018г.	60	0,08	26 лет	4 года
73.	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Смыков Максим Сергеевич	по основному месту работы	преподаватель	Среднее профессиональ ное образование, специальность- Технология продукции общественного питания, квалификация- технолог Высшее, направление - Экономика,	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 2019 г.	30	0,04	2,5 года	1 год 3 месяца

					квалификация - Бакалавр					
74.	ПП.01.01 Производственная практика	Линькова Надежда Иридиевна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- Технология и организация общественного питания, квалификация- инженер – технолог	Повышение квалификации «Практико – ориентированная обучающая среда, как условие повышения качества образования», 2018г. Профессиональная переподготовка по программе дополнительного профессионального образования «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС», 2018г.	72	0,10	26 лет	4 года
75.	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Линькова Надежда Иридиевна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- Технология и организация общественного питания, квалификация- инженер – технолог	Повышение квалификации «Практико – ориентированная обучающая среда, как условие повышения качества образования», 2018г. Профессиональная переподготовка по программе дополнительного профессионального образования «Общая	84	0,11	26 лет	4 года

						педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС», 2018г.				
76.	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	преподаватель, к.т.н	Высшее, Специальность-Технология продукции общественного питания, квалификация-инженер технолог	нет	44	0,06	20 лет	2,5 года
77.	ПП.02.01 Производственная практика	Каратаева Канайым Кубатбековна	на условиях внутреннего совместительства	мастер производственного обучения, к.т.н	Высшее, Специальность-Технология продукции общественного питания, квалификация-инженер технолог	нет	144	0,20	20 лет	2,5 года
78.	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Линькова Надежда Иридиевна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность-Технология и организация общественного питания, квалификация-инженер – технолог	Повышение квалификации «Практико – ориентированная обучающая среда, как условие повышения качества образования», 2018г.	234	0,32	26 лет	4 года

						Профессиональная переподготовка по программе дополнительного профессионального образования «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС», 2018г.				
79.	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	преподаватель, к.т.н	Высшее, Специальность- Технология продукции общественного питания, квалификация- инженер технолог	нет	106	0,14	20 лет	2,5 года
80.	ПП.03.01 Производственная практика	Линькова Надежда Иридиевна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- Технология и организация общественного питания, квалификация- инженер – технолог	Повышение квалификации «Практико – ориентированная обучающая среда, как условие повышения качества образования», 2018г. Профессиональная переподготовка по программе дополнительного профессионального образования «Общая педагогика: теория и методика обучения и	72	0,10	26 лет	4 года

						воспитания в условиях реализации ФГОС», 2018г.				
81.	МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Фомиченко Виктория Геннадьевна	по основному месту работы	преподаватель	Среднее профессиональное образование, специальность-Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация-техник-технолог; Высшее, специальность-Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, квалификация - инженер	Программа повышения квалификации «Создание и обработка документов программе «1С: Предприятие»», 2019г.	185	0,25	1 месяц	13 лет
82.	МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	преподаватель, к.т.н	Высшее, Специальность-Технология продукции общественного питания, квалификация-инженер технолог	нет	100	0,13	20 лет	2,5 года
83.	ПП.04.01 Производственная практика	Фомиченко Виктория Геннадьевна	по основному месту работы	преподаватель	Среднее профессиональное образование, специальность-Хлебопекарное, макаронное и	Программа повышения квалификации «Создание и обработка документов	216	0,30	1 месяц	13 лет

					кондитерское производство, квалификация-техник-технолог; Высшее, специальность-Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, квалификация - инженер	программе «1С: Предприятие»», 2019г.				
84.	МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Фомиченко Виктория Геннадьевна	по основному месту работы	преподаватель	Среднее профессиональное образование, специальность-Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация-техник-технолог; Высшее, специальность-Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, квалификация - инженер	Программа повышения квалификации «Создание и обработка документов программе «1С: Предприятие»», 2019г.	80	0,11	1 месяц	13 лет
85.	МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и	Каратаева Канайым Кубатбековна	по основному месту работы	преподаватель, к.т.н	Высшее, Специальность-Технология продукции общественного питания, квалификация-	нет	40	0,05	20 лет	2,5 года

	горячих десертов				инженер технолог					
86.	ПП.05.01 Производственная практика	Фомиченко Виктория Геннадьевна	по основному месту работы	преподаватель	Среднее профессиональное образование, специальность-Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация-техник-технолог; Высшее, специальность-Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, квалификация - инженер	Программа повышения квалификации «Создание и обработка документов программе «1С: Предприятие»», 2019г.	72	0,10	1 месяц	13 лет
87.	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	Смыков Максим Сергеевич	по основному месту работы	преподаватель	Среднее профессиональное образование, специальность-Технология продукции общественного питания, квалификация-технолог Высшее, направление - Экономика, квалификация - Бакалавр	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 2019 г.	207	0,28	2,5 года	1 год 3 месяца

88.	ПП.06.01 Производственная практика	Смыков Максим Сергеевич	по основному месту работы	преподаватель	Среднее профессиональное образование, специальность-Технология продукции общественного питания, квалификация-технолог Высшее, направление - Экономика, квалификация - Бакалавр	Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 г. Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 2019 г.	36	0,05	2,5 года	1 год 3 месяца
89.	МДК 07.01 Технологические процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	Рязанцева Валентина Владимировна	по основному месту работы	преподаватель	Среднее профессиональное образование, специальность «Экономика и бухгалтерский учёт в лесном хозяйстве», Квалификация-«Экономист» Высшее, специальность-Технология продукции общественного питания, квалификация-инженер-технолог	Программа повышения квалификации «Инклюзивное образование технологии работы педагога реализуемых адаптированных образовательных программ», 2017 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г.	97	0,13	7 лет	нет

90.	МДК 07.01 Технологические процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	Степанова Татьяна Александровна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- «Педагогика», квалификация- преподаватель педагогики	Профессиональная переподготовка «Содержание и методика преподавания учебных дисциплин в профессиональном образовании», 2017 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г.	48	0,06	13 лет	7 лет
91.	МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	Рязанцева Валентина Владимировна	по основному месту работы	преподаватель	Среднее профессиональное образование, специальность «Экономика и бухгалтерский учёт в лесном хозяйстве», Квалификация- «Экономист» Высшее, специальность- Технология продукции общественного питания, квалификация- инженер-технолог	Программа повышения квалификации «Инклюзивное образование технологии работы педагога реализуемых адаптированных образовательных программ», 2017 г. Программа повышения квалификации «Охрана труда», 2019г.	338	0,46	7 лет	нет
92.	МДК 07.02 Технологические процессы	Линькова Надежда Иридиевна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее, специальность- Технология и	Повышение квалификации	188	0,26	26 лет	4 года

	приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск				организация общественного питания, квалификация- инженер – технолог	«Практико – ориентированная обучающая среда, как условие повышения качества образования», 2018г. Профессиональная переподготовка по программе дополнительного профессионального образования «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС», 2018г.				
93.	УП.07.01 Учебная практика	Светличная Светлана Николаевна	на условиях внешнего совместительства	мастер производственного обучения	Среднее профессиональное образование, специальность- Хлебопекарного , макаронного и кондитерского производства, квалификация - техник – технолог	Повышение квалификации «Заведующих производством (шеф-поваров)», 2014	324	- (0,45)	2 года	6 лет
94.	ПП.07.01 Производственная практика	Каратаева Канайым Кубатбековна	на условиях внутреннего совместительства	мастер производственного обучения, к.т.н	Высшее, Специальность- Технология продукции общественного питания, квалификация-	нет	72	0,10	20 лет	2,5 года

					инженер технолог					
95.	Преддипломная практика						144	0,20		

2.3. Сведения о научно-педагогических работниках организации, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых организацией к реализации образовательной программы на иных условиях, являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (далее - специалисты-практики):

N п/п	Ф.И.О. специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего штатного совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Период работы в организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник	Общий трудовой стаж работы в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6
	Светличная Светлана Николаевна	ПАО ГК «Космос» Ресторан «Калинка» ГБУЗ «Морозовская ДГКБ ДЗМ»	Заместитель шеф-повара Заведующая производством пищеблока	С 2014 по 2019 год С 01 июля 2019 года по настоящее время	23 года

