

Сочинский институт (филиал)
федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования
«Российский университет дружбы народов»

Отделение среднего профессионального образования

ПРИНЯТО
Ученым советом Института
протокол № 03-04/10
23 марта 2020 г.



Н.И. Козлова

**Основная образовательная программа
среднего профессионального образования**

Направление подготовки (профессия)

43.01.09 Повар, кондитер

(указывается код и наименование направления подготовки (специальности))

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденным Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года №1569; ФГОС СОО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 413 от 17.05 2012 с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 №1645, 31.12.2015 №1578

Квалификация выпускника **Кондитер. Повар.**

Профиль получаемого профессионального образования **Естественно-научный**

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев

Форма обучения – очная

Руководитель программы:

Т.П. Подгорнова

23 марта 2020 г.

Согласовано:

Руководитель отделения СПО

Д. В. Дымова

23 марта 2020 г.

2020г.

РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Организация-разработчик:

Сочинский институт (филиал) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет дружбы народов»

Разработчики:

Дымова Дарья Викторовна, руководитель СПО Сочинского института (филиала) ФГАОУ ВО РУДН

Подгорнова Татьяна Прокофьевна, заведующий отделением СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Сочинского института (филиала) ФГАОУ ВО РУДН

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ		4
	1.1	Основная образовательная программа среднего профессионального образования (ООП СПО), реализуемая вузом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	4
	1.2	Нормативные документы для разработки ООП СПО по профессии 4301.09 «Повар, кондитер»	4
	1.3	Общая характеристика ООП СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	5
	1.4	Требования к абитуриенту	6
2	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА		7
	2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	7
	2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	7
	2.3	Основные виды деятельности выпускника	8
3	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ООП		8
	3.1	Общие компетенции	8
	3.2	Основные виды деятельности и профессиональные компетенции	9
4	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА		12
	4.1	Учебный план	12
	4.2	Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик, программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.	16
	4.3	Обоснование вариативной части	22
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ООП		33
	5.1	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	33
	5.2	Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	34
	5.3	Условия реализации образовательной программы	34
6	РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП		35
	6.1	Кадровое обеспечение	35
	6.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	35
	6.3	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	36

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная образовательная программа, реализуемая в Федеральном государственном автономном образовательном учреждении «Сочинский институт (филиал) РУДН» по направлению подготовки 43.00.00 Сервис и туризм» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом потребностей регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОП СПО ПССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Срок освоения ПООП СПО увеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

Предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Кроме того, в структуру каждого вида профессиональной деятельности на смену экзаменам (квалификационным) введены демонстрационные экзамены. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia. Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело». Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню 5 подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» для 3-его и 4-ого уровней квалификации, а также требования стандартов WSR. Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации.

1.2. Нормативные документы для разработки ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативную правовую базу разработки ООП СПО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273 ФЗ);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер от 09.12.2016 г. № 1569. (Зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. № 44898);

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (Зарегистрирован Минюст РФ № 44898 от 22.12.2016);

- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259)

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Устав ФГАОУ «Сочинский институт (филиал) РУДН»

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Целью ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер - является подготовка квалифицированных рабочих и служащих, конкурентно способных на рынке труда, входящих список востребованных профессий ТОП-50, владеющих общими и профессиональными компетенциями, предъявляемыми ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер и стандартами международного движения рабочих профессий WorldSkills Russia. . В связи с этим наблюдается увеличение спроса на высококвалифицированных специалистов не только с высшим, но и со средним профессиональным образованием в области сервиса и туризма.

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности **43.01.09 Повар, кондитер** при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Кондитер. Повар	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Трудоемкость освоения студентом данной ООП СПО за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по профессии составляет 5724 часов и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП СПО.

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО и составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, указанных ФГОС СПО, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части Образовательная программа имеет следующую структуру:

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
-------------------------------------	---

Общепрофессиональный цикл	не менее 324
Профессиональный цикл	не менее 1980
Государственная итоговая аттестация:	
на базе среднего общего образования	36
на базе основного общего образования	72
Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	2952
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5724

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Требования к абитуриенту

Наличие документа государственного образца об образовании: о среднем (полном) общем образовании, основном общем образовании, начальном профессиональном образовании, среднем профессиональном образовании или высшем профессиональном образовании.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ООП СПО

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт,

предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: процессы приготовления, презентации и подготовки к реализации блюд, напитков, кулинарных, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, подготовка к реализации и презентация горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- приготовление, подготовка к реализации и презентация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

2.3. Основные виды деятельности выпускника:

выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего:

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

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ООП

В результате освоения ООП СПО обучающиеся должны овладеть следующими основными видами деятельности (ВД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

3.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2. Основные виды деятельности и профессиональные компетенции

Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ВПД 2.2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
ПК 2.3.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ВПД 2.3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВПД 2.4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВПД 2.5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

	реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

4.2 Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик
 Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
1	2		
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
ОДУ	Базовые дисциплины		
ОДУ.01	Русский язык	ОК 1, 5, 10	1.1
ОДУ.02	Литература	ОК 1, 5, 10	1.2
ОДУ.03	Иностранный язык	ОК 3, 4, 10	1.3
ОДУ.04	Математика	ОК 1, 2	1.4
ОДУ.05	История	ОК 3, 5, 10	1.5
ОДУ.06	Физическая культура	ОК 5, 8	1.6
ОДУ.07	ОБЖ	ОК 1, 6, 7	1.7
ОДУ.08	Астрономия	ОК 1, 2, 7	
ОДУ	Профильные дисциплины		1.8
ОДУ.09	Физика	ОК 1, 2	1.9
ОДУ.10	Химия с элементами биологии		1.10
ОДУ.11	Обществознание	ОК 3, 5, 10	1.11
ПОО	Предлагаемые ОО		
УД.01	Информатика	ОК 1, 9	1.12
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 1, 3, 6 ПК 1.1 2.1 3.1	1.13
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 3, 9, 11 ПК 1.1 2.1 3.1	1.14
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1, 3, 10 ПК 1.1 2.1 3.1	1.15
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1, 6, 7 ПК 1.1 2.1 3.1	1.16
ОП.05	Охрана труда	ОК 1, 2, 3 ПК 1.1 2.1 3.1	1.17
ОП.06	Основы калькуляции и учета	ОК 1, 2 ПК 1.1 2.1 3.1	1.18
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 1, 4, 10 ПК 1.1 2.1 3.1	1.19
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 6, 7 ПК 1.1 2.1 3.1	1.20
ОП.09	Физическая культура	ОК 5, 8 ПК 1.1 2.1 3.1	1.21

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
ПЦ	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
ПМ	Профессиональные модули		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 1, 7, 9, 11 ПК 1.1 1.2 1.3 1.4	1.22
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 1, 6, 8, 9 ПК 2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7 2.8	1.23
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 1, 2, 6, 7, 8 ПК 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6	1.24
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 1, 2, 6, 7, 8 ПК 4.1 4.2 4.3 4.5	1.25
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 1, 2, 6, 7, 8 5.1 5.2 5.3 5.4 5.5	1.26
ПМ.06	Вариативная часть циклов ООП		
В.01	Первичная обработка продукции	ОК 1, 2, 8 ПК 1.1 3.1 3.6 5.1	1.27
В. 02	Региональные кухни	ОК 8, 9, 10 ПК 1.1 3.1 3.6 5.1	1.28
В. 03	Зарубежная кухня	ОК 8, 9, 10 ПК 1.1 3.1 3.6 5.1	1.29
В. 04	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	ОК 1, 6, 10 ПК 1.1 3.1 3.6 5.1	1.30
В. 05	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания	ОК 1, 3, 8, 9 ПК 1.1 3.1 3.6 5.1	1.31
В.06	Психология общения	ОК 1, 2, 3, 4 ПК 1.1 3.1 3.6 5.1	1.32
В.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1, 3, 8 ПК 1.1 3.1 3.6 5.1	1.33

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
УП.	Учебная практика	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 ПК 1.1 1.2 1.3 1.4 2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7 2 8 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6 4.1 4.2 4.3 4.4 5.1 5.2 5.3 5.4 5.5	1.34
ПП.	Производственная практика	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 ПК 1.1 1.2 1.3 1.4 2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7 2 8 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6 4.1 4.2 4.3 4.4 5.1 5.2 5.3 5.4 5.5	1.35

4.3 Обоснование вариативной части

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Объем ОП	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
ПМ.06	Вариативная часть		
V.01	В результате изучения вариативной части профессионального модуля обучающийся должен по дисциплине <u>Первичная обработка продукции</u> уметь: -проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; -обрабатывать различными методами овощи и грибы; -нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; -охлаждать и замораживать нарезанные	100	Протокол заседания отделения от 12.03.20 № 12

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Объем ОП	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>овощи и грибы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; -технику обработки овощей грибов, пряностей; -способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; -правила хранения овощей и грибов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования. -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов ; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы; - правила проведения бракеража; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству мясного сырья, субпродуктов; полуфабрикатов ; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы; - правила проведения бракеража; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения 		

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Объем ОП	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	полуфабрикатов из мяса и субпродуктов;; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
В.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Региональные кухни»:</u></p> <p>уметь: составлять меню для предприятий общественного питания с особенностями региональных кухонь; -приготавливать холодные и горячие блюда, в соответствии с традиционными видами сырья и национальными предпочтениями; -приготавливать напитки национальных кухонь; - использовать необходимые технологические процессы применяемые при приготовлении блюд региональной кухни. - осуществлять разработку, приготовление и адаптацию рецептур полуфабрикатов, приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>знать: -Процесс формирования кавказской и кубанской кухни под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Влияние достижений науки и техники на развитие национальных кухонь. -Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд.</p>	96	Протокол заседания отделения от 12.03.20 № 12

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Объем ОП	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<ul style="list-style-type: none"> - Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд. - Приготовление напитков и особенности их подачи. - Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола. - приготовление полуфабрикатов, приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. 		
В.03	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля обучающийся должен по дисциплине <u>«Зарубежная кухня»</u>:</p> <p>– уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -составлять меню для туристов; -приготавливать холодные и горячие блюда; -приготавливать напитки национальных кухонь. -Осуществлять разработку и адаптацию рецептур полуфабрикатов разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовление блюд кухонь ближнего зарубежья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -приготовление блюд национальных кухонь дальнего зарубежья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; – технологию приготовления блюд национальных кухонь используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления блюд 	126	Протокол заседания отделения от 12.03.20 № 12

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Объем ОП	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	национальных кухонь. -приготовление, подготовку к реализации и презентацию холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
В. 04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий»</u></p> <p>уметь: Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; Разрабатывать новые виды оформления; Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Проявлять свою творческую индивидуальность;</p> <p>знать: Характеристики и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</p>	36	Протокол заседания отделения от 12.03.20 № 12

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Объем ОП	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>Основные приемы изготовления украшений; Простейшие примеры декоративной вырезки; Основы карвинга; Профессионального инструмента для карвинга; Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</p>		
В. 05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания»</u> иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания уметь: проверять органолептическим способом качество необходимых ингредиентов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания; готовить и оформлять блюда детского, диетического и лечебного питания; знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов ингредиентов детского, диетического и</p>	108	Протокол заседания отделения от 12.03.20 № 12

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Объем ОП	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>лечебного питания; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд детского, диетического и лечебного питания, температура подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>		
В.06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Психология общения»</u>:</p> <p>уметь: применять в профессиональной деятельности приёмы делового общения. Основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе; Особенности профессиональной этики и психологии делового общения служащих государственных и иных организационно-правовых форм учреждений и организаций</p> <p>знать: Основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе; Особенности профессиональной этики и психологии делового общения служащих государственных и иных организационно-правовых форм учреждений и организаций</p>	36	<p>Протокол заседания отделения от 12.03.20 № 12</p>

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Объем ОП	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
В. 07	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Информационные технологии в профессиональной деятельности»</u>:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; -Применять компьютерные и телекоммуникационные средства. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Основные понятия автоматизированной обработки информации; -Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; -Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; -Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; -Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. -Усвоение основных понятий автоматизированной обработки информации; -Рассмотрение общего состава и структуры персональных ЭВМ и вычислительных систем; 	50	Протокол заседания отделения от 12.03.20 № 12

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Объем ОП	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>-Изучение методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ;</p> <p>-Приобретение умений использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления и передачи данных, а так же различные виды программного обеспечения.</p>		

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ООП СПО ПКРС

5.1 Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программ, а при формировании КИМ по рабочей программе, и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть. Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Сочинским институтом (филиалом) РУДН и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоения всех элементов программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и достижение всех требований заявленных в программе как результаты освоения программы. Сочинским институтом (филиалом) РУДН с участием работодателей. Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Критерии оценок:

- оценка «отлично» ставится, если студент полно излагает изученный материал, уверенно владеет специальной терминологией, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др.

- оценка «хорошо» ставится, если студент достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал.

- оценка «удовлетворительно» ставится, если студент в целом, владеет содержанием дисциплины, но при этом затрудняется в ответах на вопросы преподавателя. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и специальных терминов, показывает слабую ориентировку в изучаемой дисциплине. Устные ответы сбивчивы, неуверенны и нечетки.

- оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ дисциплины и неумение применять полученные знания на практике, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью помощи преподавателя.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

5.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится - в виде демонстрационного экзамена. Для государственной итоговой аттестации по программе, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену.

5.3 Условия реализации образовательной программы.

Условия реализации образовательной программы должны обеспечить их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП

6.1 Кадровое обеспечение

Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса (Заполняется на основе требований к педагогическим кадрам, указанным в п. ФГОС СПО, в квалификационных справочниках, утверждаемых в порядке, 184 устанавливаемом Правительством Российской Федерации, или соответствующим положениям профессиональных стандартов).

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками Сочинским институтом (филиалом) РУДН, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных

стандартах (при наличии). Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, предусмотренной ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 25 процентов.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Для реализации профессионально-образовательной программы имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю, изданными за последние 5 лет.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы, включающие фонд оценочных средств.

Для прохождения учебной и производственной практики разработаны программы практик. Для подготовки к итоговой государственной аттестации - методические указания по выполнению выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Студенты имеют доступ к информационным Интернет-источникам, электронным библиотечным системам в компьютерных классах, читальном зале. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно-информационное обеспечение.

6.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

В ФГАОУ «Сочинский институт (филиал) РУДН» согласно требованиям ФГОС СПО профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» для организации учебного процесса имеются:

1. Кабинеты:

Гуманитарных дисциплин

Социально-экономических дисциплин;

Иностранного языка (лингвфонный);

Математических дисциплин;

Естественнонаучных дисциплин;

Безопасности жизнедеятельности;

Метрологии и стандартизации;

Информационных технологий в профессиональной деятельности;

Экологических основ природопользования;

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

2. Лаборатории:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Лаборатория химии;

Учебный кондитерский цех;

Организации обслуживания.

3. Тренажеры, тренажерные комплексы:

Тренажерный зал общефизической подготовки.

4. Спортивный комплекс:

Спортивный зал;

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

5. Залы:

Библиотека, читальный зал с зоной для самостоятельной работы с беспроводным выходом в сеть Интернет;

Актный зал.

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1.	Русский язык, Литература, Психология общения	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, технические средства: автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen 3, оперативная память объемом не менее 8Gb; HDD 1 TB) в количестве 12 штук, проектор EPSON EB-W05, проекционный экран Lumen Master Picture, имеется выход в интернет	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты"; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"
2.	Информатика	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая; технические средства: автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Quad-Core, оперативная память объемом не менее 4Гб; HD 500 gb) в количестве 12 штук, проектор EPSON EB-X72, проекционный экран Lumen Master Picture, имеется выход в интернет	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты"; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана"; Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"; 1С:Предприятие 8 8922495 , 12.05.2012
3.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая; технические средства: автоматизированные рабочие места (процессор	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты"; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от

		не ниже AMD Quad-Core, оперативная память объемом не менее 4Гб; HD 500 gb) в количестве 12 штук, проектор BenQ MS521P, проекционный экран Lumien Master Picture, имеется выход в интернет	17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана"; Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"
4.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p>Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, кондиционер «General», технические средства:</p> <p>автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Quad-Core, оперативная память объемом не менее 4Гб; HD 500 gb) в количестве 12 штук, проектор BenQ MS521P, проекционный экран Lumien Master Picture, имеется выход в интернет</p> <p>Комплект специализированной мебели; дистиллятор, доска аудиторная, электрическая плитка, термостат ТВ 80-1, центрифуга СМ 6М, ультрацентрифуга, стенды, таблицы, плакаты, весы, набор лабораторной посуды, набор химических реагентов, эксикаторы, КФК-2, водяная баня, песчаная баня, колбонагреватель, источники питания, штативы, вытяжной шкаф, ультрацентрифуга, термостат ТВ 80-1, центрифуга СМ 6М, дистиллятор</p>	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО «БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста", Project 2007 46340958, Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста", 1С:Предприятие 8 8922495 , 12.05.2012
5.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	<p>Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, кондиционер «General», технические средства:</p> <p>автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Quad-Core, оперативная память объемом не менее 4Гб; HD</p>	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО «БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный

		<p>500 gb) в количестве 12 штук, проектор BenQ MS521P, проекционный экран Lumien Master Picture, имеется выход в интернет</p> <p>Комплект специализированной мебели; доска аудиторная, электрическая плитка, термостат ТВ 80-1, центрифуга СМ 6М, ультрацентрифуга, стенды, таблицы, плакаты, весы, набор лабораторной посуды, набор химических реагентов, эксикаторы, КФК-2, водяная баня, песчаная баня, колбагреватель, источники питания, штативы, вытяжной шкаф, ультрацентрифуга, термостат ТВ 80-1, центрифуга СМ 6М, дистиллятор</p>	<p>1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста", Project 2007 46340958, Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста", 1С:Предприятие 8 8922495 , 12.05.2012</p>
6.	Математика	<p>Комплект специализированной мебели; доска меловая аудиторная; технические средства: автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Quad-Core, монитор LCD 17" ACER, экран для проекционной техники Lumen Master Picture, проектор EPSON EB-W05, имеется выход в интернет</p>	<p>Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"</p>
7.	Физика, Химия с элементами биологии, Астрономия	<p>Комплект специализированной мебели; доска меловая аудиторная; технические средства: автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Quad-Core, монитор LCD 17" ACER, экран для проекционной техники Lumen Master Picture, проектор EPSON EB-W05, имеется выход в интернет, комплекты приборов по</p>	<p>Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"</p>

		<p>физике</p> <p>Комплект специализированной мебели; доска аудиторная, электрическая плитка, термостат ТВ 80-1, центрифуга СМ 6М, ультрацентрифуга, стенды, таблицы, плакаты, весы, набор лабораторной посуды, набор химических реагентов, эксикаторы, КФК-2, водяная баня, песчаная баня, колба нагретель, источники питания, штативы, вытяжной шкаф, ультрацентрифуга, термостат ТВ 80-1, центрифуга СМ 6М, дистиллятор</p>	
8.		<p>Комплект специализированной мебели: стойка телекоммуникационная двухрамная СТ-24U-2М-К, столы антистатические, телекоммуникационный шкаф напольный NT BASIC MP24-810, шкаф ПРАКТИК СВ-14, шкаф телекоммуникационный напольный, меловая доска; технические средства: аппарат сварочный Fujikura 80S+ KIT A; ИБП Ippon Smart Winner 2000N, источник видимого излучения BOB-VFL650-5; коммутатор SNR-S2985G-24TC, коммутатор SNR-S2985G-8T-RPS, маршрутизатор Cisco ISR 1921500002, маршрутизатор Juniper SRX100H2350002, оптический тестер вносимых потерь Grandway FHM2A02, сетевой тестер NET cat Pro NC-500; переносной экран для проекционной техники, проектор EPSON EB-S12, ноутбук ASUS F6A, имеется выход в интернет</p>	<p>Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты"; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"</p>
9.	Основы	Комплект	Windows Vista Business 45747882 Акт

	<p>калькуляции и учета Техническое оснащение организаций питания, Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>специализированной мебели; кафедра, чекопечатная машинка «Меркурий -130», чекопечатная машинка «Касби-03М», ККМ «Микро 103К», учебное оборудование (рабочее место касс); автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Quad-Core, монитор LCD 17" ACER. 1 шт., проектор BenQ MS521P; проекционный экран Lumen Master Picture, имеется выход в интернет</p> <p>Шкаф жарочный, стол производственный 11 шт., раковина 5 шт., холодильник 2 шт., пароконвентомат, весы 2 шт., плита электрическая 2 шт., вытяжка 2 шт., огнетушитель с подставкой, резиновые коврики 4 шт., кухонный комбайн (со сменными механизмами), фритюрница, блендер, наборы кухонной столовой посуды инвентаря по 10 комплектов, универсальный привод, лампа для карамели Столы обеденные 4 шт., стул 16 шт., телевизор, доска 2 шт., комплекты столовой посуды, чайные, кофейные сервизы, столовые приборы, огнетушитель</p>	<p>приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана"; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана"; Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"</p>
--	---	---	--

10.	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания, Зарубежная кухня, Региональные кухни, Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Комплект специализированной мебели; телевизор, доска магнитно-маркерная, магнитола; технические средства: переносной экран для проекционной техники, проектор EPSON EB-X72, ноутбук TOSHIBA Шкаф жарочный, стол производственный 11 шт., раковина 5 шт., холодильник 2 шт., пароконвентомат, весы 2 шт., плита электрическая 2 шт., вытяжка 2 шт., огнетушитель с подставкой, резиновые коврики 4 шт., кухонный комбайн (со сменными механизмами), фритюрница, блендер, наборы кухонной столовой посуды инвентаря по 10 комплектов, универсальный привод, лампа для карамели	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты"; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"
11.	Иностранный язык	Комплект специализированной мебели; телевизор, магнитола, доска магнитно-маркерная; автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Quad-Core, оперативная память объемом не менее 4Гб; HD 500 gb) в количестве 12 шт., имеется выход в интернет	Windows Vista Business 45747882 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана"; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана"; Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"
12.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Комплект специализированной мебели; телевизор, доска магнитно-маркерная, магнитола, технические средства: переносной экран для проекционной техники, проектор EPSON EB-S12, ноутбук ASUS F6A	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты"; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"

13.	История, Обществознание	Комплект специализированной мебели; телевизор, видео магнитофон, доска магнитно-маркерная; технические средства: переносной экран для проекционной техники, проектор EPSON EB X-11, ноутбук DELL	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"
14.	Первичная обработка продукции, Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Комплект специализированной мебели; технические средства: учебная доска; переносной экран для проекционной техники, проектор EPSON EB S-04, ноутбук HP Envу Шкаф жарочный, стол производственный 11 шт., раковина 5 шт., холодильник 2 шт., пароконвентомат, весы 2 шт., плита электрическая 2 шт., вытяжка 2 шт., огнетушитель с подставкой, резиновые коврики 4 шт., кухонный комбайн (со сменными механизмами), фритюрница, блендер, наборы кухонной столовой посуды инвентаря по 10 комплектов, универсальный привод, лампа для карамели Столы обеденные 4 шт., стул 16 шт., телевизор, доска 2 шт., комплекты столовой посуды, чайные, кофейные сервизы, столовые приборы, огнетушитель	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"

15.	<p>Основы проектной деятельности</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента,</p>	<p>Комплект специализированной мебели; компьютер, экран, проектор, учебная доска. Комплект наглядных материалов: Гербарные образцы сорных растений, Тематические плакаты по ботанике, Почвенная карта Краснодарского края, Образец курсовой работы по ПМ.01</p> <p>Шкаф жарочный, стол производственный 11 шт., раковина 5 шт., холодильник 2 шт., пароконвентомат, весы 2 шт., плита электрическая 2 шт., вытяжка 2 шт., огнетушитель с подставкой, резиновые коврики 4 шт., кухонный комбайн (со сменными механизмами), фритюрница, блендер, наборы кухонной столовой посуды инвентаря по 10 комплектов, универсальный привод, лампа для карамели Столы обеденные 4 шт., стул 16 шт., телевизор, доска 2 шт., комплекты столовой посуды, чайные, кофейные сервизы, столовые приборы, огнетушитель</p>	<p>Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"</p>
16.	<p>Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>Учебная практика</p>	<p>Комплект специализированной мебели; учебная доска; технические средства: переносной экран для проекционной техники, проектор EPSON EB-X72, ноутбук TOSHIBA; гербарные образцы цветочно-декоративных растений, сборник графических работ, образец курсовой работы по ПМ.02</p> <p>Шкаф жарочный, стол производственный 11 шт., раковина 5 шт., холодильник 2 шт., пароконвентомат, весы 2</p>	<p>Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"</p>

		шт., плита электрическая 2 шт., вытяжка 2 шт., огнетушитель с подставкой, резиновые коврики 4 шт., кухонный комбайн (со сменными механизмами), фритюрница, блендер, наборы кухонной столовой посуды инвентаря по 10 комплектов, универсальный привод, лампа для карамели Столы обеденные 4 шт., стул 16 шт., телевизор, доска 2 шт., комплекты столовой посуды, чайные, кофейные сервизы, столовые приборы, огнетушитель	
17.	Основы товароведения продовольственных товаров	Комплект специализированной мебели; мольберт 22 шт., планшет 13 шт., гипсовые головы 8 шт., натюрмортный фонд, учебно-методическая документация; технические средства: переносной экран для проекционной техники, проектор EPSON EB-X72, ноутбук TOSHIBA	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты"; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"
18.	Основы безопасности жизнедеятельности и Безопасность жизнедеятельности и Охрана труда	Комплект специализированной мебели; учебная доска; комплект карт; технические средства: переносной экран для проекционной техники, проектор EPSON EB X-11, ноутбук DELL Робот-тренажер «Антон-1.02-К» С персональным компьютером (ноутбуком), с средства защиты (противогаз), средства и материалы для оказания первой помощи, учебные пособия и демонстрационные материалы.	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты"; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"
23	Физическая культура	Крытые беговые дорожки (пл. 675 кв.м.), открытая спортарена (пл. 21330.1 кв.м.), футбольное поле с	

		синтетическим покрытием литер LXIII (пл. 7512.6 кв. м.), футбольное поле с синтетическим покрытием литер LXIV (пл. 7756.1 кв.м.), включая тренажеры, тренажерные комплексы (тренажерный зал общефизической подготовки), спортивный комплекс (спортивный зал пл. 1468 кв.м., открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий).	
24		Препятствия: «Ров» - 1 шт., «Лабиринт» - 2 шт., «Забор с наклонной доской» - 2 шт., «Разрушенный мост» - 2 шт., «Разрушенная лестница» - 2 шт., «Стенка с двумя проломами» - 2 шт., Одиночный окоп для стрельбы и метания гранат – 2 шт.	
25		USB Камера; USB Ключ защиты ПО; Конструктор стрелковых упражнений «Профессионал» (бессрочная лицензия); Лазерная винтовка PSS-PRO MP – 3 шт.; USB Камера-детектор PSS BASIC – 1 шт.	
26	Внеучебные мероприятия	Комплект специализированной мебели; технические средства: Телевизор LED LG 42", автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Quad-Core, оперативная память объемом не менее 4Гб; HD 500 gb) в количестве 6 штук, проектор EPSON EB-X72, проекционный экран Lumien Master Picture, имеется выход в интернет	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО «БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"
27		Комплект специализированной мебели; Экран настенный с электроприводом Digis electra, Проектор Epson EB-X31 LCD	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО «БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от

		17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"
28 .	Комплект специализированной мебели; Микшер "Behringer Хенух 1832FX"; Вокальная радиосистема akg wms40 mini2 vocal set, Радиомикрофон PROAUDIO DWS-807HT, 2-х полосная активная АС Behringer- 2 шт., Аналоговый микшер Behringer; Вокальная радиосистема AKG WMS 40 Цифровая радиосистема Behringer Радиосистема ProAudio, Проектор Epson EB-1785W, Экран настенный с электроприводом, имеется выход в интернет	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"