

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.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

Н.И. Козлова
23 марта 2020 г.



**Основная образовательная программа
среднего профессионального образования**

Направление подготовки (специальность)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(указывается код и наименование направления подготовки (специальности))

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденным Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года №1565; 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 **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Сочинского института (филиала) ФГАОУ ВО РУДН

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1	Основная образовательная программа, реализуемая в ФГАОУ «Сочинский институт (филиал) «Российского института дружбы народов» по направлению подготовки 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	4
1.2	Нормативные документы для разработки ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	4
1.3.	Общая характеристика основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.....	4
1.4.	Требования к абитуриенту	7
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ООП СПО 7	
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускников:.....	7
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускников:.....	7
2.3.	Основные виды деятельности выпускника:	7
3.	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ООП.....	7
3.1.	Общие компетенции	7
3.2.	Основные виды деятельности и профессиональные компетенции	8
4.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	12
4.1	Рабочий учебный план	12
4.2	Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик	18
4.3.	Обоснование вариативной части ООП	21
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ООП	35
5.1.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.....	35
5.2.	Требования к выпускным квалификационным работам.....	36
5.3.	Организация государственной итоговой аттестации выпускников.....	36
6.	РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП	36
6.1.	Кадровое обеспечение	36
6.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса..	37
6.3	Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	37

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная образовательная программа, реализуемая в ФГАОУ «Сочинский институт (филиал) РУДН» по направлению подготовки 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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.

1.2 Нормативные документы для разработки ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело .

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 09.12.2016 г. № 1565. (Зарегистрирован в Минюст России 20.12.2016г. № 44828);

-Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 (Зарегистрирован Минюст РФ №44828от 20.12.2016);

-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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является подготовка конкурентно способных выпускников, востребованных в условиях социально-экономического развития регионов России, повышение престижа высококвалифицированных кадров, демонстрация важности компетенций для экономического роста и личного успеха, владеющих профессиональными теоретическими и практическими знаниями и навыками, учитывая требования и стандарты 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ПССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ПССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
на базе среднего общего образования	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Трудоемкость освоения студентом данной ООП СПО за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования составляет 5940 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 вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений. Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности. Вариативная часть направлена на расширение основных видов деятельности согласно выбранной квалификации, углубления подготовки обучающегося, получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Для определения объема образовательной программы образовательной организацией может быть применена система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 32 - 36 академическим часам. В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется 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.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

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.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

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 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Объем времени на освоение профессиональной образовательной программы представлена в таблице 2

Таблица 2

Структура образовательной программы	Объем программы в академических часах				
	по ФГОС СПО	фактически			
		базовая	вариативная	практика	аттестация
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 432	480		302	12
Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 180	192		54	6
Общепрофессиональный цикл	не менее 612	618		128	24
Профессиональный цикл	не менее 1728	2958	1162	1092	96
Государственная итоговая аттестация	216				216
Профессиональная подготовка	4464	4464			
Общеобразовательная подготовка	1476				
Всего	5940	5940			

1.4. 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 пр.)*.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного 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 согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена, специалист по поварскому и кондитерскому делу, а также выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар».

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 2.1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВПД 2.2.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВПД 2.3.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВПД 2.4.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 4.1.	. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

	для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВПД 2.5.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ВПД 2.6.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ВПД 2.7.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1 Рабочий учебный план

Министерство образования и науки Российской Федерации		Утверждаю Директор Н.И.Козлова
УЧЕБНЫЙ ПЛАН		
программы подготовки специалистов среднего звена		
Сочинский институт (филиал) федерального государственного автономного образовательного учреждения		"Российский университет дружбы народов" (РУДН)
<small>наименование образовательного учреждения (организации)</small>		
по специальности среднего профессионального образования		
43.02.15	Поварское и кондитерское дело	
<small>код</small>	<small>наименование специальности</small>	
основное общее образование		
<small>Уровень образования, необходимый для приема на обучение</small>		
квалификация:	специалист по поварскому и кондитерскому делу	
форма обучения	Очная	Срок получения образования по ОП 3г 10м год начала подготовки по УГ 2020
профиль получаемого профессионального образования	естественно-научный	
<small>при реализации программы среднего общего образования</small>		
Приказ об утверждении ФГОС	от 09.12.2016	№ 1565
Виды деятельности		
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала		

Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите в

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1										Курс 2																	
		Экзамены	Зачеты	Дифференц. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объем ОП	Самост. (с.д.ч.л.)	Консультации	Обязательная										Семестр 1					Семестр 2																			
												в том числе										17 нед					22 нед																			
												Всего	в том числе					Пром. екут. аттестация	Индивид. проект (защита в с.р.)	Объем ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Пром. екут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Пром. екут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.					
Лекции, уроки	П.р. занятия	Л.б. занятия	Семинар. защиты	Курс. проекты	Лекции, уроки	П.р. занятия	Л.б. занятия	Семинар. защиты	Курс. проекты	Лекции, уроки	П.р. занятия		Л.б. занятия	Семинар. защиты	Курс. проекты	Лекции, уроки	П.р. занятия							Л.б. занятия	Семинар. защиты	Курс. проекты																				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	37	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	51	53	54	55	56			
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)								1476	282	6	1170	650	520				18	20	612	102		510	300	210						36		30											36		
3	ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	11				6		1476	282	6	1170	650	520				18	20	612	102		510	300	210						36		30												36	
4	НО Начальное общее образование																																													
5	* [Blank]																																													
6																																														
7																																														
8	ОО Основное общее образование																																													
9	* [Blank]																																													
10																																														
11	СО Среднее общее образование	3	11				6		1476	282	6	1170	650	520				18	20	612	102		510	300	210						36		30												36	
12																																														
13	БД Общие базовые учебные дисциплины	2	7				5		886	157	4	713	348	365				12	20	340	47		293	150	143						546	90	4	420	198	222					12	20				
14	ОУД.01 Русский язык	2					1		90	16	2	66	36	30				6		34	4		30	16	14						56	12	2	36	20	16					6					
15	ОУД.02 Литература		2				1		151	29		122	98	24						51	11		40	32	8					100	18		82	66	16											
16	ОУД.03 Иностранный язык		2				1		117	21		96	96							34	6		28	28						83	15		68		68											
17	ОУД.04 Математика	2					1		168	34	2	126	48	78				6		68	12		56	22	34					100	22	2	70	26	44				6							
18	ОУД.05 История		2				1		117	23		94	74	20						68	12		56	44	12					49	11		38	30	8											
19	ОУД.06 Физическая культура		2						117			117	8	109						51			51	4	47					66			66	4	62											
20	ОУД.07 ОБЖ		2						70	8		62	62							34	2		32	32						36	6		30	30												
21	ОУД.08 Астрономия		2						36	6		30	22	8																36	6		30	22	8											
22	* Индивидуальный проект		2						20	20								20												20												20				
23	* [Blank]																																													
24																																														
25	ПД Профильные дисциплины	1	3				1		453	98	2	347	236	111				6		220	45		175	124	51					233	53	2	172	112	60				6							
26	ОУД.09 Физика		1						97	20		77	46	31						97	20		77	46	31																					
27	ОУД.10 Химия с элементами биологии	2	1						248	56	2	184	122	62				6		72	14		58	46	12					176	42	2	126	76	50				6							
28	ОУД.11 Обществознание		2				1		108	22		86	68	18						51	11		40	32	8					57	11		46	36	10											
29	* [Blank]																																													
30																																														
31	ПОО Предлагаемые ОО		1						137	27		110	66	44						52	10		42	26	16					85	17		68	40	28											
32	УД.01 Информатика		2						137	27		110	66	44						52	10		42	26	16					85	17		68	40	28											

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Курс 2																							
		Семестр 3 14 1/2 (2) нед										Семестр 4 15 (8) нед													
		Объем ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Проекты - аттестация	Итого	Объем ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Проекты - аттестация	Итого
						Лекции, часы	Пр. занятия	Лаб. работы	Семинар. занятия	Курс. проекты	Лекции, часы							Пр. занятия	Лаб. работы	Семинар. занятия	Курс. проекты				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	88		434	262	172					18		864	102	6	450	218	232					18	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	108	18		90	28	62							72	12		60	4	56						
ОГСЭ.01	Основы философии																								
ОГСЭ.02	История	36	6		30	24	6																		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	6		30		30							36	6		30		30						
ОГСЭ.04	Психология общения																								
ОГСЭ.05	Физическая культура	36	6		30	4	26							36	6		30	4	26						
*																									
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	90	16		74	44	30							66	14	2	44	26	18					6	
ЕН.01	Химия	90	16		74	44	30							66	14	2	44	26	18					6	
ЕН.02	Экологические основы природопользования																								
*																									
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	168	26		136	108	28				6		156	28	2	120	98	22						6	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	100	16		78	62	16				6														
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья												36	6		30	24	6							
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания												84	16	2	60	48	12						6	
ОП.04	Организация обслуживания																								
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности																								
ОП.07	Охрана труда												36	6		30	26	4							
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности																								
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	10		58	46	12																		
*																									
ПЦ	Профессиональный цикл	246	28		134	82	52				12		570	48	2	226	90	136						6	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента												372	28	2	120	48	72						6	
МДК.01.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента												156	28	2	120	48	72						6	
МДК*																									
УП.01.01	Учебная практика	час				нед							час			72	нед	2							
УП*																									
ПП.01.01	Производственная практика	час				нед							час			144	нед	4							
ПП*																									

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Курс 3																					
		Семестр 5 12 1/2 (4) нед										Семестр 6 16 (8) нед											
		Объем ОП	Самост.	Консульт.	Общественная	в том числе						Проектные работы	Итого	Объем ОП	Самост.	Консульт.	Общественная	в том числе				Проектные работы	Итого
						Лекции, часы	Пр. занятия	Лаб. работы	Семинар. занятия	Курс. проекты	Лекции, часы							Пр. занятия	Лаб. работы	Семинар. занятия	Курс. проекты		
83	84	85	86	87	88	89	90	93	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	107	109	110		
1	2																						
36	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	78	4	374	178	196				12		900	108	6	480	246	216		18	18	
38	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	72	14		58	4	54						72	10		62	4	58				
41	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	6		30		30						36	6		30		30				
42	ОГСЭ.04	Психология общения																					
43	ОГСЭ.05	Физическая культура	36	8		28	4	24						36	4		32	4	28				
46	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	36	6		30	24	6															
48	ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	6		30	24	6															
51	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	36	6		30	26	4						54	10		44	18	26				
52	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена																					
57	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	36	6		30	26	4															
59	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности												54	10		44	18	26				
63	ПЦ	Профессиональный цикл	468	52	4	256	124	132				12		774	88	6	374	224	132		18	18	
79	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	189	19	2	90	42	48				6											
81	МДК.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	117	19	2	90	42	48				6											
82	МДК*																						
84	УП.02.01	Учебная практика	час			36	нед	1						час						нед			
85	УП*																						
87	ПП.02.01	Производственная практика	час			36	нед	1						час						нед			
88	ПП*																						
90	ПМ.02.ЭК	Демонстрационный экзамен																					
91		Всего часов по МДК																					
93	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	189	19	2	90	42	48				6											
95	МДК.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	117	19	2	90	42	48				6											

Индекс	Наименование учебной дисциплины, профессиональных модулей, МДК, практики	Семестр 7 1,3 (31 нед)												Курс 4												ЛРС	Объем ОП					
		Общ. ОП	Семестр	Лекции	Общ. часы	в том числе						Прочие виды работ	Общ. ОП	Семестр	Лекции	Общ. часы	в том числе						Прочие виды работ	Общ. часть	Спец. часть							
						Лекции	СР	СР	СР	СР	СР						СР	СР	СР	СР	СР	СР					СР	СР	СР			
																														Лекции	СР	СР
ПБ	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	3,98	3,98	3,97		
ОГС.9	Общий учебный курс и социально-экономический учебный курс	120	18		90	24	66				12				36	6		30	24	6										480		
ОГС.9.01	Основы философии														36	6		30	24	6										36		
ОГС.9.03	Исторический курс и профессиональной деятельности	42	6		30		30								6															186		
ОГС.9.04	Психология общения	36	6		30		30																							36		
ОГС.9.05	Финансовая культура	42	6		30		4	26							6															186		
ПБ	Профессиональный курс	462	68	4	300	150	150					12			480	46	2	210	116	94										1724	1234	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских и горячих напитков, налитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, ведение и формирование ассортимента	102	22	2	90	42	48					6																			254	
МДК.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских и горячих напитков, налитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, ведение и формирование ассортимента	120	22	2	90	42	48					6																			120	
МДК*																																
УП.04.01	Учебная практика	час			72	нед	2								час																72	
УП*																																
П.П.04.01	Производственная практика	час				нед									час																72	
П.П.*																																
ПМ.04.ЭК	Дополнительный экзамен																															
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских, мучных кондитерских изделий, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, ведение и формирование ассортимента	102	28	2	120	56	64					6																			254	
МДК.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских, мучных кондитерских изделий, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, ведение и формирование ассортимента	156	28	2	120	56	64					6																			156	
МДК*																																
УП.05.01	Учебная практика	час				нед									час																72	
УП*																																
П.П.05.01	Производственная практика	час			36	нед	1								час																36	
П.П.*																																
ПМ.05.ЭК	Дополнительный экзамен																															
	Всего часов по МДК																															
ПМ.07	Вариативная часть ОП	108	18		90	42	38								254	46	2	210	116	94											1162	
ПМ.07.03	Различные виды курсов														102	20	2	74	42	32										102		
ПМ.07.05	Основы бухгалтерского учета и налогообложения														90	14		76	46	30										90		
ПМ.07.10	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских и кондитерских изделий	72	12		60	28	32																								72	
ПМ.07.11	Контроль качества продукции	36	6		30	24	6																								36	
ПМ.07.13	Технология приготовления блюд и кондитерских изделий для диетического, лечебно-профилактического питания														72	12		60	28	32											72	

4.2 Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
1	2	3	4
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		
БД	Общие базовые учебные дисциплины		
ОУД.01	Русский язык	ОК 2,4,5,6,9 ПК 6.2 6.4 6.5	1.1
ОУД.02	Литература	ОК 2,4,5,6,9 ПК 6.2 6.4 6.5	1.2
ОУД.03	Иностранный язык	ОК 2,10 ПК 6.2 6.4 6.5	1.3
ОУД.04	Математика	ОК 2,4,5,6,9 ПК 4.3 4.6 6.5	1.4
ОУД.05	История	ОК 4,5 ПК 6.2 6.3 6.5	1.5
ОУД.06	Физическая культура	ОК 2,3, 6, 8 ПК 6.2 6.3 6.5	1.6
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 2,3,8,10 ПК 6.2 6.5	1.7
ОДУ.08	Астрономия	ОК 2,4,5,6,9 ПК 4.3 4.6 6.5	1.8
ОУД	Профильные дисциплины		
ОУД.09	Физика	ОК 2, 10 ПК 6.3 6.4	1.9
ОУД.10	Химия с элементами биологии	ОК 2,4,6 ПК 5.3 5.4	1.10
ОУД.11	Обществознание	ОК 1,5, 11,9 ПК 4.4 6.2 6.5	1.11
ПОО	Предлагаемые ОО		
УД.01	Информатика	ОК 2,9,11 ПК 6.2 6.3 6.5	1.12
ПП	ПРОФИЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		
ОГСЭ. 01	Основы философии	ОК 1,3,5,9,11 ПК 6.2 6.4 6.5	2.1
ОГСЭ. 02	История	ОК 1,24,6,9,11 ПК 6.2 6.4 6.5	2.2
ОГСЭ. 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 1,3,5,6,9,11	2.3

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
		ПК 6.2 6.4 6.5	
ОГСЭ. 04	Психология общения	ОК 6,9,10,11 ПК 6.2 6.3 6.5	2.4
ОГСЭ. 05	Физическая культура	ОК 2,3, 6, 8 ПК 6.2 6.3 6.5	2.5
ЕН.	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		
ЕН. 01	Химия	ОК 1, 3,5,9,11 ПК 5.3 5.4	2.6
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1, 3, 5,6,11 ПК 1,1 2,1 2.6 3.3 4.1	2.7
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 1,2,3,4,5,6,7,8 ,9,10,11 ПК 6.4 5.6	2.8
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	ОК 1,2,3,4,5,6,7,8 ,9,10,11 ПК 6.4 6.5	1.21
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 1,2,3,4,5,6,7,8 ,9,10,11 ПК 6.3 6.5	2.9
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 1,4,6,9,11 ПК 6.2 6.3 6.5	2.10
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1,2,3,5,6,8 ПК 6.2 6.3 6.4	2.11
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 8,9,11 ПК 6.3 6.4 6.5	2.13
ОП.07	Охрана труда	ОК 9,10,11 ОК 6.3 6.5	2.13
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 8,9,10,11 ОК 6.3 6.5	2.14
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 8,9,10,11	2.15
ПЦ	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
ПЦ	Профессиональные модули		
МДК.01.01	Общепрофессиональный цикл		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	ОК 1,2,3,4,5,6,7,8	2.16

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	,9,10,11 ПК 1,1 1,2 1,3 1.4	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 1,2,3,4,5,6,7,8 ,9,10,11 ПК 2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7 2.8	12.17
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 1,2,3,4,5,6,7,8 ,9,10,11 ПК 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6 3.7	2.18
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 1,2,3,4,5,6,7,8 ,9,10,11 ОК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5	2.19
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 1,2,3,4,5,6,7,8 ,9,10,11 ОК 5.1 5.2 5.3 5.4.5.5 5.6	2.20
ПМ. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 1,2,3,4,5,6,7,8 ,9,10,11 ПК 6.1 6.2 6.3 6.4 5.5	2.21
ПМ.07	ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ ЦИКЛОВ ОП		
ПМ.07.01	Первичная обработка продукции	ОК 1,3,5,10 ПК 1.1 1.2 1.3	2.22
ПМ.07.02	Зарубежная кухня	ОК 1,2,4,6,9 ПК 2.1 3.2 4.1	2.23
ПМ.07.03	Региональные кухни	ОК 1,2,4,6,9 ПК 2.1 3.2 4.1	2.24
ПМ.07.04	Русский язык и культура речи	ОК 3,9,11	2.25
ПМ.07.05	Основы бухучета в общественном питании	ОК 4,8,11	2.26

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
ПМ.07.06	Управление структурным подразделением	ОК 6,8,11	2.27
ПМ.07.07	Прикладная математика	ОК 1,2,	2.28
ПМ.07.08	Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	ОК 1,2,7	2.29
ПМ.07.09	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	ОК 5,8,10	2.30
ПМ.07.10	Контроль качества	ОК 1,2,7	2.31
ПМ.07.11	Товароведение продовольственных товаров	ОК 2,5,11 ПК 1.1 2.1 3.2 4.1	2.32
ПМ.07.12	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания	ОК 1,2,8 ПК 2.1 3.2 4.1	2.33
ПМ.07.13	Метрология и стандартизация	ОК 2,9,11	2.34
ПМ.07.14	Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков	ОК 1,8,11	2.35
УП.07.01	Учебная практика	ОК 1,2,3,4,5,6,7,8 ,9,10,11 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	2.36
ПП.07.01	Производственная практика	ОК 1,2,3,4,5,6,7,8 ,9,10,11	2.37
ПДП	Преддипломная практика	ОК 1,2,3,4,5,6,7,8 ,9,10,11	2.38

4.4. Обоснование вариативной части ООП

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Объем ОП	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
ОП.00	Общеобразовательный цикл		
ПМ.07.04	В результате изучения вариативной части	72	Протокол

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Объем ОП	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Русский язык и культура речи»</u>:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в различных языковых ситуациях, адекватно реализовывать коммуникативные намерения; - создавать профессионально значимые речевые произведения: владеть жанрами устной речи (вести деловую беседу, обмениваться информацией, вести дискуссию и т.д.) и письменной речи (составлять официальные письма, служебные записки, рекламные объявления, инструкции и т.п., редактировать написанное); - грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты на русском языке, используя лингвистические словари и справочную литературу; -соблюдать правила речевого этикета. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сведения из истории о русском языке, его богатстве, ресурсах, структуре, формах реализации; -основы культуры речи; -различные нормы литературного языка с его вариантами; -функциональные типы речи; -функционально-смысловые стили речи, их жанры, правила их использования; -основы ораторского искусства; -речь как инструмент эффективного общения. 		заседания отделения от 12.03.20 № 12
П.00	Профессиональный цикл		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		
ПМ.07.08	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Прикладная математика»</u>:</p> <p>уметь:</p> <p>решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</p>	54	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>применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>знать: В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: основные понятия и методы математического анализа, Основные понятия теории вероятности и математической статистики. Элементы математической статистики. Использование математических методов для решения прикладных задач в профессиональной деятельности.</p>		
ПМ.07.14	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Метрология и стандартизация»</u></p> <p>уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</p> <p>знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</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
ПМ.07.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Основы бухгалтерского учета в общественном питании»:</u></p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать систему знаний о принципах бухгалтерского учета для разработки и обоснования рациональной организации учета и отчетности на основе выбора эффективной учетной политики торгового предприятия; - осуществлять контроль за соблюдением порядка оформления первичных и бухгалтерских документов, законностью совершения хозяйственных операций, правильностью ведения бухгалтерского учёта и составления отчётности торгового предприятия. - решать на примере конкретных ситуаций вопросы оценки, учетной регистрации и накопления информации финансового характера с целью последующего ее использования в принятии управленческих решений. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему сбора, обработки и подготовки бухгалтерской информации в торговой организации; - проблемы, решаемые в процессе формирования информации об издержках обращения и финансовых результатов в торговле; - специфику бухгалтерского учета операций, связанных с учетом издержек обращения, реализацией товаров; - вопросы бухгалтерской (управленческой) отчетности; 	90	Протокол заседания отделения от 12.03.20 № 12
ПМ.00	Профессиональные модули		
ПМ.07.02	В результате изучения вариативной части профессионального модуля обучающийся должен по дисциплине <u>«Зарубежная</u>	120	Протокол заседания отделения от

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Объем ОП	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p><u>кухня»:</u> – уметь: -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. знать: -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 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.</p>		12.03.20 № 12
ПМ.07.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Региональные кухни»:</u> уметь: составлять меню для предприятий общественного питания с особенностями региональных кухонь; -приготавливать холодные и горячие блюда, в соответствии с традиционными</p>	102	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>видами сырья и национальными предпочтениями;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. - Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд. - Приготовление напитков и особенности их подачи. - Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола. <p>- приготовление полуфабрикатов, приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>		

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Объем ОП	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
ПМ.07.07	<p><u>«Управление структурным подразделением»</u> В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений;</p> <p>уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p>знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p>	90	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>нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>методику расчета выхода продукции;</p> <p>порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>методику расчета заработной платы;</p> <p>структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методики расчета экономических показателей</p>		
ПМ.07.09	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба»</u> разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления хлебобулочных, контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>уметь:</p> <p>органолептический оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>	118	<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
	<p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления хлебобулочных, изделий;</p> <p>основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий;</p> <p>методы приготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>технологии приготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества хлебобулочных изделий;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p>		
ПМ.07.10	В результате изучения вариативной части	72	Протокол

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Объем ОП	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>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: Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений; Простейшие примеры декоративной вырезки; Основы карвинга; Профессионального инструмента для карвинга; Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>		<p>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
	<p>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>		
ПМ.07.11	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Контроль качества продукции»</u>:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; • пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; • контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; <p>идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; • основные понятия в области 	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
	<p>контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;</p> <ul style="list-style-type: none"> • способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения 		
ПМ.07.12	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Товароведение продовольственных товаров»</u>:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам; -оценивать качество сырья и готовой продукции; -устанавливать дефекты и определять градации качества; -контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; -использовать нормативные и технологические документы; -осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; -составлять и заключать договора на поставку товаров; -проводить приемку продукции <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные понятия и нормативную базу товароведения; -ассортимент продовольственных товаров, условия и срок их хранения; -вопросы рационального питания; -химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под 	78	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>влиянием различных факторов; -требования к качеству продуктов, -условия и сроки хранения сырья; кулинарные свойства пищевых продуктов, использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении; порядок разработки и заключение договоров, приемки продукции по количеству и качеству.</p>		
ПМ.07.13	<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 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</p>	72	<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
	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.		
ПМ.07.15	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков</u></p> <p>иметь практический опыт: приготовления сладких блюд; приготовления напитков;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд;</p> <p>знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления;</p>	54	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
	правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ООП

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестацией по каждой дисциплине и профессиональному модулю указаны в учебном плане и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формы промежуточной аттестации: семестровая оценка, дифференцированный зачет, экзамен.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Итогом освоения профессионального модуля является готовность к выполнению соответствующего вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а также развитие общих компетенций, предусмотренных для ОПОП в целом.

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является комплексный экзамен. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО.

Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Предметом оценки по учебной и производственной практике является уровень приобретенного практического опыта. Форма контроля – дифференцированный зачет на основании представленного отчета. Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе отчета и характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды

работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации – базой практики.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная (дипломная) работы призвана способствовать систематизации и закреплению знаний студента при решении конкретных задач, а также позволяет выяснить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе, степень сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ должны отвечать современным требованиям науки и техники, включать основные вопросы, с которыми специалисты будут встречаться на производстве и соответствовать по степени сложности объему теоретических знаний и практических навыков, полученных студентами за время обучения по ОПОП.

Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ разрабатываются преподавателями института и рассматриваются на заседании отделения. Студенту предоставляется право выбора темы, вплоть до предложений своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных (дипломных) работ (с указанием руководителей и срока выполнения) оформляется приказом директора института. По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные технические задания для каждого студента. Объем задания должен соответствовать времени данному для выполнения задания.

В отдельных случаях ВКР (дипломные работы) могут разрабатываться группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому со строго регламентированным перечнем вопросов. При защите выпускной квалификационной (дипломной) работы студент должен сделать доклад, презентацию и ответить на вопросы членов Государственной аттестационной комиссии. Государственная аттестационная комиссия по результатам защиты дипломной работы оценивает работу каждого студента.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная (итоговая) аттестация (ГИА) по специальности осуществляется государственной аттестационной комиссией.

Государственную аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований к выпускникам. В состав государственной экзаменационной комиссии входят преподаватели и лица, приглашенные из сторонних учреждений: преподаватели других образовательных учреждений и специалистов предприятий, организаций и учреждений по профилю подготовки выпускников.

Необходимым условием допуска к ГИА является освоение обучающимся теоретического курса обучения, представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (в том числе отчеты, характеристики, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов).

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели специальных дисциплин, имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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;

–Актовый 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, Русский язык и культура речи, 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	Комплект специализированной	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device,

	профессиональной деятельности	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 BenQ MS521P, проекционный экран Lumien Master Picture, имеется выход в интернет	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"
4.	Правовые основы профессиональной деятельности, Документальное обеспечение управленческой деятельности,	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, кондиционер «General», 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 BenQ MS521P, проекционный экран Lumien Master Picture, имеется выход в интернет	Windows 10 Pro 87846770 Акт приема-передачи №БН-0208 от 27.05.2019 по гос.контракту №3197740983 на программное обеспечение 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"
5.	Управление структурным подразделением, Организация хранения и контроль запасов сырья, Товароведение продовольственных товаров, Организация и контроль текущей	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, кондиционер «General», технические средства: автоматизированные рабочие места (процессор не ниже	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

	деятельности подчиненного персонала	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	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
б.	Метрологии и стандартизации Контроль качества продукции, Техническое оснащение организаций питания	Комплект специализированной мебели; кондиционер; 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 X-11, Интерактивная доска Trace Board TS 6010 B; МФУ 1 шт., имеется выход в интернет 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,	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 Adobe Flash Pro CS4 10.0 7101049, Adobe Photoshop Extended CS4 11.0 7101049 Акт приема-передачи №283 от 24.12.09 по гос.контракту № 84-09 на программное обеспечение ООО "Виста" 1С:Предприятие 8 8922495 , 12.05.2012

		<p>водяная баня, песчаная баня, колбонагреватель, источники питания, штативы, вытяжной шкаф, ультрацентрифуга, термостат ТВ 80-1, центрифуга СМ 6М, дистилятор</p>	
7.	<p>Математика Прикладная математика</p>	<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>
8.	<p>Физика, Астрономия, Химия с элементами биологии,</p>	<p>Комплект специализированной мебели; доска меловая аудиторная; технические средства: рабочее место преподавателя: Проектор, экран для проектора, компьютер в сборе</p> <p>Комплект специализированной мебели; дистилятор, доска аудиторная, электрическая плитка, термостат ТВ 80-1, центрифуга СМ 6М,</p>	<p>Windows 10 Pro 87846770 Акт приема-передачи №БН-0208 от 27.05.2019 по гос.контракту №3197740983 на программное обеспечение 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>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>	
9.	Микробиология, Физиология питания, санитария и гигиена	<p>Комплект специализированной мебели; компьютер, доска для мела; технические средства: переносной экран для проекционной техники, проектор EPSON EB S-04, ноутбук HP Envу</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, колбагреватель,</p>	<p>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"</p>

		источники питания, штативы, вытяжной шкаф, ультрацентрифуга, термостат ТВ 80-1, центрифуга СМ 6М, дистиллятор	
10.	Основы бухгалтерского учета в общественном питании, Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Комплект 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	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"
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.	Технология приготовления блюд и кулинарных	Комплект специализированной мебели; телевизор,	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19

	<p>изделий для диетического, лечебно-профилактического питания, Зарубежная кухня, Региональные кухни, Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Учебная практика</p>	<p>доска магнитно-маркерная, магнитола, технические средства: переносной экран для проекционной техники, проектор EPSON EB-S12, ноутбук ASUS F6A</p> <p>Шкаф жарочный, стол производственный 11 шт., раковина 5 шт., холодильник 2 шт., пароконвенктомат, 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>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>
13.	<p>Первичная обработка продукции, Эстетика и дизайн в оформлении</p>	<p>Комплект специализированной мебели; телевизор, видео магнитофон, доска магнитно-</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»;</p>

	<p>кулинарных и кондитерских изделий, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,</p>	<p>маркерная; технические средства: переносной экран для проекционной техники, проектор EPSON EB X-11, ноутбук DELL</p> <p>Шкаф жарочный, стол производственный 11 шт., раковина 5 шт., холодильник 2 шт., пароконвектомат, 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>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>
14.	<p>Иностранный язык Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>Комплект специализированной мебели; телевизор, видео магнитофон, доска магнитно-</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";</p>

		маркерная; технические средства: переносной экран для проекционной техники, проектор EPSON EB X-11, ноутбук DELL	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.	История, Обществознание Основы философии, Обществознание	Комплект специализированной мебели; технические средства: учебная доска; переносной экран для проекционной техники, проектор EPSON EB S-04, ноутбук HP Envу	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"
16.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков	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 Шкаф жарочный, стол производственный	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>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>	
17.	Экологические основы природопользования,	<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>Комплект</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>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, колбонагреватель, источники питания, штативы, вытяжной шкаф, ультрацентрифуга, термостат ТВ 80-1, центрифуга СМ 6М, дистиллятор</p>	
18.	<p>Организация обслуживания,</p>	<p>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</p> <p>Банкетный зал. Стол обеденный 14 шт., тумба, стул 20 шт., кондиционер, огнетушитель, музыкальный центр, барная стойка,</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>

		набор сервировочной посуды и приборов 5 компл., столовое белье 20 компл.	
19.	Основы безопасности жизнедеятельности Безопасность жизнедеятельности 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,	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

		проекционный экран Lumien Master Picture, имеется выход в интернет	программное обеспечение ООО "Виста"
27.		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"