

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГАПОУ
«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
А.В. Черланов
« » 2020 г.

ПРИНЯТА
на заседании педагогического совета
Протокол № 1 «31» 08 2020 г.
Секретарь А.А. Бакиров

Основная образовательная программа
среднего профессионального образования

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Квалификация

Техник – технолог

Форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ППССЗ

на базе основного общего образования

3 года 10 месяцев

2020 год

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:

Нигманов Р.И.

Заместитель директора по учебной производственной работе
ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»


(подпись)

Лухманов В.В.

Заместитель директора по учебно – воспитательной работе
ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»


(подпись)

Черланов А.В.

Заместитель директора по учебно-методической работе
ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»


(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел I.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1.	Основная образовательная программа по специальности.	4
1.2.	Нормативные документы для разработки ООП СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.	4
1.3.	Общая характеристика ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.	5
1.3.1.	Миссия ОУ при подготовке выпускника по специальности.	5
1.3.2.	Срок освоения.	5
1.3.3.	Трудоёмкость ООП.	5
1.3.4.	Требования к абитуриенту.	5
1.3.5.	Возможность к продолжению образования.	6
1.3.6.	Основные пользователи ООП.	6
Раздел II.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности.	7
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускника.	7
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускника.	7
2.3.	Виды профессиональной деятельности выпускника.	7
Раздел III.	Требования к результатам освоения ООП по специальности.	8
3.1.	Общие компетенции.	8
3.2.	Профессиональные компетенции.	8
3.3.	Результаты освоения ООП.	10
Раздел IV.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП	28
4.1.	Пояснительная записка	28
4.2.	Учебный план	36
4.3.	Аннотации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	41
4.4.	Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы	106
4.4.1.	Текущий контроль.	107
4.4.2.	Промежуточная аттестация обучающихся.	107
4.4.3.	Государственная (итоговая) аттестация обучающихся.	109
4.5.	Условия реализации образовательной программы	111
4.5.1.	Требования к кадровому составу реализующему ООП	111
4.5.2.	Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса	123
4.5.3.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	203

Раздел I. Общие положения.

1.1. Основная профессиональная образовательная программа по специальности.

Основная образовательная программа (далее – ООП) по специальности среднего профессионального образования, реализуемая ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий» представляет собой систему документов, разработанную на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ООП СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативную правовую базу разработки ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» составляют:

- Федеральные законы Российской Федерации: «Об образовании в РФ» (от 29 декабря 2012 года № 273);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России N 33234 от 23 июля 2014 г.
- Разъяснения по формированию учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) начального профессионального образования/среднего профессионального образования, одобренного научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (протокол № 3 от «21» июля 2015 г.);
- «Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах программы подготовки специалистов среднего звена начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования основной профессиональной образовательной программы» (далее – «Разъяснения ОД»), рекомендованных Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО», Протокол № 1 от 3.02.2011 г. (по объемам учебной нагрузки);
- Устав техникума;
- Локальные акты.

1.3. Общая характеристика ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3.1 Миссия ОУ при подготовке выпускника по специальности.

«Подготовка компетентных, конкурентоспособных, социально- адаптированных рабочих в области организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

1.3.2 Срок освоения.

Сроки освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования при очной форме получения образования и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Техник - технолог Повар, кондитер	3 года 10 месяцев

1.3.3 Трудоемкость ОПОП.

Трудоемкость основной образовательной программы среднего профессионального образования при очной форме получения образования и соответствующие квалификации приводятся в таблице 2.

Таблице 2.

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

1.3.4. Требования к абитуриенту.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат об основном общем образовании.

1.3.5. Возможность к продолжению образования.

Выпускник, освоивший ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен к освоению ООП ВПО;

1.3.6. Основные пользователи ООП.

Основными пользователями программы ООП являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения;
- администрация и органы управления техникумом;
- обучающиеся по специальности;
- абитуриенты и их родители (законные представители);
- работодатели.

Раздел II. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности.

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

- Различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- Технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- Процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- Первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.

- Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации.
- Ведение бухгалтерского учета источников формирования имущества, выполнение работ по инвентаризации имущества и финансовых обязательств организации.
- Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами.
- Составление и использование бухгалтерской отчетности.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

Раздел III. Требования к результатам освоения ООП по специальности.

3.1 Общие компетенции.

Выпускник, освоивший ООП СПО, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2 Профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший ООП СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

3.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

3.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

3.2.6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Выполнение работ по профессии «Повар»:

ПК 7.1. Производить первичную обработку овощей, плодов, мяса, рыбы, домашней птицы и подготовку зерновых, молочных и яичных продуктов, жиров, муки и сахара для дальнейшего использования.

ПК 7.2. Производить подготовку и приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые супы, соусы, блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюда из яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы, мучные блюда, салаты, холодные блюда и закуски, холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

Выполнение работ по профессии «Кондитер»:

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные и основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.5. Готовить и использовать простые отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.6. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

3.3. Результаты освоения ООП.

Результаты освоения ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с целью обучения определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности приведены в таблице

Таблица 3.

Результаты освоения

Код компетенций	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Характеристики с мест прохождения учебной и производственной практик.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
Профессиональные компетенции		

ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПО.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПО.2 расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	ПО.3 организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; ПО.4 подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; ПО.5 контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; уметь: У.1 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; У.2 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; У.3 проводить расчеты по формулам; У.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; У.5 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; У.6 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; знать: З.1 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

		3.2 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; 3.3 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; 3.4 основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; 3.5 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; 3.6 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; 3.7 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; 3.8 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; 3.9 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	иметь практический опыт: ПО.1 разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; ПО.2 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; ПО.3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; ПО.4 организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; ПО.5 приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	

		инвентарь; ПО.6 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; ПО.7 декорирования блюд сложными холодными соусами; ПО.8 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; уметь: У.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; У.2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; У.3 проводить расчеты по формулам; У.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; У.5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; У.6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; У.7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; знать: 3.1 ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; 3.2 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; 3.3 правила выбора продуктов и дополнительных
--	--	--

		ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; 3.4 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; 3.5 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; 3.6 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; 3.7 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; 3.8 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; 3.9 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; 3.10 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; 3.11 правила соусной композиции сложных холодных соусов; 3.12 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; 3.13 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; 3.14 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд
--	--	---

		и соусов; 3.15 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; 3.16 варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; 3.17 варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; 3.18 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; 3.19 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; 3.20 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; 3.21 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; 3.22 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; 3.23 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	иметь практический опыт: ПО.1 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; ПО.2 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; ПО.3 приготовления сложной горячей кулинарной
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	

		продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО.4 сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; ПО.5 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; уметь: У.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; У.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; У.3 проводить расчеты по формулам; У.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; У.5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; У.6 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; У.7 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; знать: 3.1 ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 3.2 классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; 3.3 классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; 3.4 классификацию грибов, условия хранения и
--	--	---

		требования к качеству различных видов грибов; 3.5 методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; 3.6 принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); 3.7 требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; 3.8 требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; 3.9 основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; 3.10 основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; 3.11 методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; 3.12 варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; 3.13 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; 3.14 ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; 3.15 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; 3.16 правила соусной композиции горячих соусов; 3.17 температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
--	--	---

		3.18 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; 3.19 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; 3.20 правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; 3.21 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; 3.22 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; 3.23 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; 3.24 гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 3.25 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; 3.26 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; 3.27 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; 3.28 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; 3.29 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; 3.30 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; 3.31 варианты оформления тарелки и блюд с горячими
--	--	--

		соусами; 3.32 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; 3.33 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; 3.34 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 3.35 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; 3.36 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; 3.37 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	иметь практический опыт: ПО.1. составления бухгалтерской отчетности и использования ее для анализа финансового состояния организации; ПО.2. составления налоговых деклараций, отчетов по страховым взносам во внебюджетные фонды и формы статистической отчетности, входящие в бухгалтерскую отчетность, в установленные законодательством сроки; ПО.3. участия в счетной проверке бухгалтерской отчетности; ПО.4. анализа информации о финансовом положении организации, ее платежеспособности и доходности; уметь: У1. отражать нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета имущественное и финансовое
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	

		положение организации; У2. определять результаты хозяйственной деятельности за отчетный период; У3. закрывать учетные бухгалтерские регистры и заполнять формы бухгалтерской отчетности в установленные законодательством сроки; У4. устанавливать идентичность показателей бухгалтерских отчетов; У5. осваивать новые формы бухгалтерской отчетности, выполнять поручения по перерегистрации организации в государственных органах; знать: 3.1. определение бухгалтерской отчетности как единой системы данных об имущественном и финансовом положении организации; 3.2. механизм отражения нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета данных за отчетный период; 3.3. методы обобщения информации о хозяйственных операциях организации за отчетный период; 3.4. порядок составления шахматной таблицы и оборотно-сальдовой ведомости; 3.5. методы определения результатов хозяйственной деятельности за отчетный период; 3.6. требования к бухгалтерской отчетности организации; 3.7. состав и содержание форм бухгалтерской отчетности; 3.8. бухгалтерский баланс как основную форму бухгалтерской отчетности; 3.9. методы группировки и перенесения обобщенной учетной информации из оборотно-сальдовой ведомости в формы бухгалтерской отчетности; 3.10. процедуру составления пояснительной записки к
--	--	--

		бухгалтерскому балансу; 3.11. порядок отражения изменений в учетной политике в целях бухгалтерского учета; 3.12. порядок организации получения аудиторского заключения в случае необходимости; 3.13. сроки представления бухгалтерской отчетности; 3.14. правила внесения исправлений в бухгалтерскую отчетность в случае выявления неправильного отражения хозяйственных операций; 3.15. формы налоговых деклараций по налогам и сборам в бюджет и инструкции по их заполнению; 3.16. форму налоговой декларации по ЕСН и инструкцию по ее заполнению; 3.17. форму статистической отчетности и инструкцию по ее заполнению; 3.18. сроки представления налоговых деклараций в государственные налоговые органы, внебюджетные фонды и государственные органы статистики; 3.19. содержание новых форм налоговых деклараций по налогам и сборам и новых инструкций по их заполнению; 3.20. порядок регистрации и перерегистрации организации в налоговых органах, внебюджетных фондах и статистических органах; 3.21. методы финансового анализа; 3.22. виды и приемы финансового анализа; 3.23. процедуры анализа бухгалтерского баланса; 3.24. порядок общей оценки структуры имущества организации и его источников по показателям баланса; 3.25. порядок определения результатов общей оценки структуры активов и их источников по показателям баланса; 3.26. процедуры анализа ликвидности бухгалтерского баланса;
--	--	---

		3.27. порядок расчета финансовых коэффициентов для оценки платежеспособности; 3.28. состав критериев оценки несостоятельности (банкротства) организации; 3.29. процедуры анализа показателей финансовой устойчивости; 3.30. процедуры анализа отчета о прибыли и убытках; 3.31. принципы и методы общей оценки деловой активности организации, технологию расчета и анализа финансового цикла; 3.32. процедуры анализа уровня и динамики финансовых результатов по показателям отчетности; 3.33. процедуры анализа влияния факторов на прибыль.
ПК.5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	иметь практический опыт: расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; уметь: органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и
ПК.5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	

		горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; знать: ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
--	--	--

		варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	иметь практический опыт: ПО.1 планирования работы структурного подразделения (бригады); ПО.2 оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); ПО.3 принятия управленческих решений; уметь: У.1 рассчитывать выход продукции в ассортименте;
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива	
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	

		У.2 вести табель учета рабочего времени работников; У.3 рассчитывать заработную плату; У.4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; У.5 организовывать рабочие места в производственных помещениях; У.6 организовывать работу коллектива исполнителей; У.7 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; У.8 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: 3.1 принципы и виды планирования работы бригады (команды); 3.2 основные приемы организации работы исполнителей; 3.3 способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; 3.4 дисциплинарные процедуры в организации; 3.5 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; 3.6 нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; 3.7 формы документов, порядок их заполнения; 3.8 методику расчета выхода продукции; 3.9 порядок оформления табеля учета рабочего времени; 3.10 методику расчета заработной платы; 3.11 структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
	Выполнение работ по профессии «Повар»:	иметь практический опыт:
ПК 7.1	Производить первичную обработку овощей, плодов, мяса, рыбы, домашней птицы и подготовку зерновых, молочных и	ПО.1 обработки, подготовки и использования сырья и приготовления блюд из него;

	яичных продуктов, жиров, муки и сахара для дальнейшего использования.	ПО.2 подготовка кондитерского сырья к производству и приготовление простых хлебобулочных, основных мучных кондитерских изделий, простых отделочных полуфабрикатов и отечественных классических тортов и пирожных. уметь: У.1 обрабатывать сырьё и приготавливать полуфабрикаты из него; У.2 приготавливать и отпускать простые супы, соусы, блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюда из яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы, мучные блюда, салаты, холодные блюда и закуски, холодные и горячие сладкие блюда и напитки; У.3 приготавливать и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб и основные мучные кондитерские изделия; У.4 приготавливать простые отделочные полуфабрикаты; У.5 приготавливать и оформлять отечественные классические торты и пирожные. знать: 3.1 технологический процесс кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него; 3.2 технологический процесс приготовления и отпуска простых супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы, мучных блюд, салатов, холодных блюд и закусок, холодных и горячих сладких блюд и напитков; 3.3 технологический процесс приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий;
ПК 7.2	Производить подготовку и приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы.	
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые супы, соусы, блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюда из яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы, мучные блюда, салаты, холодные блюда и закуски, холодные и горячие сладкие блюда и напитки.	
	Выполнение работ по профессии «Кондитер»:	
ПК 7.4	Готовить и оформлять простые хлебобулочные и основные мучные кондитерские изделия.	
ПК 7.5	Готовить и использовать простые отделочные полуфабрикаты.	
ПК 7.6	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	

		3.4 технологический процесс приготовления простых отделочных полуфабрикатов; 3.5 технологический процесс приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.
--	--	---

Раздел IV. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП по специальности.

4.1. Пояснительная записка.

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Дрожжановский техникум отраслевых технологий» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России N 33234 от 23 июля 2014 г.

- Разъяснений по формированию учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) начального профессионального образования/среднего профессионального образования, одобренного научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (протокол № 3 от «21» июля 2015 г.);

- «Разъяснений по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах программы подготовки специалистов среднего звена начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования основной профессиональной образовательной программы» (далее – «Разъяснения ОД»), рекомендованных Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО», Протокол № 1 от 3.02.2011 г. (по объемам учебной нагрузки).

Начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная, максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – 45 минут или группировка парами 1 час 30 мин (по необходимости). Максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.

Лабораторные работы и практические занятия проводятся с делением на подгруппы не менее 12 человек в подгруппе.

Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 3 года 10 мес. При очной форме обучения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 52 недели.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов: общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального и разделов: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), промежуточная аттестация, государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении студентами профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет различных внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. Для подгрупп девушек используется часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного и общепрофессионального циклов проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Всего на теоретическое обучение **на первом курсе** отводится 39 недель на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного, обще гуманитарного и социально-экономического и профессионального цикла; 17 недель в первом семестре и 22 недели во втором семестре. По завершении обучения на 1 курсе проводится промежуточная аттестация (2 недели). Студенты сдают экзамены по предметам: «Русский язык», «История», «Родная литература», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

На втором курсе на теоретическое обучение отводится 39 недель. По завершении третьего и четвертого семестров проводится по одной неделе промежуточной аттестации. Студенты сдают экзамены по предметам: «Литература» - 4 семестр, «Иностранный язык» - 3 семестр, «Математика» - 4 семестр, «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - 4 семестр.

На третьем курсе предусмотрено теоретическое обучение 23,5 недели: 12 недель в пятом семестре и 11,5 недель в шестом семестре. На третьем курсе проводится рассредоточенная учебная практика в профессиональных модулях ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03 и ПМ.07 – 5 недель (180 часов) в пятом семестре и 3,5 недели (126 часов) в шестом семестре. Предусмотрена концентрированная производственная практика – 8 недель (288 часов). По завершении обучения на третьем курсе проводится промежуточная аттестация (1 неделя). Студенты сдают экзамен по химии и квалификационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 и ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции (интегрированный) и ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер 16675 Повар.

На четвертом курсе предусмотрено теоретическое обучение 18 недель: 12 недель в седьмом семестре и 6 недель в восьмом семестре. Включена рассредоточенная учебная практика в профессиональных модулях ПМ.04 и ПМ.05 – 5 недель (180 часов) в седьмом семестре, и 1

неделя (36 часов) в восьмом семестре и концентрированная производственная практика – 5 недель (180 часов). По завершении обучения на четвертом курсе проводится промежуточная аттестация (2 недели). Студенты сдают экзамены квалификационные по профессиональным модулям ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Концентрированная производственная практика по профилю специальности завершает изучение междисциплинарных курсов и профессиональных модулей в целом. Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам и общепрофессиональным дисциплинам проводятся сразу по их завершению изучения. Более гибкой системе оценивания способствует накопительная система оценки по МДК. Производственная практика оценивается как «Зачтено» или «Не зачтено» по выполнению соответствующих видов работ предусмотренных в профессиональном модуле.

По окончании теоретического обучения и прохождения учебной и производственной практик, сдачи квалификационных экзаменов проводится концентрированная преддипломная практика - 4 недели (144 часа).

В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний студентов: экзамены, курсовые проекты (работы), зачеты, дифференцированные зачеты. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план образовательного учреждения, должна выставляться итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»; экзамен (квалификационный) оценивается «ВПД освоен» или «ВПД не освоен»). Зачеты и дифференцированные зачеты являются одной из форм текущего учета знаний и проводятся за счет времени, отведенного на изучение предмета.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Выполнение курсовой работы (курсовое проектирование) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине или междисциплинарному курсу профессионального модуля, планируется на 2 курсе в четвертом семестре по дисциплине Основы экономики, менеджмента и маркетинга, на 3 курсе в шестом семестре по МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, на 4 курсе в восьмом семестре по МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение в пределах 16 часов обязательной учебной нагрузки на каждый курсовой проект, где 4 часа отводится на ознакомление со структурой курсовой работы в рамках дисциплины или МДК; 6 часов – на специфику содержания дисциплины или МДК, 6 часов на групповое консультирование.

Консультации для студентов очной формы получения образования предусмотрены в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе на каждом курсе по 2 недели в зимний период.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (864 часа) направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины и междисциплинарные курсы вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения и включают в себя:

ОГСЭ.05	Татарская литература	156 часов	Уметь: анализировать художественное произведение, его проблематику, нравственный пафос, систему образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, используя сведения по истории и теории литературы; аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению, отстаивать свою позицию, участвуя в диалоге и дискуссии; писать сочинения.	Знать: основные факты жизни и творчество писателей-классиков, творческую историю изучаемых произведений; закономерности историко-литературного процесса, сведения об отдельных периодах его развития; основные черты литературных направлений и течений; наизусть стихотворные тексты и фрагменты прозаических текстов на татарском языке.
Итого ОГСЭ:		156 час		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	36 часов	Уметь: применять информационные технологии в технологических процессах производства	Знать: значение информационных технологий в организационной работе
ОП.10	Сертификация продукции и услуг общественного питания	46 часов	Уметь: оформлять техническую документацию по сертификации продукции и услуг общественного питания в соответствии с действующей нормативной базой и стандартами качества	Знать: правовые основы, цели, задачи, принципы, объекты и методы сертификации; основные термины и определения в области сертификации; организационную структуру сертификации; порядок и правила сертификации продукции и услуг общественного питания
ОП.11	Контроль качества услуг продукции общественного питания	68 часов	Уметь: проводить контроль качества сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	Знать: понятие контроля качества; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; правовую и нормативную базу; методы контроля качества;

				порядок проведения контроля
ОП.12	Моделирование профессиональной деятельности	46 часов	Уметь: решать ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности;	Знать: ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности; основные этапы моделирования, методику и последовательность проведения; информационное обеспечение моделирования профессиональной деятельности
ОП.13	Психология и этика профессиональной деятельности	58 часов	Уметь: решать задачи регулирования и предотвращения конфликтов в профессиональной деятельности; применять нормы и правила современного, профессионального и речевого этикета	Знать: психические свойства личности, их проявления в профессиональной деятельности; социально-ролевое и деловое общение в профессиональной деятельности; объект, виды, причины возникновения и способы регулирования и предотвращения конфликтов в профессиональной деятельности; нормы и правила современного, профессионального и речевого этикета
Итого ОП:		254 часа		
МДК. 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	42 часа	Уметь: проверять органолептическим способом годность морепродуктов, овощей и грибов; обрабатывать различными методами морепродуктов, овощи и грибы; охлаждать и замораживать нарезанные морепродукты, овощи и грибы	Знать: ассортимент полуфабрикатов из морепродуктов, овощей и грибов; виды морепродуктов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из морепродуктов, овощей и грибов;

				правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов
МДК. 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	62 часа	Уметь: использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь	Знать: правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	62 часа	Уметь: использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания	Знать: правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания
МДК. 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	68 часов	Уметь: использовать различные технологии приготовления национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов	Знать: ассортимент национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	38 часа	Уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления напитков и коктейлей	Знать: ассортимент, рецептуру, специальную технологию приготовления и оформления напитков и коктейлей
МДК.06.02	Предпринимательская деятельность в общественном питании	96 часов	Уметь: вести документацию хозяйственных операций по инвентаризации сырья и товаров на предприятиях общественного питания; организовывать предпринимательскую	Знать: правовую и нормативную базу бухгалтерского учета; методы, системы и источники предпринимательского права, организационно-правовые формы и правовое регулирование

			деятельность; применять принципы и методологию мерчендайзинга для увеличения объема продаж продукции и услуг	предпринимательской деятельности; налоговое регулирование и внутрифирменный финансовый контроль; назначение и принципы мерчендайзинга, методологию его применения в общественном питании
МДК.06.03	Организация обслуживания предприятий общественного питания	86 часов	Уметь: управлять внутренней деятельностью предприятия общественного питания и факторами, влияющими на качество продукции и услуг; оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей и организовывать обслуживание потребителей с учетом правил и норм международного сервиса; использовать знания профессиональной этики и учитывать эстетические требования при организации обслуживания; использовать средства и методы имиджологии для создания собственного имиджа и самопрезентации, формирования корпоративного имиджа.	Знать: основные нормы и правила международного сервиса и современные технологии, методы и формы обслуживания; особенности профессиональной этики сферы обслуживания и эстетические элементы формирования культурного уровня персонала; сущность, значение, виды, средства и методы имиджологии, технологию и принципы имиджирования
Итого МДК:		454 часа		

Студенты имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории студент имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает студента от необходимости их повторного освоения;
- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ППССЗ в части развития общих компетенций студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- студенты обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ППССЗ;

- студентом должна быть представлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Государственная (итоговая) аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). На подготовку ВКР отводится по ФГОС СПО 4 недели и на защиту 2 недели. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программе СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона РФ «Об образовании» от 10 июля 1992г. № 3266-1.

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

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации «Техник-технолог» по специальности «Технология продукции общественного питания».

4.2. Учебный план

Таблица 4.

План учебного процесса для подготовки по специальности СПО
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед. + 0.5 нед. у/п	5 сем. 17 нед. (12 нед. т/о, 5 нед. у/п)	6 сем. 23 нед. (11.5 т/о, 3.5 нед. у/п+8 нед. п/п)	7 сем. 17 нед. (12 т/о, 5 нед. у/п)	8 сем. 13 нед. (7 т/о+ 1 нед. у/п+5 нед. п/п) 4 нед. преддипл. практ.
О.00	Общеобразовательный цикл	1/7/9	2106	702	1404	578		391	530	290	193				
ОУД.01	Русский язык	-,Э	117	39	78	16		34	44						
ОУД.02	Литература	-,ДЗ-,Э	270	90	180	150		34	44	68	34				
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ -,Э	231	77	154	40		51	47	56					
ОУД.04	Математика	-,Э	351	117	234	81		51	61	50	72				
ОУД.05	История	-,Э	201	67	134	28		34	100						
ОУД.06	Физическая культура	-,ДЗ	175	58	117	116		51	66						
ОУД.07	ОБЖ	-,ДЗ	105	35	70	32		34	36						
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	54	18	36	18					36				
ОУД.09	Информатика	-,ДЗ	162	54	108	63		34	44	30					
ОУД.10	Химия	-,ДЗ	201	67	134	12		34	44	56					
ОУД.11	Биология	-,ДЗ	162	54	108	22		34	44	30					
ОУД.12	Физика	ДЗ	77	26	51	26					51				

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5/5/1	922	307	615	334		85	110	194	90	44	44	30	18
ОГСЭ.01	Основы философии	-,ДЗ	72	24	48	4				48					
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48	8				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -,ДЗ	243	81	162	162				64	46	22	30		
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	243	81	162	160				34	44	22	14	30	18
ОГСЭ.05	Родная литература	-,Э	292	97	195	150		85	110						
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1/1/1	312	104	208	66				48	48	64	48	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	96	32	64	26				48	16				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,3	48	16	32	12					32				
ЕН.03	Химия	-,Э	168	56	112	28						64	48		
П.00	Профессиональный цикл	10/17/12	3139	1046	3101	2624	48	136	152	80	463	504	700	582	486
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	10/1/2	946	315	631	260	16	136	152	32	311	0	0	0	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,Э	117	39	78	12		34	44						
ОП.02	Физиология питания	3	48	16	34	16		34							
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,3	83	28	56	30		34	22						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,Э	163	21	40	32					40				
ОП.05	Метрология и стандартизация	3	48	16	32	20					32				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3	48	16	32	8			32						
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	102	34	68	24	16				68				
ОП.08	Охрана труда	3	48	16	32	8			32						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,3	102	34	68	48				32	36				
ОП.10	Сертификация продукции и услуг общественного питания	3	69	23	46	8					46				
ОП.11	Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания	3	66	22	44	18					44				
ОП.12	Моделирование профессиональной деятельности	3	68	22	45	16					45				
ОП.13	Психология и этика профессиональной деятельности	-,3	84	28	56	20		34	22						
ПМ.00	Профессиональные модули	-/16/10	2193	731	2470	1718	32			48	150	504	700	582	486
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	177	59	190	113						84	106		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		177	59	118	41						66	52		
УП.01	Учебная практика	ДЗ			36	36						18	18		
ПП.01	Производственная практика	3			36	36							36		

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)	210	70	302	264						160	142		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		210	70	140	102						88	52		
УП.02	Учебная практика	-,ДЗ			90	90						72	18		
ПП.02	Производственная практика	3			72	72							72		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(к)	348	116	430	342	16					154	276		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		348	116	232	56	16					82	150		
УП.03	Учебная практика	-,ДЗ			126	126						72	54		
ПП.03	Производственная практика	3			72	72							72		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(к)	309	103	386	292	16							192	194
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		309	103	206	112	16							102	104
УП.04	Учебная практика	ДЗ			108	108								90	18
ПП.04	Производственная практика	3			72	72									72
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(к)	225	75	294	220								192	102
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		225	75	150	76								102	48
УП.05	Учебная практика	ДЗ			108	108								90	18
ПП.05	Производственная практика	3			36	36									36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(к)	474	158	388	178							36	198	154
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-,Э	207	69	138	54							36	102	
МДК.06.02	Предпринимательская деятельность в общественном питании	Э	144	48	96	16								96	
МДК.06.03	Организация обслуживания предприятий общественного питания	ДЗ	123	41	82	36									82
УП.06	Учебная практика														
ПП.06	Производственная практика	ДЗ			72	72									72
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер и 16675 Повар	Э(к)	450	150	480	286				48	150	106	176		

МДК.07.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий		195	65	130	42					76	44	10		
МДК.07.02	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд		255	85	170	64				48	56	44	22		
УП.07	Учебная практика	ДЗ			72	72					18	18	36		
ПП.07	Производственная практика	3			108	108							108		
	Всего:	17/30/23	6479	2159	5328	2766	48	612	792	612	794	612	828	612	468
ПДП	Преддипломная практика														4 нед.
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация														6 нед.
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов)				Всего	дисциплин и МДК			612	792	612	774	432	414	432	252
					учебной практики						18	180	126	180	36
Государственная (итоговая) аттестация					производственной практики							0	288		180
1. Программа базовой подготовки					преддипломной практики										144
1.1.Выпускная квалификационная работа					экзаменов			-	6	1	1	-	5	2	3
Выполнение выпускной квалификационной работы 4 недели					дифференцированных зачетов			5	3	4	6	1	5	3	5
Защита выпускной квалификационной работы 2 недели.					зачетов			1	5	1	7	1	5	1	2

Таблица 5.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для подготовки по специальности СПО
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	38.5	0.5	-	-	2	-	11	52
III курс	23.5	8.5	8	-	1	-	10	51
IV курс	19	6	5	4	2	6	2	44
Всего	120	15	13	4	7	6	34	199

4.3. Аннотации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Аннотация
ОУД.01 Русский язык

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: цикл общеобразовательных дисциплин.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «Русский язык и литература. Русский язык» направлено на достижение следующих **целей:**

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• **личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

• предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **117** часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **78** часов;

самостоятельной работы обучающихся - **39** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

ОУД.01 Литература

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: цикл общеобразовательных дисциплин.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире;

формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса;

образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию — эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

• **метапредметных:**

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
 - умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
 - умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
 - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

• **предметных:**

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – **270** часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **180** часов;

самостоятельной работы обучающихся - **90** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет и экзамен.

Аннотация
ОУД. 03 Иностранный язык

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: цикл общеобразовательных дисциплин.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины «Английский язык» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

- **лингвистической** — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- **социолингвистической** — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- **дискурсивной** — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

- **социокультурной** — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- **социальной** — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- **стратегической** — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- **предметной** — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

- заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;
- заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – **231** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **154** часов;

самостоятельной работы обучающихся – **77** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – Дифференцированный зачет и экзамен.

Аннотация ОУД.04 Математика

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: цикл общеобразовательных дисциплин.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих **целей**:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

- **личностных:**

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

- **метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

• **предметных:**

– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

– сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

– владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

– сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

– владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

– сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

– владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 351 часа,

из них: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 234 часов;

самостоятельной работы обучающегося -117 часов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация
ОУД.05 История

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: цикл общеобразовательных дисциплин.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

• **метапредметных:**

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

• **предметных:**

– сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

– владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

– сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

– владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

– сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – **201** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **134** часов;

самостоятельной работы обучающихся – **67** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация
ОУД.06 Физическая культура

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: цикл общеобразовательных дисциплин.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- **метапредметных:**
 - способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
 - готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
 - освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
 - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
 - формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
 - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
- **предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **175** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **117** часов;

самостоятельной работы обучающихся - **58** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Аннотация

ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: цикл общеобразовательных дисциплин.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих **целей:**

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся. Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов**:

- **личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

- **метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

– владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **105** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **70** часов;

самостоятельной работы обучающихся - **35** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Аннотация
ОУД.08 Астрономия

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППСЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: цикл общеобразовательных дисциплин.

3. Цель учебной дисциплины.

Содержание программы учебной дисциплины «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся:

- понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;
- знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временны́х масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
- умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;
- научного мировоззрения;
- навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

- **личностных:**

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

• **метапредметных:**

– умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

– умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

• **предметных:**

– сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

– понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

– владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

– сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

– осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **36** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **18** часа.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация
ОУД.10 Информатика

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: цикл общеобразовательных дисциплин.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

– умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

• метаяпредметных:

– умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

– использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

– использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

– умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

– умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

– сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

– владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

– использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

– владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

– владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **162** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **108** часов;

самостоятельной работы обучающихся - **54** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация ОУД. 10 Химия

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: цикл общеобразовательных дисциплин.

3. Цель учебной дисциплины.

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

• приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• **личностных:**

– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

– готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

• **метапредметных:**

– использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

• **предметных:**

– сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

– владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

– сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

– владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

– сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся -**201** часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся –**134** часов;
самостоятельной работы обучающихся - **67** часа.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация
ОУД.11 Биология

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: цикл общеобразовательных дисциплин.

3. Цель учебной дисциплины.

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих **целей**:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• **метапредметных:**

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• **предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **162** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **108** часов;

самостоятельной работы обучающихся - **72** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация
ОУД.12 Физика

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: цикл общеобразовательных дисциплин.

3. Цель учебной дисциплины.

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих **целей:**

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

• **метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

• **предметных:**

— сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

– владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

– владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

– умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

– сформированность умения решать физические задачи;

– сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

– сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 77 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 51 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 26 часов.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет и экзамен.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Аннотация

ОГСЭ.01 Основы философии

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Цель учебной дисциплины.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать **общие компетенции (ОК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **72** часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **48** часов;

самостоятельной работы обучающихся – **24** часа.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация
ОГСЭ.02 История

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология производства общественного питания.**

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Цель учебной дисциплины.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать **общие компетенции (ОК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **72** часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **48** часов;

самостоятельной работы обучающихся – **24** часа.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация
ОГСЭ.03 Иностранный язык

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Цель учебной дисциплины.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать **общие компетенции (ОК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **243** часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **162** часа;

самостоятельной работы обучающихся – **81** час.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация

ОГСЭ.04 Физическая культура

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Цель учебной дисциплины.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать **общие компетенции (ОК):**

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

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

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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **243** часа,
в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **162** часа;
самостоятельной работы обучающихся – **81** час.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет и дифференцированный зачет.

Аннотация
ОГСЭ.05. Родная литература

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- воспроизводить содержание литературного произведения;
 - анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
 - соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
 - определять род и жанр произведения;
 - сопоставлять литературные произведения;
 - выявлять авторскую позицию;
 - выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
 - аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
 - писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- образную природу словесного искусства;

- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX-XX вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

2. Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **292** часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **195** часа;

самостоятельной работы обучающихся - **97** часов

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Математический и общий естественнонаучный цикл

Аннотация

ЕН.01 Математика

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППСЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

3. Цель учебной дисциплины.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать **общие компетенции (ОК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** и овладению **профессиональными компетенциями (ПК):**

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **96** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **64** часа;

самостоятельной работы обучающихся – **32** часа.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

3. Цель учебной дисциплины.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать **общие компетенции (ОК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** и овладению **профессиональными компетенциями (ПК):**

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **48** часов,
в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **32** часа;
самостоятельной работы обучающихся – **16** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация
ЕН.03 Химия

1. Область применения программы

Реализация среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

3. Цель учебной дисциплины.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать **общие компетенции (ОК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** и овладению **профессиональными компетенциями (ПК):**

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов,
в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 112 часов,
самостоятельной работы обучающегося - 56 часов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен

П.00 Профессиональный цикл Общепрофессиональные дисциплины

Аннотация

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин профессионального цикла.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

проводить бактериологические исследования продуктов, определять свежесть продукта по стандарту, контролировать качество товаров, соблюдать правила личной и производственной гигиены

В результате изучения обязательной части цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов,

самостоятельной работы обучающегося -39 часов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен

Аннотация

ОП.02. Физиология питания

1. Область применения программы. Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин профессионального цикла.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

знать:

- роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа,

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5

Аннотация

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин профессионального цикла.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
 - правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
 - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
- 4. Рекомендуемое количество часов** на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 83 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 56 часов, самостоятельной работы обучающегося - 28 часов.
- 5. Форма промежуточной аттестации** – зачет.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5

Аннотация

ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин профессионального цикла.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и
- накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

- 4. Рекомендуемое количество часов** на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 163 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов, самостоятельной работы обучающегося - 21 час.
- 5. Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5.

Аннотация

ОП.05 Метрология и стандартизация

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин профессионального цикла.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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;

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.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа, самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5

Аннотация
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин профессионального цикла.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско- процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа,

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5.

Аннотация

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин профессионального цикла.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 34 часа.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5.

Аннотация
ОП.08 Охрана труда

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин профессионального цикла.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

знать:

- системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа,

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5.

Аннотация

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин профессионального цикла.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов,

самостоятельной работы обучающегося - 34 часа.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация

ОП.10 Сертификация продукции и услуг общественного питания

1. Область применения программы

Аннотация программы учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин профессионального цикла.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- Читать и заполнять бланки сертификатов, заполнить заявки на проведение сертификации, акты отбора проб;
- Читать штриховые коды, используемые в РФ;
- Сравнивать нормативные документы разных видов и категорий. Определять состав и назначение нормативных документов

общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- Основные термины и определения в области сертификация. Система сертификации. Схема сертификации. Сертификат соответствия.

Заявление о соответствии. Знак соответствия;

- Обязательная сертификация. Добровольная сертификация;
- Правовые основы сертификации;
- Участники обязательной сертификации и их функции;
- Назначение и отличительные особенности добровольной сертификации;
- Сертификация услуг. Схемы сертификации услуг;
 - Сертификация систем качества и производств;
 - Знаки соответствия, используемые в РФ. Знаки соответствия других государств;

- Штриховое кодирование

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося 23 часа.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация

ОП.11 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания

1. Область применения программы

Аннотация программы учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин профессионального цикла.

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения общепрофессиональной дисциплины

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличие поверенных средств измерений и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствия;

уметь:

- 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;

- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

знать:

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно - правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

- основные понятия в области 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;

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация

ОП.12 Моделирование профессиональной деятельности.

1. Область применения программы

программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.10**

Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин профессионального цикла.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- решать ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся

знать:

- ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности;

- основные этапы моделирования, методику и последовательность проведения;

- информационное обеспечение моделирования профессиональной деятельности.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация

ОП.13 Психология и этика профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин профессионального цикла.

3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен уметь:

- формировать познавательную деятельность;
- формировать профессиональные способности и черты характера;
- формировать коммуникативную культуру;
- разрешать конфликтные ситуации.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- понятие психологии, психики;
- психические процессы и свойства личности;
- понятия этики и этикета;
- основные этические категории;
- основные принципы делового общения и делового этикета;
- правила профессионального общения;
- структуру общения;
- основные способы воздействия в общении;
- барьеры общения и способы их устранения;
- основы вербального и невербального общения;
- основные формы делового общения;
- приемы рефлексивного и нерефлексивного слушания.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки 56 часов;

Самостоятельной работы студента 28 часов.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5.

Профессиональные модули

Аннотация

ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Область применения программы

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональные модули.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую

- ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 177 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки 118 часов;

Самостоятельной работы студента 59 часов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Формируемые компетенции: ОК. 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3

Аннотация

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

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

1. Область применения программы

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональные модули.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора
- вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 210 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки 140 часов;

Самостоятельной работы студента 70 часов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация

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

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

1. Область применения программы

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональные модули.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам:
- для сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, из мяса кролика и нутрии, супов национальной кухни, сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Технология приготовления блюд из мяса кролика и нутрии.

Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов.

Технологический процесс приготовления супов национальной кухни.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.

Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 3.1 – 3.4

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 348 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки 232 часа;

Самостоятельной работы студента 116 часов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация

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

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Область применения программы

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональные модули.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

С целью освоения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 4.1 – 4.4

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 309 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки 206 часов;

Самостоятельной работы студента 103 часа.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

1. Область применения программы

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональные модули.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов:
- фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов:
- суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 5.1 – 5.2

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 225 часа, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки 150 часа;

Самостоятельной работы студента 75 часа.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации.

МДК.06.02 Предпринимательская деятельность в общественном питании.

1. Область применения программы

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональные модули.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

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;

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;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;

- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 6.1 – 6.5.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 351 час, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки 234 часа;

Самостоятельной работы студента 117 часов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

МДК.06.03 Организация обслуживания предприятий общественного питания.

1. Область применения программы

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональные модули.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения/бригады;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения/бригады;
- принятия управленческих решений;

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;

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;

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часа, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки 82 часа;

Самостоятельной работы студента 41 час.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 120901 Кондитер и 16675 Повар

МДК.07.01 Технологи приготовления мучных кондитерских изделий

МДК.07.02 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд.

1. Область применения программы

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

1. Правильного хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарными требованиями.
2. Механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов различных степеней готовности.
3. Тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов, осуществления комплектации и раздачи блюд массового спроса.

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;
- оценивал, качество готовых блюд.

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, 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.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 450 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки 300 часов;

Самостоятельной работы студента 150 часов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен, дифференцированный зачет.

4.4. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы

Контрольно-измерительные материалы по программе должны обеспечивать оценку достижения всех требований к результатам освоения образовательной программы, указанных разработчиком в примерной программе, а при формировании КИМ по рабочей программе, и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Освоение профессиональной образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики, профессионального модуля должно сопровождаться промежуточной аттестацией обучающихся.

Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

4.4.1. Текущий контроль.

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку знаний и умений обучающихся по всем изучаемым в данном семестре дисциплинам.

Текущий контроль знаний и умений обучающихся осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), в период прохождения производственной (профессиональной) практики, внеаудиторной самостоятельной работы установленных рабочей программой учебной дисциплины.

Текущий контроль знаний и умений, его виды и формы предусматриваются планами учебных занятий на усмотрение преподавателя.

Результаты текущего контроля знаний и умений обучающихся выставляются преподавателем в журнале учебных занятий.

При текущем контроле по профессиональному модулю проверяется уровень достижения студентом практического опыта, умений и знаний, установленных рабочей программой профессионального модуля.

Для проведения текущего контроля преподаватель использует различные методы и средства, обеспечивающие объективность оценки знаний, умений и профессиональных компетенций обучающихся.

Виды и формы текущего контроля знаний и умений указываются в планах учебных занятий.

Лабораторные работы и практические занятия. Содержание лабораторных и практических занятий фиксируется в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей. Оценки за выполненные лабораторные и практические занятия выставляются по пятибалльной системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

Учебная и производственная практика. В период прохождения учебной и производственной практики предусматривается текущий контроль выполнения индивидуальных заданий.

Самостоятельная работа студентов. В рабочей программе учебной дисциплины, профессионального модуля, перспективно-тематическом плане учебной дисциплины, профессионального модуля, определяются формы и методы текущего контроля результатов самостоятельной работы обучающихся. Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине.

Контрольная работа. Контрольные работы по дисциплине, как форма текущего контроля знаний и умений обучающихся, планируются преподавателем, указываются в поурочных планах. Контрольные работы могут проводиться по разделам учебной дисциплины.

Итоги текущего контроля за семестр по дисциплинам, МДК, в учебном плане по которому в данном семестре не предусмотрена форма промежуточной аттестации (зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен), выставляются отдельной колонкой в журнале учебных занятий.

4.4.2. Промежуточная аттестация обучающихся.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен - по отдельной дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) - экзамен по профессиональному модулю;
- зачет;
- дифференцированный зачет (по дисциплинам)
- дифференцированный зачёт (проверочная работа по учебной и производственной практике).

Форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом.

Проведение зачета и дифференцированного зачета предусматривается в рабочей программе дисциплины и перспективно-тематическом плане как итоговое занятие. Зачет и дифференцированный зачет может проводиться в устной, письменной форме, в форме выполнения тестовых и практических заданий. Зачет и дифференцированный зачет проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, МДК, практики.

Задания к зачету или дифференцированному зачету разрабатываются преподавателем дисциплины, междисциплинарного курса, практики с учётом требования ФГОС по профессии и должны предусматривать как теоретические, так и/или практические задания. Перечень вопросов и/или практических задач разрабатывается преподавателями дисциплины, МДК, практики, обсуждается на методических объединениях. Количество вопросов и/или практических задач перечне должно превышать количество вопросов и/или практических задач, необходимых для составления билетов.

На основе разработанного и объявленного обучающимся перечня вопросов и/или практических задач, рекомендуемых для подготовки к зачету или дифференцированному зачету, составляются билеты (варианты), содержание которых до обучающихся не доводится. Могут быть применены тестовые задания.

При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

При проведении зачета уровень подготовки обучающегося оценивается как зачет или не зачет.

Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. В случае изучения дисциплины или профессионального модуля в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в последнем семестре.

При освоении программы ПМ.01 **«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»** по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

При освоении программы ПМ.02 **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной»** по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

При освоении программы ПМ.03 «**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**» по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

При освоении программы ПМ.04 «**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**» по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

При освоении программы ПМ.05 «**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**» по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

При освоении программы ПМ.06 «**Организация работы структурного подразделения**» по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

При освоении программы ПМ.07 «**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**» по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. По его итогам возможно присвоение выпускнику квалификацию «Повар», «Кондитер».

После сдачи квалификационных экзаменов по всем модулям проходит государственная итоговая аттестация, по результатам которой присваивается квалификация «Техник-технолог».

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС по профессии.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Возможно проведение промежуточной аттестации по отдельным элементам программы профессионального модуля. В этом случае рекомендуемая форма аттестации по учебной и/или производственной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет).

4.4.3 Государственная (итоговая) аттестация обучающихся.

Государственная (итоговая) аттестация (далее Г(И)А), независимо от форм получения образования, является обязательной.

Государственная (итоговая) аттестация обучающихся, освоивших основную профессиональную образовательную программу в соответствии с ФГОС осуществляться после её освоения в полном объеме.

Г(И)А выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля, успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Г(И)А проводится в следующих видах и формах:

Выпускная практическая квалификационная работа.

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ОПОП и проводится по каждому профессиональному модулю (модулям) в результате освоения которых обучающемуся может быть присвоена квалификация.

Письменная экзаменационная работа.

Обязательные требования – соответствие тематики письменной экзаменационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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

Не допускаются выпускники, не освоившие ОПОП в полном объеме: не сдавшие экзамены по отдельным учебным предметам (дисциплинам) или не выполнившие практические квалификационные работы или письменные экзаменационные работы.

Досрочное проведение Г(И)А не проводится.

Обучающимся, не допущенным к Г(И)А, выдается свидетельство об уровне квалификации – при не завершении освоения всей образовательной программы по прохождении квалификационного экзамена по определённой квалификации в период производственной практики (при сроке обучения не менее 1 года), либо справка установленного образца с указанием периода обучения, изученных предметов и оценок.

Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника определяются образовательным учреждением в зависимости от вида, формы проведения в данном учебном году и определяются программой Г(И)А.

4.5. Условия реализации образовательной программы

4.5.1. Требования к кадровому составу реализующему ООП

Таблица 6.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

№ п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная/дополнительная) направление подготовки, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	ФИО преподавателя	Образование	Квалификационная категория, год присвоения	Повышение квалификации	Педагогический стаж
1	2	3	4	5	6	7
1.	Основная программа профессионального образования среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена. 19.02.10 Технология продукции общественного питания					
1.1.0.	Общеобразовательный цикл					
1.1.1	Русский язык	Николаева Людмила Александровна	ГОУ ВПО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова», филолог, 2004г.	Первая, 2017 год	2018 год	12 лет

1.1.2.	Литература	Николаева Людмила Александровна	ГОУ ВПО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова», филолог, 2004г.	Первая, 2017 год	2018 год	12 лет
1.1.3.	Иностранный язык	Чернова Светлана Михайловна	Казанский государственный педагогический университет. Учитель немецкого и английского языков. 1998 г.	Первая, 2016 год	2015 год	20 лет
1.1.4.	Математика	Шарипова Раиля Медихатовна	ФГБОУ ВПО «Ульяновский государственный педагогический университет имени И.Н. Ульянова», бакалавриат по направлению подготовки «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)»			2 года
1.1.5.	История	Черланов Алексей Викторович	ФГОУ ВПО «ЧГУ им. Ульянова», Историк, преподаватель. 2008 г. ФГОУ ВПО ЧГСХА, Экономист-менеджер, 2013 г.	Первая, 2015 год	2018 год	7 лет
1.1.6.	Физическая культура	Салахов Ильфак Наилович	НОЧУ ВПО «Московский социально-гуманитарный институт -2012г. Физическая культура и ОБЖ: теория и методика обучения в образовательном учреждении (СОШ).	Первая, 2015 год	2018 год	21 лет
1.1.7	ОБЖ	Кондрашкин Вячеслав Григорьевич	Ульяновский «Знак почета» ГПИ им. И.Н.Ульянов, учитель физической культуры, 1993г. Международная академия экспертизы и оценки» по программе профессиональной	Высшая, 2018 г.	2016 год	30 лет

			подготовки «Педагогическое образование: преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности в соответствии с ФГОС», 2017 г.			
1.1.8	Астрономия	Аббазов Аседулла Абзалдинович	КГПИ Учитель физики 1982 г.	Высшая, 2019 год	2018 год	39лет
1.1.9.	Информатика	Бакиров Арифзян Адизянович	КСХИ им. М. Горького, экономист-организатор с/х производства, 1990 г. ИСГЗ, г. Казань, «Экономика сельского хозяйства», Преподаватель высшей школы.	Высшая, 2019 год	2018 год	23 года
1.1.10.	Химия	Нигманов Раил Ислямгалиевич,	КГПУ, учитель Биологии, 1999г.	Первая, 2019 год	2018 год	23 года
1.1.11.	Биология	Нигманов Раил Ислямгалиевич,	КГПУ, учитель Биологии, 1999г.	Первая, 2019 год	2018 год	23 года
1.1.12.	Физика	Аббазов Аседулла Абзалдинович	КГПИ Учитель физики 1982 г.	Высшая, 2019 год	2018 год	37 лет
1.2.0	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					
1.2.1.	Основы философии	Аббазова Дилюзия Касимовна,	КГУ им. В.И.Ульянова -Ленина, высшее, Учитель татарского языка и литературы, 1987 г.	Первая, 2019 год	2018 год	38 лет

1.2.2.	История	Черланов Алексей Викторович	ФГОУ ВПО «ЧГУ им. Ульянова», Историк, преподаватель. 2008 г. ФГОУ ВПО ЧГСХА, Экономист-менеджер, 2013 г.	Первая, 2015 год	2018 год	7 лет
1.2.3.	Иностранный язык	Чернова Светлана Михайловна	Казанский государственный педагогический университет. Учитель немецкого и английского языков. 1998 г.	Первая, 2016 год	2015 год	20 лет
1.2.4.	Физическая культура	Салахов Ильфак Наилович	НОЧУ ВПО «Московский социально-гуманитарный институт -2012г. Физическая культура и ОБЖ: теория и методика обучения в образовательном учреждении (СОШ).	Первая, 2015 год	2018 год	19 лет
1.2.5.	Родная литература (Татарская литература)	Аббазова Дилюзия Касимовна,	КГУ им. В.И.Ульянова -Ленина, высшее, Учитель татарского языка и литературы, 1987 г.	Первая, 2019 год	2018 год	37 лет
	Родная литература (Чувашская литература)	Яковлева Светлана Васильевна.	ЧГУ им. И.Н. Ульянова, высшее, квалификация филолог, специальность филология, преподаватель 2003 год.	Первая, 2017 год	2016 год	7 лет
1.3.0.	Математический и общий естественнонаучный цикл					
1.3.1.	Математика	Аббазов Аседулла Абзалдинович	КГПИ Учитель физики 1982 г.	Высшая, 2014 год	2018 год	39 лет
1.3.2.	Экологические основы природопользования	Николаева Людмила Александровна	ГОУ ВПО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова», филолог, 2004 г. <i>Профессиональная переподготовка.</i>	Первая, 2017 год	2018 год	12 лет

			ООО Учебный центр «Профессионал», “Экология: теория и методика преподавания в образовательной организации”			
1.3.3.	Химия	Нигманов Раил Ислямгалиевич,	КГПУ учитель Биологии, 1999 г.	Первая, 2019 год	2018 год	23 года
1.4.0.	Общепрофессиональные дисциплины					
1.4.1.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Волкова Рамиля Фоатовна	ФГОУ ВПО УСХА Технология производства и переработки с/продукции, 2011 г. ЧОУ ВО «КИУ им. В.Г. Тимирязова», 2017 г.	Первая, 2019 год	2018 год	8 лет
1.4.2.	Физиология питания	Измайлова Рамиля Рашитовна	ГОУ СПО «Ульяновский техникум питания и торговли». Кв. Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» 2005 г.	Первая, 2018 год	2018 год	2 года
1.4.3.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Измайлова Рамиля Рашитовна	ГОУ СПО «Ульяновский техникум питания и торговли». Кв. Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» 2005 г.	Первая, 2018 год	2018 год	2 года
1.4.4.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Бакиров Арифзян Адизянович	КСХИ им. М. Горького, экономист-организатор с/х производства, 1990 г. ИСГЗ, г. Казань, «Экономика	Высшая, 2019 год	2018 год	23 года

			сельского хозяйства», Преподаватель высшей школы.			
1.4.5.	Метрология и стандартизация	Волкова Рамиля Фоатовна	ФГОУ ВПО УСХА Технология производства и переработки с/продукции, 2011 г. ЧОУ ВО «КИУ им. В.Г. Тимирязова», 2017 г.	Первая, 2019 год	2018 год	8 лет
1.4.6.	Правовые основы профессиональной деятельности	Черланов Алексей Викторович	ФГОУ ВПО «ЧГУ им. Ульянова», Историк, преподаватель. 2008 г. ФГОУ ВПО ЧГСХА, Экономист-менеджер, 2013 г.	Первая, 2015 год	2018 год	7 лет
1.4.7.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кукушкина Мария Федоровна	Буинское проф. училище, продавец товаров повседневного спроса, 23.06.1995 г. ФГБОУ ВО «Чувашский государственный университет имени И.Н. Ульянова», высшее, Экономист	Первая, 2018 год	2018 год	10 лет
1.4.8.	Охрана труда	Лухманов Валерий Викторович	ЧСХИ, Инженер – механик, 1989г.	Первая, 2018 год	2018 год	21 год
1.4.9.	Безопасность жизнедеятельности	Кондрашкин Вячеслав Григорьевич	Ульяновский «Знак почета» ГПИ им. И.Н.Ульянов, учитель физической культуры, 1993г. Международная академия экспертизы и оценки» по программе профессиональной подготовки «Педагогическое образование: преподаватель-организатор основ безопасности	Высшая, 2018 год	2018 г.	31 год

			жизнедеятельности в соответствии с ФГОС», 2017 г.			
1.4.10.	Сертификация продукции и услуг общественного питания	Измайлова Рамиля Рашитовна	ГОУ СПО «Ульяновский техникум питания и торговли». Кв. Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» 2005 г.	Первая, 2018 год	2018 год	2 года
1.4.11.	Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания	Мушарапова Сирина Завдетовна	Казанский кооперативный техникум, техник-технолог, 1983г. «Институт социально - гуманитарных знаний», Психолог.	Первая, 2019 год	2017 год	9 лет
1.4.12.	Моделирование профессиональной деятельности	Измайлова Рамиля Рашитовна	ГОУ СПО «Ульяновский техникум питания и торговли». Кв. Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» 2005 г.	Первая, 2018 год	2018 год	2 года
1.4.13	Психология и этика профессиональной деятельности	Александрова Анастасия Александровна	ФГБОУ высшего образования «Чувашский государственный педагогический университет им. И.Я. Яковлева», 2017 г., направленность: Дополнительное образование (музыкальное образование), ФГБОУ высшего образования «Чувашский государственный педагогический университет им. И.Я. Яковлева», 2017г.,			2 года

			профессиональная переподготовка по программе «Практическая психология в сфере управления и образования»			
	Профессиональные модули					
1.5.0.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					
1.5.1	МДК.01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Измайлова Рамиля Рашитовна	ГОУ СПО «Ульяновский техникум питания и торговли». Кв. Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» 2005 г.	Первая, 2018 год	2018 год	2 года
1.5.2.	УП.01. Учебная практика	Мухтарова Сирина Надыровна, мастер п/о	ГАПОУ «Международный колледж сервиса», Технология продукции общественного питания, 21.06.2013 г.	Первая, 2018 год	2018 год	10 лет
1.5.3.	ПП.01. Производственная практика	Измайлова Рамиля Рашитовна	ГОУ СПО «Ульяновский техникум питания и торговли». Кв. Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» 2005 г.	Первая, 2018 год	2018 год	2 года
1.6.0	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной					

	продукции					
16.1.	МДК.02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Волкова Рамиля Фоатовна	ФГОУ ВПО УСХА Технология производства и переработки с/продукции, 2011 г. ЧОУ ВО «КИУ им. В.Г. Тимирязова», 2017 г.	Первая, 2019 год	2018 год	8 лет
1.6.2.	УП.02. Учебная практика	Мухтарова Сирина Надыровна, мастер п/о	ГАПОУ «Международный колледж сервиса», Технология продукции общественного питания, 21.06.2013 г.	Первая, 2018 год	2018 год	10 лет
1.6.3.	ПП.02. Производственная практика	Волкова Рамиля Фоатовна	ФГОУ ВПО УСХА Технология производства и переработки с/продукции, 2011 г. ЧОУ ВО «КИУ им. В.Г. Тимирязова», 2017 г.	Первая, 2019 год	2018 год	7 лет
1.7.0.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции					
1.7.1.	МДК.03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Измайлова Рамиля Рашитовна	ГОУ СПО «Ульяновский техникум питания и торговли». Кв. Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» 2005 г.	Первая, 2018 год	2018 год	2 года
1.7.2.	УП.03. Учебная практика	Мухтарова Сирина Надыровна, мастер п/о	ГАПОУ «Международный колледж сервиса», Технология продукции общественного питания, 21.06.2013 г.	Первая, 2018 год	2018 год	10 лет
1.7.3.	ПП.03. Производственная	Измайлова Рамиля	ГОУ СПО «Ульяновский	Первая,	2018 год	2 года

	практика	Рашитовна	техникум питания и торговли». Кв. Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» 2005 г.	2018 год		
1.8.0.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
1.8.1.	МДК.04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Волкова Рамиля Фоатовна	ФГОУ ВПО УСХА Технология производства и переработки с/продукции, 2011 г. ЧОУ ВО «КИУ им. В.Г. Тимирязова», 2017 г.	Первая, 2019 год	2018 год	8 лет
1.8.2.	УП.04. Учебная практика	Мухтарова Сирина Надыровна, мастер п/о	ГАПОУ «Международный колледж сервиса», Технология продукции общественного питания, 21.06.2013 г.	Первая, 2018 год	2018 год	10 лет
1.8.3.	ПП.04. Производственная практика	Волкова Рамиля Фоатовна	ФГОУ ВПО УСХА Технология производства и переработки с/продукции, 2011 г. ЧОУ ВО «КИУ им. В.Г. Тимирязова», 2017 г.	Первая, 2019 год	2018 год	7 лет
1.9.0.	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов					
1.9.1.	МДК.05.01.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Измайлова Рамиля Рашитовна	ГОУ СПО «Ульяновский техникум питания и торговли». Кв. Технолог по специальности «Технология продукции	Первая, 2018 год	2018 год	2 года

			общественного питания» 2005 г.			
1.9.2.	УП..05 Учебная практика	Мухтарова Сирина Надыровна, мастер п/о	ГАПОУ «Международный колледж сервиса», Технология продукции общественного питания, 21.06.2013 г.	Первая, 2018 год	2018 год	10лет
1.9.3.	ПП.05 Производственная практика	Измайлова Рамиля Рашитовна	ГОУ СПО «Ульяновский техникум питания и торговли». Кв. Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» 2005 г.	Первая, 2018 год	2018 год	2 года
1.10.0.	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения					
1.10.1.	МДК.06.01.Управление структурным подразделением организации	Волкова Рамиля Фоатовна	ФГОУ ВПО УСХА Технология производства и переработки с/продукции, 2011 г. ЧОУ ВО «КИУ им. В.Г. Тимирязова», 2017 г.	Первая, 2019 год	2018 год	8 лет
1.10.2.	МДК.06.02.Предпринимате льская деятельность в общественном питании	Кукушкина Мария Федоровна	Буинское проф. училище, продавец товаров повседневного спроса, 23.06.1995 г. ФГБОУ ВО «Чувашский государственный университет имени И.Н. Ульянова», высшее, Экономист	Первая, 2018 год	2018 год	10 лет
1.10.3.	МДК.06.03 Организация обслуживания предприятий общественного питания	Волкова Рамиля Фоатовна	ФГОУ ВПО УСХА Технология производства и переработки с/продукции, 2011 г.	Первая, 2019 год	2018 год	8 лет

			ЧОУ ВО «КИУ им. В.Г. Тимирязова», 2017 г.			
1.10.4.	ПП.06. Производственная практика	Волкова Рамиля Фоатовна	ФГОУ ВПО УСХА Технология производства и переработки с/продукции, 2011 г. ЧОУ ВО «КИУ им. В.Г. Тимирязова», 2017 г.	Первая, 2019 год	2018 год	8 лет
1.11.0	ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер и 16675 Повар					
1.11.1.	МДК.07.01.Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Измайлова Рамиля Рашитовна	ГОУ СПО «Ульяновский техникум питания и торговли». Кв. Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» 2005 г.	Первая, 2018 год	2018 год	2 года
1.11.2.	МДК.07.02. Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	Измайлова Рамиля Рашитовна	ГОУ СПО «Ульяновский техникум питания и торговли». Кв. Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» 2005 г.	Первая, 2018 год	2018 год	2 года
1.11.3.	УП.07. Учебная практика	Мухтарова Сирина Надыровна, мастер п/о	ГАПОУ «Международный колледж сервиса», Технология продукции общественного питания, 21.06.2013 г.	Первая, 2018 год	2018 год	10 лет
1.11.4.	ПП.07. Производственная практика	Измайлова Рамиля Рашитовна	ГОУ СПО «Ульяновский техникум питания и торговли». Кв. Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» 2005 г.	Первая, 2018 год	2018 год	2 года

4.5.2. Требования к материально–техническому оснащению образовательного процесса

Таблица 7.

Обеспечение образовательной деятельности оснащенными зданиями, строениями, сооружениями и помещениями

N п/п	Адрес (местоположение с указанием индекса) здания, строения, сооружения, помещения	Назначение оснащенных зданий, строений, сооружений, помещений с указанием площади* (кв. м)	Основание возникновения права (собственность оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда, субаренда, безвозмездное пользование)	Полное наименование собственника (арендодателя, ссудодателя) объекта недвижимого имущества	Документ - основание возникновения права (указываются реквизиты и сроки действия)	Кадастровый (или условный) номер объекта недвижимости	Номер записи регистрации в Едином государственном реестре прав на недвижимое имущество и сделок с ним
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36.	Учебные- 330.1 кв.м Учебно-вспомогательные- 270.9 кв.м Мастреские-307.3 кв.м Учебно-производственные -298.3 кв.м Прочие-532.6кв.м. Всего: 1739.2 кв.м	Оперативное управление	Министерство земельных и имущественных отношений Республики Татарстан	Свидетельство о государственной регистрации права на не недвижимое имущество серия 16 АН № 660221 от 03.02.2015г, бессрочно.	16:17:130115:146	№16-16-19/010/2011-570
2.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое	Учебные- 74.2 кв.м Актный зал- 74.0 кв.м Административные- 119кв.м. Учебно-вспомогательные	Оперативное управление	Министерство земельных и имущественных отношений Республики	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое	16:17:130115:144	№16-16-19/010/2011-569

	Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36.	– 40.1 кв. м. Прочие-609.9 кв.м Всего: 917.2 кв.м.		Татарстан	имущество. серия 16 АН № 660220. от 03.02.2015г, бессрочно.		
3.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36.	Учебные- 491.4 кв.м. Учебно-вспомогательные- 31.9 кв.м. ТИР – 22.6 кв.м. Музей-22.4 кв.м. Спортзал -134.7 кв.м. Прочие- 229.7кв.м. Всего: 932.7	Оперативное управление	Министерство земельных и имущественных отношений Республики Татарстан	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество серия 16 АН № 660222 от 03.02.2015г, бессрочно.	16:17:130115:145	№16-16-19/010/2011-571
	Всего (кв. м):	3589.1 кв.м.	X	X	X	X	X

Таблица 8.

Обеспечение образовательной деятельности территориями

N п/п	Адрес (местоположение с указанием индекса) территории	Назначение территории (автодром, земельный участок, стадион и др.) с указанием площади (кв. м)	Основание возникновения права (собственность, постоянное (бессрочное) пользование, аренда, субаренда, безвозмездное пользование)	Полное наименование собственника (арендодателя, ссудодателя)	Документ - основание возникновения права (указываются реквизиты и сроки действия)	Кадастровый (или условный) номер объекта недвижимости	Номер записи регистрации в Едином государственном реестре прав на недвижимое имущество и сделок с ним
1	2	3	4	5	6	7	8

	Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36.	Всего: 25498 кв.м.			16АН № 660219 от 03. 02.2015г., бессрочно.		
	Всего (кв. м):	3192224.014 кв.м	X	X	X	X	X

Таблица 9.

Обеспечение образовательной деятельности условиями для охраны здоровья обучающихся

N п/п	Помещения для организации охраны здоровья обучающихся	Адрес (местоположение с указанием индекса) помещений с указанием площади (кв. м)	Собственность или иное вещное право (оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда, субаренда, безвозмездное пользование)	Полное наименование собственника (арендодателя, ссудодателя) объекта недвижимого имущества	Документ - основание возникновения права (указываются реквизиты и сроки действия)	Кадастровый (или условный) номер объекта недвижимости	Номер записи регистрации в Едином государственном реестре права на недвижимое имущество и сделок с ним
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Помещения для оказания первичной медико-санитарной помощи обучающимся, прохождения обучающимися периодических медицинских осмотров и диспансеризации						
	Медицинский кабинет	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое	Оперативное управление	Министерство земельных и имущественных отношений	Свидетельство о государственной регистрации права на	16:17:130115:118:17	№16-16-19/010/2011-571

		Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 22.6 кв.м		Республики Татарстан	недвижимое имущество серия 16 АК №199211 от 05.09.2011г., бессрочно.		
2.	Помещения для организации питания обучающихся						
	Столовая на 150 посадочных мест	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 153.2 кв.м	Оперативное управление	Министерство земельных и имущественных отношений Республики Татарстан	Свидетельство о государственной регистрации права на не недвижимое имущество серия 16 –АК № 199210 от 05.09.2011г., бессрочно.	16:17:130115:118 :14	№16-16- 19/010/2011-570

Таблица 10

Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий, объектами физической культуры и спорта по основным образовательным программам

№ п/п	Вид образования, уровень образования, профессия, специальность, подвид дополнительного образования, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных помещений (с перечнем основного оборудования)	Адрес (местоположение с указанием индекса) оборудованных помещений (с указанием номера помещения в соответствии с документами бюро технической инвентаризации)	Основание возникновения права (собственность, оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда, субаренда, безвозмездное пользование)	Документ - основание возникновения права (указываются реквизиты и сроки действия)
1	2	3	4	5	6
1.	Основная программа профессионального образования среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена. 19.02.10 Технология продукции общественного питания				
1.1.0.	Общеобразовательный цикл				

1.1.1	Русский язык	Кабинет русского языка, литературы. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Словари. Учебники. Стенды. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Фильмы. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - экран.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 32	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
1.1.2.	Литература	Кабинет русского языка, литературы. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Словари. Учебники. Стенды. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 32	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		2. Фильмы. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - экран.			
1.1.3.	Иностранный язык	Кабинет иностранных языков Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Словари, Учебники. Стенды, таблицы по английскому языку. Портреты выдающихся деятелей. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Фильмы. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - экран.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 10	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
1.1.4.	Математика	Кабинет физики и математики Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 39	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия

		Учебники, стенды. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.			16-АН №660222, бессрочно.
1.1.5.	История	Кабинет социально-гуманитарных дисциплин. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Учебники. Портреты выдающихся деятелей. Репродукции картин. Карты. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Фильмы, документальные фильмы. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 30	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

1.1.6.	Физическая культура	Спортивный зал, спортплощадка Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Стенды, таблицы. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Презентация ГТО Оборудование учебного кабинета: Комплект оборудования для проведения занятий по легкой атлетике. Комплект оборудования для проведения лыжной подгатовки. Комплект оборудования для проведения занятий по акробатическим упражнениям. Тренажеры по отработке выносливости.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 6		Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
		Спортплощадка	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36.		Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		Универсальный зал «Алтын» Оборудование учебного кабинета: Комплект оборудования для проведения занятий по легкой атлетике. Комплект оборудования для проведения лыжной подготовки. Комплект оборудования для проведения занятий по акробатическим упражнениям. Тренажеры по отработке выносливости.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36А.	Договор безвозмездного пользования муниципальным имуществом №25-009-0474 от 19.02.2019 г.	Свидетельство о государственной регистрации права на земельный участок №16:17:130115:304-16/031/2018-5 от 09.07.2018 г., бессрочно
		Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36.	Постоянное (бессрочное) пользование	Свидетельство о государственной регистрации права на земельный участок серия16-АН №660219 от 03.02.2015 г., бессрочно
			422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Центральная, дом 14.	Договор безвозмездного срочного пользования находящийся в государственной собственности земельным участком №15 от 05.09.2017г.	Свидетельство о государственной регистрации права на земельный участок серия16-АМ №111377 от 11.02.2013 г., бессрочно
1.1.7.	ОБЖ	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 29	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222,

		Учебники. Портреты выдающихся полководцев. Таблицы по ОБЖ и охраны труда Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Фильмы, документальные фильмы. Оборудование учебного кабинета. Муляжи и макеты огнестрельного оружия и боеприпасов. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук,			бессрочно.
		ТИР Муляжи и макеты огнестрельного оружия и боеприпасов. Технические средства обучения.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 33	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
1.1.8.	Астрономия	Кабинет физики и математики Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Учебники. Стенды, таблицы. Материалы на электронном носителе:	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 39	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.			
1.1.9.	Информатика	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Учебники. Таблицы, стенды по информатике. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Учебные программы. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран. - Компьютеры моноблоки. - Программа для организации общения и групповой работы с использованием компьютерных сетей.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 1 корпус, помещение № 26	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		- Программное обеспечение для организации обучения.			
1.1.10	Химия	Кабинет химии и биологии Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Учебники. Стенды, таблицы по и биологии. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Экранно – звуковые пособия по химии и биологии. (видеофильмы по истории развития биологии и химии). Оборудование учебного кабинета. Учебно – практическое и учебно – лабораторное оборудование. Специализированная учебная мебель. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран. - Мультимедийные обучающие программы и электронные учебные издания по основным разделам курса химии и биологии.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 41	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
1.1.11	Биология	Кабинет химии и биологии Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на

		Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Учебники. Стенды, таблицы по и биологии. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Экранно – звуковые пособия по химии и биологии. (видеофильмы по истории развития биологии и химии). Оборудование учебного кабинета. Учебно – практическое и учебно – лабораторное оборудование. Специализированная учебная мебель. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран. - Мультимедийные обучающие программы и электронные учебные издания по основным разделам курса химии и биологии.	Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 41		недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
1.1.12.	Физика	Кабинет физики и математики Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Учебники. Стенды, таблицы.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 39	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.			
1.2.0	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				
1.2.1.	Основы философии	Кабинет социально-гуманитарных дисциплин. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Учебники. Портреты выдающихся деятелей. Репродукции картин. Карты. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Фильмы, документальные фильмы. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук,	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 30	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		- проектор, - экран.			
1.2.2.	История	Кабинет социально-гуманитарных дисциплин. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Учебники. Портреты выдающихся деятелей. Репродукции картин. Карты. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Фильмы, документальные фильмы. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 30	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.
1.2.3.	Иностранный язык	Кабинет иностранных языков Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Словари, Учебники.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 10	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222,

		Стенды, таблицы по английскому языку. Портреты выдающихся деятелей. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Фильмы. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - экран.			бессрочно.
1.2.4.	Физическая культура	Спортивный зал, спортплощадка Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Стенды, таблицы. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Презентация ГТО Оборудование учебного кабинета: Комплект оборудования для проведения занятий по легкой атлетике. Комплект оборудования для проведения лыжной подготовки. Комплект оборудования для проведения занятий по акробатическим упражнениям. Тренажеры по отработке	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 6		Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		ВЫНОСЛИВОСТИ.			
		Спортплощадка	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36.		Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
		Универсальный зал «Алтын» Оборудование учебного кабинета: Комплект оборудования для проведения занятий по легкой атлетике. Комплект оборудования для проведения лыжной подготовки. Комплект оборудования для проведения занятий по акробатическим упражнениям. Тренажеры по отработке выносливости.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36А.	Договор безвозмездного пользования муниципальным имуществом №25-009-0474 от 19.02.2019 г.	Свидетельство о государственной регистрации права на земельный участок №16:17:130115:304-16/031/2018-5 от 09.07.2018 г., бессрочно
		Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое	Постоянное (бессрочное) пользование Договор безвозмездного срочного пользования	Свидетельство о государственной регистрации права на земельный участок серия 16-АН №660219 от 03.02.2015 г., бессрочно Свидетельство о государственной регистрации права на

			Дрожжаное, улица Центральная, дом 14.	находящийся в государственной собственности земельным участком №15 от 05.09.2017г.	земельный участок серия 16-АМ №111377 от 11.02.2013 г., бессрочно
1.2.5.	Родная литература	Кабинет татарского языка и литературы Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Учебники. Стенды, таблицы. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - экран.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 2 этаж, помещение №36	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
	Родная литература	Кабинет чувашского языка и литературы. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Учебники. Стенды, таблицы по и биологии. Материалы на электронном	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 2 этаж, помещение №38	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		носители: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук,			
1.3.0.	Математический и общий естественнонаучный цикл				
1.3.1.	Математика	Кабинет физики и математики Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Учебники, стенды. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 39	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
1.3.2.	Экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36.	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от

		Сборники экзаменационных работ. Учебники. Стенды, таблицы по и биологии. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.	3 корпус, помещение № 9		03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
1.3.3.	Химия	Кабинет химии и биологии Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Стенды, таблицы по и биологии. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 41	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
1.4.0.	Общепрофессиональные дисциплины				

1.4.1.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Материалы на электронном носителе: Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект столов для лабораторных занятий. Комплект оборудования для лабораторных занятий Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 41	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
1.4.2.	Физиология питания	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего места Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Материалы на электронном носителе: Презентации к урокам. Материалы на электронном	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение №16	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		носители: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.			
1.4.3.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Кабинет Техническое оснащение и организация рабочего места Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Материалы на электронном носителе: Презентации к урокам. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение №16	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
1.4.4.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности Материалы на бумажном носителе:	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое

		Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Учебники. Таблицы, стенды по информатике. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Учебные программы. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран. - Компьютеры моноблоки. - Программа для организации общения и групповой работы с использованием компьютерных сетей. - Программное обеспечение для организации обучения.	Дзержинского, дом 36. 1 корпус, помещение № 26		имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
1.4.5.	Метрология и стандартизация	Лаборатория метрологии и стандартизации Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Учебники. Таблицы, стенды Материалы на электронном	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 34.	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		носители: 1. Презентации к урокам. 2. Учебные программы. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук,			
1.4.6.	Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет социально-гуманитарных дисциплин Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Учебники. Портреты выдающихся деятелей. Репродукции картин. Карты. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Фильмы, документальные фильмы. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 30	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

1.4.7.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет социально-гуманитарных дисциплин Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Учебники. Портреты выдающихся деятелей. Репродукции картин. Карты. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Фильмы, документальные фильмы. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 30	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.
1.4.8.	Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Портреты выдающихся полководцев. Таблицы по ОБЖ и охране труда Материалы на электронном носителе:	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 29	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		1. Презентации к урокам. 2. Фильмы, документальные фильмы. Оборудование учебного кабинета. Муляжи и макеты огнестрельного оружия и боеприпасов. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук,			
1.4.9.	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Портреты выдающихся полководцев. Таблицы по ОБЖ. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Фильмы, документальные фильмы. Оборудование учебного кабинета. Муляжи и макеты огнестрельного оружия и боеприпасов. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук,	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 29	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
1.4.10.	Сертификация продукции и услуг общественного питания	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего места Материалы на бумажном носителе:	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое

		Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Материалы на электронном носителе: Презентации к урокам. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.	Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение №16		имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
1.4.11.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего места Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Материалы на электронном носителе: Презентации к урокам. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение №16	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.			
1.4.12.	Моделирование профессиональной деятельности	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего места Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Материалы на электронном носителе: Презентации к урокам. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение №16	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
1.4.13	Психология и этика профессиональной деятельности	Кабинет русского языка, литературы. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 32	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222,

		Словари. Учебники. Стенды. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. 2. Фильмы. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - экран.			бессрочно.
	Профессиональные модули				
1.5.0.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
1.5.1	МДК.01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего места Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Стенды. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 22	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук,			
		Учебный кулинарный и кондитерский цех. Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Плита электрическая; Микроволновая печь; Подовая печь для пиццы; Пресс для пиццы; Расстоечный шкаф; Электроблинница; Фритюрница; Электромармиты; Кофемашина с капучинатором; Ховоли; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Миксер погружной;	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 2 корпус помещение №18	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Блендер; Мясорубка; Куттер; Слайсер; Овощерезка; Миксер для коктейлей; Машина для вакуумной упаковки; Тестомесильная машина; Привод универсальный с механизмом для нарезки, протираания, взбивания; Соковыжималки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная; Производственный стол с деревянным покрытием; Гастроемкости из нержавеющей стали; Набор кастрюлей; Набор сотейников; Сковорода; Набор разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски из нержавеющей стали; Сито; Шенуа; Лопатки; Половник; Шумовка; Шпицы кулинарные;			
--	--	--	--	--	--

		Набор ножей; Набор выемок; Корзина для мусора.			
		Учебная кухня ресторана Пароконвектомат Печь микроволновая Печь конвекционная Двухконфорочная индукционная плита Шкаф холодильный Фритюрница Поверхность жарочная комбинированная поверхность Блинница двойная Шкаф шоковой заморозки Стол для пиццы Миксер планетарный Подставка под пароконвектомат Миксер ручной Мясорубка Соковыжималка для цитрусовых Упаковщик вакуумный Весы порционные электронные Шкаф расстоечный Стол производственный Стеллаж Сотейник нерж. с крышкой Посуда	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус помещение №7	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.
1.5.2.	УП.01. Учебная практика	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего	422470, Республика Татарстан Дрожжановский	Оперативное управление	Свидетельство о государственной

	места. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Материалы на электронном носителе: Презентации к урокам. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.	район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение №16		регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
	Учебный кулинарный и кондитерский цех. Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Плита электрическая; Микроволновая печь; Подовая печь для пиццы; Пресс для пиццы; Расстоечный шкаф; Электроблинница; Фритюрница; Электромармиты; Кофемашина с капучинатором;	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 2 корпус помещение №18	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Ховоли; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Миксер погружной; Блендер; Мясорубка; Куттер; Слайсер; Овощерезка; Миксер для коктейлей; Машина для вакуумной упаковки; Тестомесильная машина; Привод универсальный с механизмом для нарезки, протираия, взбивания; Соковыжималки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная; Производственный стол с деревянным покрытием; Гастроемкости из нержавеющей стали; Набор кастрюлей; Набор сотейников; Сковорода; Набор разделочных досок; Мерный стакан;			
--	--	---	--	--	--

		Венчик; Миски из нержавеющей стали; Сито; Шенуа; Лопатки; Половник; Шумовка; Шпицы кулинарные; Набор ножей; Набор выемок; Корзина для мусора.			
		Учебная кухня ресторана Пароконвектомат Печь микроволновая Печь конвекционная Двухконфорочная индукционная плита Шкаф холодильный Фритюрница Поверхность жарочная комбинированная поверхность Блинница двойная Шкаф шоковой заморозки Стол для пиццы Миксер планетарный Подставка под пароконвектомат Миксер ручной Мясорубка Соковыжималка для цитрусовых Упаковщик вакуумный Весы порционные электронные Шкаф расстоечный Стол производственный	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус помещение №7	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Стеллаж Сотейник нерж. с крышкой Посуда			
1.5.3.	ПП.01. Производственная практика		422470, Республика Татарстан, Дрожжановский район, ИП «Нурлы», ИП «Аббазов М.Р.», ИП «Дуслык»	Безвозмездное пользование	
1.6.0	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				
16.1.	МДК.02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего места. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Материалы на электронном носителе: Презентации к урокам. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения:	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение №16	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		- ноутбук, - проектор, - экран.			
		Учебный кулинарный и кондитерский цех. Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Плита электрическая; Микроволновая печь; Подовая печь для пиццы; Пресс для пиццы; Расстоечный шкаф; Электроблинница; Фритюрница; Электромармиты; Кофемашина с капучинатором; Ховоли; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Миксер погружной; Блендер; Мясорубка; Куттер; Слайсер; Овощерезка; Миксер для коктейлей; Машина для вакуумной упаковки; Тестомесильная машина;	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 2 корпус помещение №18	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Привод универсальный с механизмом для нарезки, протираания, взбивания; Соковыжималки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная; Производственный стол с деревянным покрытием; Гастроемкости из нержавеющей стали; Набор кастрюлей; Набор сотейников; Сковорода; Набор разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски из нержавеющей стали; Сито; Шенуа; Лопатки; Половник; Шумовка; Шпицы кулинарные; Набор ножей; Набор выемок; Корзина для мусора.			
		Учебная кухня ресторана Пароконвектомат Печь микроволновая Печь конвекционная Двухконфорочная индукционная	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36.	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от

		плита Шкаф холодильный Фритюрница Поверхность жарочная комбинированная поверхность Блинница двойная Шкаф шоковой заморозки Стол для пиццы Миксер планетарный Подставка под пароконвектомат Миксер ручной Мясорубка Соковыжималка для цитрусовых Упаковщик вакуумный Весы порционные электронные Шкаф расстоечный Стол производственный Стеллаж Сотейник нерж. с крышкой Посуда	3 корпус помещение №7		03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.
1.6.2.	УП.02. Учебная практика	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего места. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Материалы на электронном носителе: Презентации к урокам. Материалы на электронном носителе:	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение №16	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.			
		Учебный кулинарный и кондитерский цех. Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Плита электрическая; Микроволновая печь; Подовая печь для пиццы; Пресс для пиццы; Расстоечный шкаф; Электроблинница; Фритюрница; Электромармиты; Кофемашина с капучинатором; Ховоли; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Миксер погружной; Блендер; Мясорубка; Куттер;	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 2 корпус помещение №18	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Слайсер; Овощерезка; Миксер для коктейлей; Машина для вакуумной упаковки; Тестомесильная машина; Привод универсальный с механизмом для нарезки, протираания, взбивания; Соковыжималки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная; Производственный стол с деревянным покрытием; Гастроемкости из нержавеющей стали; Набор кастрюлей; Набор сотейников; Сковорода; Набор разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски из нержавеющей стали; Сито; Шенуа; Лопатки; Половник; Шумовка; Шпицы кулинарные; Набор ножей; Набор выемок; Корзина для мусора.			
--	--	---	--	--	--

		Учебная кухня ресторана Пароконвектомат Печь микроволновая Печь конвекционная Двухконфорочная индукционная плита Шкаф холодильный Фритюрница Поверхность жарочная комбинированная поверхность Блинница двойная Шкаф шоковой заморозки Стол для пиццы Миксер планетарный Подставка под пароконвектомат Миксер ручной Мясорубка Соковыжималка для цитрусовых Упаковщик вакуумный Весы порционные электронные Шкаф расстоечный Стол производственный Стеллаж Сотейник нерж. с крышкой Посуда	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус помещение №7	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.
1.6.3.	ПП.02. Производственная практика		422470, Республика Татарстан, Дрожжановский район, ИП «Нурлы», ИП «Аббазов М.Р.», ИП «Дуслык»	Безвозмездное пользование	

1.7.0.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				
1.7.1.	МДК.03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего места. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Стенды. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук,	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 22	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		Учебный кулинарный кондитерский цех. Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Плита электрическая; Микроволновая печь; Подовая печь для пиццы; Пресс для пиццы; Расстоечный шкаф; Электроблинница; Фритюрница; Электромармиты; Кофемашина с капучинатором; Ховоли; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Миксер погружной; Блендер; Мясорубка; Куттер; Слайсер; Овощерезка; Миксер для коктейлей; Машина для вакуумной упаковки; Тестомесильная машина; Привод универсальный с механизмом для нарезки, протираания, взбивания; Соковыжималки;	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 2 корпус помещение №18	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.
--	--	--	---	------------------------	--

		Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная; Производственный стол с деревянным покрытием; Гастроемкости из нержавеющей стали; Набор кастрюлей; Набор сотейников; Сковорода; Набор разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски из нержавеющей стали; Сито; Шенуа; Лопатки; Половник; Шумовка; Шпицы кулинарные; Набор ножей; Набор выемок; Корзина для мусора.			
--	--	--	--	--	--

		Учебная кухня ресторана Пароконвектомат Печь микроволновая Печь конвекционная Двухконфорочная индукционная плита Шкаф холодильный Фритюрница Поверхность жарочная комбинированная поверхность Блинница двойная Шкаф шоковой заморозки Стол для пиццы Миксер планетарный Подставка под пароконвектомат Миксер ручной Мясорубка Соковыжималка для цитрусовых Упаковщик вакуумный Весы порционные электронные Шкаф расстоечный Стол производственный Стеллаж Сотейник нерж. с крышкой Посуда	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус помещение №7	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.
1.7.2.	УП.03. Учебная практика	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего места. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение №16	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		Материалы на электронном носителе: Презентации к урокам. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.			
		Учебный кулинарный и кондитерский цех. Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Плита электрическая; Микроволновая печь; Подовая печь для пиццы; Пресс для пиццы; Расстоечный шкаф; Электроблинница; Фритюрница; Электромармиты; Кофемашина с капучинатором; Ховоли; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина;	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 2 корпус помещение №18	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Планетарный миксер; Миксер погружной; Блендер; Мясорубка; Куттер; Слайсер; Овощерезка; Миксер для коктейлей; Машина для вакуумной упаковки; Тестомесильная машина; Привод универсальный с механизмом для нарезки, протираия, взбивания; Соковыжималки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная; Производственный стол с деревянным покрытием; Гастроемкости из нержавеющей стали; Набор кастрюлей; Набор сотейников; Сковорода; Набор разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски из нержавеющей стали; Сито; Шенуа; Лопатки; Половник;			
--	--	---	--	--	--

		Шумовка; Шпицы кулинарные; Набор ножей; Набор выемок; Корзина для мусора.			
		Учебная кухня ресторана Пароконвектомат Печь микроволновая Печь конвекционная Двухконфорочная индукционная плита Шкаф холодильный Фритюрница Поверхность жарочная комбинированная поверхность Блинница двойная Шкаф шоковой заморозки Стол для пиццы Миксер планетарный Подставка под пароконвектомат Миксер ручной Мясорубка Соковыжималка для цитрусовых Упаковщик вакуумный Весы порционные электронные Шкаф расстоечный Стол производственный Стеллаж Сотейник нерж. с крышкой Посуда	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус помещение №7	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.
1.7.3.	ПП.03. Производственная практика		422470, Республика Татарстан, Дрожжановский район, ИП «Нурлы», ИП	Безвозмездное пользование	

			«Аббазов М.Р.», ИП «Дуслык»		
1.8.0.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
1.8.1.	МДК.04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего места. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Стенды. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук,	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 22	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
		Учебный кулинарный и кондитерский цех. Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Плита электрическая; Микроволновая печь; Подовая печь для пиццы; Пресс для пиццы;	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 2 корпус помещение №18	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Расстоечный шкаф; Электроблинница; Фритюрница; Электромармиты; Кофемашина с капучинатором; Ховоли; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Миксер погружной; Блендер; Мясорубка; Куттер; Слайсер; Овощерезка; Миксер для коктейлей; Машина для вакуумной упаковки; Тестомесильная машина; Привод универсальный с механизмом для нарезки, протираания, взбивания; Соковыжималки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная; Производственный стол с деревянным покрытием; Гастроёмкости из нержавеющей стали;			
--	--	---	--	--	--

		Набор кастрюлей; Набор сотейников; Сковорода; Набор разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски из нержавеющей стали; Сито; Шенуа; Лопатки; Половник; Шумовка; Шпицы кулинарные; Набор ножей; Набор выемок; Корзина для мусора.			
		Учебная кухня ресторана Пароконвектомат Печь микроволновая Печь конвекционная Двухконфорочная индукционная плита Шкаф холодильный Фритюрница Поверхность жарочная комбинированная поверхность Блинница двойная Шкаф шоковой заморозки Стол для пиццы Миксер планетарный Подставка под пароконвектомат Миксер ручной Мясорубка	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус помещение №7	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Соковыжималка для citrusовых Упаковщик вакуумный Весы порционные электронные Шкаф расстоечный Стол производственный Стеллаж Сотейник нерж. с крышкой Посуда			
1.8.2.	УП.04. Учебная практика	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего места. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Материалы на электронном носителе: Презентации к урокам. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение №16	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
		Учебный кулинарный и кондитерский цех. Весы настольные электронные; Пароконвектомат;	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое

		Конвекционная печь; Плита электрическая; Микроволновая печь; Подовая печь для пиццы; Пресс для пиццы; Расстоечный шкаф; Электроблинница; Фритюрница; Электромармиты; Кофемашина с капучинатором; Ховоли; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Миксер погружной; Блендер; Мясорубка; Куттер; Слайсер; Овощерезка; Миксер для коктейлей; Машина для вакуумной упаковки; Тестомесильная машина; Привод универсальный с механизмом для нарезки, протираания, взбивания; Соковыжималки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной;	Дзержинского, дом 36. 2 корпус помещение №18		имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.
--	--	--	---	--	---

		Моечная ванна двухсекционная; Производственный стол с деревянным покрытием; Гастроёмкости из нержавеющей стали; Набор кастрюлей; Набор сотейников; Сковорода; Набор разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски из нержавеющей стали; Сито; Шенуа; Лопатки; Половник; Шумовка; Шпицы кулинарные; Набор ножей; Набор выемок; Корзина для мусора.			
		Учебная кухня ресторана Пароконвектомат Печь микроволновая Печь конвекционная Двухконфорочная индукционная плита Шкаф холодильный Фритюрница Поверхность жарочная комбинированная поверхность Блинница двойная Шкаф шоковой заморозки	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус помещение №7	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Стол для пиццы Миксер планетарный Подставка под пароконвектомат Миксер ручной Мясорубка Соковыжималка для цитрусовых Упаковщик вакуумный Весы порционные электронные Шкаф расстоечный Стол производственный Стеллаж Сотейник нерж. с крышкой Посуда			
1.8.3.	ПП.04. Производственная практика		422470, Республика Татарстан, Дрожжановский район, ИП «Нурлы», ИП «Аббазов М.Р.», ИП «Дуслык»	Безвозмездное пользование	
1.9.0.	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				
1.9.1.	МДК.05.01.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего места. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Материалы на электронном	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение №16	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		носителя: Презентации к урокам. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.			
		Учебный кулинарный и кондитерский цех. Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Плита электрическая; Микроволновая печь; Подовая печь для пиццы; Пресс для пиццы; Расстоечный шкаф; Электроблинница; Фритюрница; Электромармиты; Кофемашина с капучинатором; Ховоли; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер;	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 2 корпус помещение №18	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Миксер погружной; Блендер; Мясорубка; Куттер; Слайсер; Овощерезка; Миксер для коктейлей; Машина для вакуумной упаковки; Тестомесильная машина; Привод универсальный с механизмом для нарезки, протираания, взбивания; Соковыжималки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная; Производственный стол с деревянным покрытием; Гастроемкости из нержавеющей стали; Набор кастрюлей; Набор сотейников; Сковорода; Набор разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски из нержавеющей стали; Сито; Шенуа; Лопатки; Половник; Шумовка;			
--	--	--	--	--	--

		Шпицы кулинарные; Набор ножей; Набор выемок; Корзина для мусора.			
		Учебная кухня ресторана Пароконвектомат Печь микроволновая Печь конвекционная Двухконфорочная индукционная плита Шкаф холодильный Фритюрница Поверхность жарочная комбинированная поверхность Блинница двойная Шкаф шоковой заморозки Стол для пиццы Миксер планетарный Подставка под пароконвектомат Миксер ручной Мясорубка Соковыжималка для цитрусовых Упаковщик вакуумный Весы порционные электронные Шкаф расстоечный Стол производственный Стеллаж Сотейник нерж. с крышкой Посуда	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус помещение №7	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.
1.9.2.	УП.05 Учебная практика	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего места. Материалы на бумажном носителе:	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое

	Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Материалы на электронном носителе: Презентации к урокам. Материалы на электронном носителе: 1. Презентации к урокам. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.	Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение №16		имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
	Учебный кулинарный кондитерский цех. Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Плита электрическая; Микроволновая печь; Подовая печь для пиццы; Пресс для пиццы; Расстоечный шкаф; Электроблинница; Фритюрница; Электромармиты; Кофемашина с капучинатором; Ховоли; Шкаф холодильный;	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 2 корпус помещение №18	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Шкаф морозильный; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Миксер погружной; Блендер; Мясорубка; Куттер; Слайсер; Овощерезка; Миксер для коктейлей; Машина для вакуумной упаковки; Тестомесильная машина; Привод универсальный с механизмом для нарезки, протираания, взбивания; Соковыжималки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная; Производственный стол с деревянным покрытием; Гастроемкости из нержавеющей стали; Набор кастрюлей; Набор сотейников; Сковорода; Набор разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски из нержавеющей стали;			
--	--	---	--	--	--

		Сито; Шенуа; Лопатки; Половник; Шумовка; Шпицы кулинарные; Набор ножей; Набор выемок; Корзина для мусора.			
		Учебная кухня ресторана Пароконвектомат Печь микроволновая Печь конвекционная Двухконфорочная индукционная плита Шкаф холодильный Фритюрница Поверхность жарочная комбинированная поверхность Блинница двойная Шкаф шоковой заморозки Стол для пиццы Миксер планетарный Подставка под пароконвектомат Миксер ручной Мясорубка Соковыжималка для цитрусовых Упаковщик вакуумный Весы порционные электронные Шкаф расстоечный Стол производственный Стеллаж Сотейник нерж. с крышкой	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус помещение №7	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Посуда			
1.9.3.	ПП.05 Производственная практика		422470, Республика Татарстан, Дрожжановский район, ИП «Нурлы», ИП «Аббазов М.Р.», ИП «Дуслык»	Безвозмездное пользование	
1.10.0.	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения				
1.10.1.	МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации	Кабинет Технология кулинарного производства Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Стенды. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук,	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 22	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
		Учебный кулинарный и кондитерский цех. Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Плита электрическая; Микроволновая печь; Подовая печь для пиццы; Пресс для пиццы; Расстоечный шкаф; Электроблинница;	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 2 корпус помещение №18	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Фритюрница; Электромармиты; Кофемашина с капучинатором; Ховоли; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Миксер погружной; Блендер; Мясорубка; Куттер; Слайсер; Овощерезка; Миксер для коктейлей; Машина для вакуумной упаковки; Тестомесильная машина; Привод универсальный с механизмом для нарезки, протираания, взбивания; Соковыжималки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная; Производственный стол с деревянным покрытием; Гастроемкости из нержавеющей стали; Набор кастрюлей; Набор сотейников;			
--	--	---	--	--	--

		Сковорода; Набор разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски из нержавеющей стали; Сито; Шенуа; Лопатки; Половник; Шумовка; Шпицы кулинарные; Набор ножей; Набор выемок; Корзина для мусора.			
		Учебная кухня ресторана Пароконвектомат Печь микроволновая Печь конвекционная Двухконфорочная индукционная плита Шкаф холодильный Фритюрница Поверхность жарочная комбинированная поверхность Блинница двойная Шкаф шоковой заморозки Стол для пиццы Миксер планетарный Подставка под пароконвектомат Миксер ручной Мясорубка Соковыжималка для цитрусовых Упаковщик вакуумный	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус помещение №7	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Весы порционные электронные Шкаф расстоечный Стол производственный Стеллаж Сотейник нерж. с крышкой Посуда			
1.10.2.	МДК.06.02.Предпринимательская деятельность в общественном питании	Кабинет социально-гуманитарных дисциплин. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Рефераты. Учебники. Материалы на электронном носителе: Презентации к урокам. Видео фильмы Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук, - проектор, - экран.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 30	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.
1.10.3.	МДК.06.03 Организация обслуживания предприятий общественного питания	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего места. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 22	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.

		Стенды. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук,			
		Учебный кулинарный и кондитерский цех. Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Плита электрическая; Микроволновая печь; Подовая печь для пиццы; Пресс для пиццы; Расстоечный шкаф; Электроблинница; Фритюрница; Электромармиты; Кофемашина с капучинатором; Ховоли; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Миксер погружной; Блендер; Мясорубка; Куттер; Слайсер; Овощерезка;	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 2 корпус помещение №18	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Миксер для коктейлей; Машина для вакуумной упаковки; Тестомесильная машина; Привод универсальный с механизмом для нарезки, протираания, взбивания; Соковыжималки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная; Производственный стол с деревянным покрытием; Гastroемкости из нержавеющей стали; Набор кастрюлей; Набор сотейников; Сковорода; Набор разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски из нержавеющей стали; Сито; Шенуа; Лопатки; Половник; Шумовка; Шпицы кулинарные; Набор ножей; Набор выемок; Корзина для мусора.			
		Учебная кухня ресторана Пароконвектомат	422470, Республика Татарстан	Оперативное управление	Свидетельство о государственной

		Печь микроволновая Печь конвекционная Двухконфорочная индукционная плита Шкаф холодильный Фритюрница Поверхность жарочная комбинированная поверхность Блинница двойная Шкаф шоковой заморозки Стол для пиццы Миксер планетарный Подставка под пароконвектомат Миксер ручной Мясорубка Соковыжималка для цитрусовых Упаковщик вакуумный Весы порционные электронные Шкаф расстоечный Стол производственный Стеллаж Сотейник нерж. с крышкой Посуда	Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус помещение №7		регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.
1.10.4.	ПП.06. Производственная практика		422470, Республика Татарстан, Дрожжановский район, ИП «Нурлы», ИП «Аббазов М.Р.», ИП «Дуслык»	Безвозмездное пользование	
1.11.0	ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер и 16675 Повар				
1.11.1.	МДК.07.01.Технология	Лаборатория Техническое	422470, Республика	Оперативное	Свидетельство о

	приготовления мучных кондитерских изделий	оснащение и организация рабочего места. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Стенды. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук,	Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 22	управление	государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
		Учебный кулинарный и кондитерский цех. Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Плита электрическая; Микроволновая печь; Подовая печь для пиццы; Пресс для пиццы; Расстоечный шкаф; Электроблинница; Фритюрница; Электромармиты; Кофемашина с капучинатором; Ховоли; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина;	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 2 корпус помещение №18	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Планетарный миксер; Миксер погружной; Блендер; Мясорубка; Куттер; Слайсер; Овощерезка; Миксер для коктейлей; Машина для вакуумной упаковки; Тестомесильная машина; Привод универсальный с механизмом для нарезки, протираия, взбивания; Соковыжималки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная; Производственный стол с деревянным покрытием; Гастроемкости из нержавеющей стали; Набор кастрюлей; Набор сотейников; Сковорода; Набор разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски из нержавеющей стали; Сито; Шенуа; Лопатки; Половник;			
--	--	---	--	--	--

		Шумовка; Шпицы кулинарные; Набор ножей; Набор выемок; Корзина для мусора.			
		Учебная кухня ресторана Пароконвектомат Печь микроволновая Печь конвекционная Двухконфорочная индукционная плита Шкаф холодильный Фритюрница Поверхность жарочная комбинированная поверхность Блинница двойная Шкаф шоковой заморозки Стол для пиццы Миксер планетарный Подставка под пароконвектомат Миксер ручной Мясорубка Соковыжималка для цитрусовых Упаковщик вакуумный Весы порционные электронные Шкаф расстоечный Стол производственный Стеллаж Сотейник нерж. с крышкой Посуда	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус помещение №7	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.
1.11.2.	МДК.07.02. Технология приготовления широкого ассортимента	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего места.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на

	простых и основных блюд	Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы. Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Стенды. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук,	Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус, помещение № 22		недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
		Учебный кулинарный и кондитерский цех. Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Плита электрическая; Микроволновая печь; Подовая печь для пиццы; Пресс для пиццы; Расстоечный шкаф; Электроблинница; Фритюрница; Электромармиты; Кофемашина с капучинатором; Ховоли; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Миксер погружной;	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 2 корпус помещение №18	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Блендер; Мясорубка; Куттер; Слайсер; Овощерезка; Миксер для коктейлей; Машина для вакуумной упаковки; Тестомесильная машина; Привод универсальный с механизмом для нарезки, протираания, взбивания; Соковыжималки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная; Производственный стол с деревянным покрытием; Гастроемкости из нержавеющей стали; Набор кастрюлей; Набор сотейников; Сковорода; Набор разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски из нержавеющей стали; Сито; Шенуа; Лопатки; Половник; Шумовка; Шпицы кулинарные;			
--	--	--	--	--	--

		Набор ножей; Набор выемок; Корзина для мусора.			
		Учебная кухня ресторана Пароконвектомат Печь микроволновая Печь конвекционная Двухконфорочная индукционная плита Шкаф холодильный Фритюрница Поверхность жарочная комбинированная поверхность Блинница двойная Шкаф шоковой заморозки Стол для пиццы Миксер планетарный Подставка под пароконвектомат Миксер ручной Мясорубка Соковыжималка для цитрусовых Упаковщик вакуумный Весы порционные электронные Шкаф расстоечный Стол производственный Стеллаж Сотейник нерж. с крышкой Посуда	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус помещение №7	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.
1.11.3.	УП.07. Учебная практика	Лаборатория Техническое оснащение и организация рабочего места. Материалы на бумажном носителе: Рабочие программы.	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36.	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от

	Сборники контрольных работ. Сборники экзаменационных работ. Учебники. Стенды. Оборудование учебного кабинета. Комплект ученической мебели. Комплект учительской мебели. Технические средства обучения: - ноутбук,	3 корпус, помещение № 22		03.02.2015 г. серия 16-АН №660222, бессрочно.
	Учебный кулинарный кондитерский цех. Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Плита электрическая; Микроволновая печь; Подовая печь для пиццы; Пресс для пиццы; Расстоечный шкаф; Электроблинница; Фритюрница; Электромармиты; Кофемашина с капучинатором; Ховоли; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Миксер погружной; Блендер; Мясорубка;	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 2 корпус помещение №18	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.

		Куттер; Слайсер; Овощерезка; Миксер для коктейлей; Машина для вакуумной упаковки; Тестомесильная машина; Привод универсальный с механизмом для нарезки, протираания, взбивания; Соковыжималки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная; Производственный стол с деревянным покрытием; Гastroемкости из нержавеющей стали; Набор кастрюлей; Набор сотейников; Сковорода; Набор разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски из нержавеющей стали; Сито; Шенуа; Лопатки; Половник; Шумовка; Шпицы кулинарные; Набор ножей; Набор выемок;			
--	--	---	--	--	--

		Корзина для мусора.			
		Учебная кухня ресторана Пароконвектомат Печь микроволновая Печь конвекционная Двухконфорочная индукционная плита Шкаф холодильный Фритюрница Поверхность жарочная комбинированная поверхность Блинница двойная Шкаф шоковой заморозки Стол для пиццы Миксер планетарный Подставка под пароконвектомат Миксер ручной Мясорубка Соковыжималка для цитрусовых Упаковщик вакуумный Весы порционные электронные Шкаф расстоечный Стол производственный Стеллаж Сотейник нерж. с крышкой Посуда	422470, Республика Татарстан Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное, улица Дзержинского, дом 36. 3 корпус помещение №7	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права на недвижимое имущество от 03.02.2015 г. серия 16-АН №660221, бессрочно.
1.11.4.	ПП.07. Производственная практика		422470, Республика Татарстан, Дрожжановский район, ИП «Нурлы», ИП «Аббазов М.Р.», ИП «Дуслык»	Безвозмездное пользование	

4.5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Учебная литература по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания				
Учебники не старше 5 лет	Кол-во	Учебники старше 5 лет	Кол-во	Учебники из ЭБС
Общеобразовательный цикл				
ОУД.01 Русский язык и литература				
Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. Русский язык. Учебник. «Академия», 2014 г.	11	Н.А.Герасименко, А.В. Канафьева, В.В. Леденева. Русский язык. Учебник. «Академия», 2005 г.	1	Обернихина Г.А. Уроки поэзии. Поэтические шедевры русских поэтов XVIII-XIX вв. Учебное пособие/Г.А.Обернихина, В.А. Обернихин. М..ИНФРАМ-М 2012-464с.
ОУД.02 Литература				
		Литература. 10 класс. В.И.Коровин (в 2 ч.), «Просвещение», 2011 г.	26	
		Литература. 11 класс. Под редакцией В.П. Журавлева (в 2 ч.) «Просвещение», 2011 г.	23	
		С.И.Ожегов. Толковый словарь русского языка «Мир и образование», 2010 г.	1	
		Школьный орфографический словарь. «Вако», 2010 г.	1	
ОУД.03 Иностранный язык				
		Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, «PlanetofEnglish»: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО – М. издательский центр «Академия», 2014	10	Английский язык: учеб. пособие / З.В. Маньковская. — М.: ИНФРА-М, 2017 Английский язык. Базовый курс. Уровень А+. Часть 1 /АфонасоваВ.Н., СеменоваЛ.А. - Новосиб.: НГТУ, 2013.
ОУД.04 Математика				
		Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия- М.: Издательский центр “Академия”, 2013	10	Дискретная математика: учеб. пособие / С.А. Канцедал. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. — 222 с.

		Пехлецкий И.Д. математика: для учреждений сред. Проф. Образования/ И.Д. Пехлецкий. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.	10	Математика: учебник / А.А. Дадаян. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 544 с.
				Математика. Элементы высшей математики: учебник: в 2 т. Т. 2 / В.В. Бардушкин, А.А. Прокофьев. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. — 368 с.
				Математика. Элементы высшей математики: учебник: в 2 т. Т. 1 / В.В. Бардушкин, А.А. Прокофьев. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. — 304 с.
				ЕГЭ по математике. Оптимальный результат: Пособие / Гайкова И.И. - СПб:БХВ-Петербург, 2015. - 305 с.
ОУД.05 История				
Артемов В.В.История Отечества: С древнейших времен до наших дней: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. - М.,: Издательский центр «Академия», 2016	1	Павленко Н.И. История России с древнейших времен до конца XVII века. Учебник для 10 кл. М.: Издательский центр «Академия», 2006.	10	Самыгин П.С., Самыгин С.И., Шевелев В.Н., Шевелева Е.В. История. Учебное пособие/ Самыгин П.С., Самыгин С.И., Шевелев В.Н., Шевелева Е.В. – М.: НИ ИНФРА-М. 2016. – 528 с.
		Загладин Н.В., Симония Н.А. Всеобщая история с древнейших времен до конца XIX века: учебник для 10 классов общеобразовательных учреждений. М.: ООО «Русско слово – учебник», 2013.	1	
		Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История. Учебное пособие. Ч.1. - М.,: Издательский центр «Академия», 2013	14	
		Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История. Учебное пособие. Ч.2. - М.,: Издательский центр «Академия», 2013	14	

		Шевченко Н.И. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профиля. Методические рекомендации: методическое пособие для нач. и сред. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2013	1	
		Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История. (для всех специальностей СПО) - М.: Издательский центр «Академия», 2014	20	
ОУД.06 Физическая культура				
		Физическая культура: учебник для учреждения НПО и СПО/А.А. Башаев: Издательский центр «Академия» 2011г.	5	Гимнастика. Методика преподавания.: Учебник / В.М. Миронов, Г.Б. Рабиль и др.; Под общ. ред. В.М. Миронова. - М.: Нов. знание: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 335 с
		Теория и методика физического воспитания и спорта/Ж.К.Холодов, В.С.Кузнецов; Издательский центр «Академия» 2010 г.	1	Гимнастика. Методика преподавания : учебник / В.М. Миронов, Г.Б. Рабиль, Т.А. Морозевич-Шилук [и др.] ; под общ. ред. В.М. Миронова. — Минск : Новое знание ; М. : ИНФРА-М, 2018. — 335 с.
				Теория и методика плавания: учебник / Чертов Н.В. - Ростов-на-Дону: Издательство ЮФУ, 2011. - 452 с
				Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности : учебник / Л.К. Караулова. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 336 с.
				Лукомский, И.В. Физиотерапия. Лечебная физкультура. Массаж [Электронный ресурс] : учебник / И.В. Лукомский, И.С. Сикорская, В.С. Улащик; под ред. В.С. Улащика. - 3-е изд. - Минск: Выш. шк., 2010. - 384 с.

				Физическая культура: учебное пособие / Чертов Н.В. - Ростов-на-Дону: Издательство ЮФУ, 2012. - 118 с
ОУД.07 ОБЖ				
Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для учр. сред. проф. образования/Н.В. Косолапов. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 г.	10	Основы безопасности жизнедеятельности, учебник, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, 2012 г. Академия	17	Бондин В.И. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие / В.И. Бондин, Ю.Г. Семехин. - М.: НИЦ ИНФРА-М; Ростов н/Д: Академцентр, 2014. - 349 с.
		Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности, учебник, Академия 2012 г.	1	Мельников В.П. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. среднего профессионального образования / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. — 368 с.
		Безопасность жизнедеятельности, учебник, Ю.Г. Сапронов, Академия 2014 г.	10	Подзорова Н.Н. Безопасность жизнедеятельности. Оказание доврачебной помощи при несчастных случаях [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т, Инженер. ин-т; сост.: Н.Н. Подзорова, В.А. Понуровский, Н.И. Мармулева, Е.Л. Дзю. - Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2013. - 123 с.
				Серков Б. Б. Пожарная профилактика: Учебник / Серков Б.Б., Фирсова Т.Ф. - М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 304 с.
ОУД.08 Астрономия				
Астрономия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Е.В Алексеева, П.М. Скворцова, Т.С. Фещенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 256 с.	10	Астрономия. Базовый уровень. 11 класс Б.А. Воронцов–Вельяминов, Е.К. Страут – М.: Дрофа, 2018	1	
ОУД.09 Информатика				
Цветкова М.С. Информатика. Практикум для	10	М.С. Цветкова, Л.С. Великович	20	Степина В.В. Архитектура ЭВМ и вычислительные

профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.С. Цветкова, С.А. Гаврилова, И.Ю. Хлобыстова. – М.: Издательский центр «академия», 2019 г. – 272 с.		Информатика и ИКТ. Учебник для НПО и СПО. Изд.центр «Академия» 2012г.		системы: учебник / В.В. Степина. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. (Среднее профессиональное образование).
		Н.Е. Астафьева, С.А. Гаврилова, М.С. Цветкова Практикум для НПО и СПО. Изд. центр «Академия» 2013г.	20	
ОУД.10 Химия				
Ерохин, Ю.М. Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно – научного профилей 2016 г.	20	Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г. Химия 9 класс 2008 г.	20	Задачи по органической химии с решениями [Электронный ресурс] / А. Л. Курц [и др.]. - 5-е изд. (эл.). - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2014. - 350 с.:
		Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г. Химия 10 класс, 2011г.	20	Шипуля, А.Н. Курс лекций по органической химии [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Н. Шипуля, Ю.А. Безгина, Е.В. Волосова и др. – Ставрополь: Параграф, 2014. – 116 с.
				Практикум по органической химии: учебник / Пожарский А.Ф., Гулевская А.В., Дябло О.В. - Ростов-на-Дону:Издательство ЮФУ, 2009. - 320 с.
ОУД.11 Биология				
Константинова В.М., Резанов А.Г. Биология для профессий и специальностей технического и естественно – научного профилей 2016 г.	20	Каменский А.А., Криксунов Е.А. Общая биология 10-11 класс	20	Биология (растения, грибы, бактерии, вирусы): Учебное пособие для поступающих в вузы / Е.Н. Овчарова, В.В. Елина. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 704 с.
ОУД.12 Физика				
Генденштейн Л.Э., Физика. 10 класс.-М.: Мнемозина, 2016.	20	Фирсов Ф.В. Физика для профессии и специальностей технического и естественно-научного профилей-М.: Издательский центр “Академия”, 2011	10	Физика: учебник / В.И. Демидченко, И.В. Демидченко. — 6-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 581 с.
Генденштейн Л.Э., Физика. 11 класс.-М.: Мнемозина, 2016.	20			Лабораторные работы по физике с вопросами и заданиями: Учебное пособие / Тарасов О.М., -

				2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 96 с.
				Лабораторные работы по физике с вопросами и заданиями: учеб. пособие / О.М. Тарасов. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. — 97 с.
ОГСЭ. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				
ОГСЭ.01 Основы философии				
А.А.Горелов Основы философии. Москва, Издательский центр «Академия» 2015 год	11			Введение в философию: учеб. пособие / С.И. Платонова. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2018. — 216 с.
				Философия: Учебник / Э.В. Островский. - М.: Вузовский учебник, 2012. - 313 с.
				Философия: Учебное пособие по дисциплине "Философия" / Н.Е. Шафажинская; Министерство образования и науки Российской Федерации. - М.: ИК МГУПП, 2009. - 110 с.
ОГСЭ.02 История				
Артемьев В.В.История Отечества: С древнейших времен до наших дней: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. - М.,: Издательский центр «Академия», 2016	1	Павленко Н.И. История России с древнейших времен до конца XVII века. Учебник для 10 кл. М.: Издательский центр «Академия», 2006.	10	Самыгин П.С., Самыгин С.И., Шевелев В.Н., Шевелева Е.В. История. Учебное пособие/ Самыгин П.С., Самыгин С.И., Шевелев В.Н., Шевелева Е.В. – М.: НИ ИНФРА-М. 2016. – 528 с.
		Загладин Н.В., Симония Н.А. Всеобщая история с древнейших времен до конца XIX века: учебник для 10 классов общеобразовательных учреждений. М.: ООО «Русско слово – учебник», 2013.	1	Чураков Д. О. Новейшая история Отечества. Курс лекций. Часть I. 1917–1941 годы: Учеб. пособие по дисциплине «Новейшая отечественная история» / Чураков Д.О. - М.:Прометей, 2013. - 192 с.
		Артемьев В.В., Лубченков Ю.Н. История. Учебное пособие. Ч.1. - М.,: Издательский центр «Академия», 2013	14	

		Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История. Учебное пособие. Ч.2. - М.,: Издательский центр «Академия», 2013	14	
		Шевченко Н.И. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профиля. Методические рекомендации: методическое пособие для нач. и сред. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2013	1	
		Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История. (для всех специальностей СПО) - М.,: Издательский центр «Академия», 2014	20	
ОГСЭ.03 Иностранный язык				
Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская, Английский язык для специалистов сферы общественного питания – М.Издательский центр «Академия», 2015	10	Г.Т. Безкоровайна, Н.И. Соколова, «PlanetofEnglish»: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО – М. издательский центр «Академия», 2014	10	Английский язык для индустрии гостеприимства: Учебное пособие/Ишимцева К. В., Мотинова Е. Н., Темякова В. В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015
ОГСЭ.04 Физическая культура				
		Физическая культура: учебник для учреждения НПО и СПО/А.А. Башаев: Издательский центр «Академия» 2011г.	5	Гимнастика. Методика преподавания.: Учебник / В.М. Миронов, Г.Б. Рабиль и др.; Под общ. ред. В.М. Миронова. - М.: Нов. знание: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 335 с
		Теория и методика физического воспитания и спорта/Ж.К.Холодов, В.С.Кузнецов; Издательский центр «Академия» 2010 г.	1	Гимнастика. Методика преподавания : учебник / В.М. Миронов, Г.Б. Рабиль, Т.А. Морозевич-Шилук [и др.] ; под общ. ред. В.М. Миронова. — Минск : Новое знание ; М. : ИНФРА-М, 2018. — 335 с.
				Теория и методика плавания: учебник / Чертов Н.В. - Ростов-на-Дону: Издательство ЮФУ,

				2011. - 452 с
				Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности : учебник / Л.К. Караулова. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 336 с.
				Лукомский, И.В. Физиотерапия. Лечебная физкультура. Массаж [Электронный ресурс] : учебник / И.В. Лукомский, И.С. Сикорская, В.С. Улащик; под ред. В.С. Улащика. - 3-е изд. - Минск: Выш. шк., 2010. - 384 с.
				Физическая культура: учебное пособие / Чертов Н.В. - Ростов-на-Дону: Издательство ЮФУ, 2012. - 118 с
ОГСЭ.05 Родная литература				
М.З.Зәкиев, Н.В.Максимов Татар теле 10-11 Казан, Татарстан китап нәшрияты 2016.	10	М.З.Зәкиев, Н.В.Максимов Татар теле 10-11 Казан, Мәгариф нәшрияты 2008.	8	
		Әдәбият 11, Казан, Мәгариф нәшрияты 2011.	8	
		Әдәбияттан хрестоматия 11 Казан, Мәгариф нәшрияты 2005.	8	
ОГСЭ.05 Родная литература				
		В.Г.Родионов, Чăваш литератур ивĕренÿ кĕнеки, 10-мĕш класĕ валли, ШупашкарЧăвашкĕнеке издательстви 2003 г.	7	
		В.Г.Родионов, Э.И. Родионова Чăваш литератури хрестомати, 10-мĕш класĕ валли,Чăвашкĕнеке издательстви 2003 г.	3	
		Чăваш сăмахлăхĕ, 10-мĕш класăн вĕренÿпе вулав кенеки 2 пай, Шупашкар Чăваш кĕнеке издательстви 1996 г.	3	
		Г.И. Федоров, Чăваш литератури	9	

		вёренӹ кёнеки, 11-мёш класё валли, ШупашкарЧăвашкёнекеиздательстви 2003 г.		
		И. Федоров, Чăваш литературы хрестомати, 11-мёш класё валли, Чăваш кёнекеиздательстви 2002 г.	3	
		М.И. Скворцов, А.В. Скворцова, Словарь чăвашла тата вырăсла-чăвашла, Чебоксары Чувашское книжное издательство 1999 г.,	1	
ЕН. Математический и общий естественнонаучный цикл				
ЕН.01 Математика				
		Пехлецкий И.Д. Математика - М.: Издательский центр “Академия”, 2014	10	Дискретная математика: учеб. пособие / С.А. Канцедал. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. — 222 с.
				Математика: учебник / А.А. Дадаян. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 544 с.
				Математика. Элементы высшей математики: учебник: в 2 т. Т. 2 / В.В. Бардушкин, А.А. Прокофьев. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. — 368 с.
				Математика. Элементы высшей математики: учебник: в 2 т. Т. 1 / В.В. Бардушкин, А.А. Прокофьев. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. — 304 с.
				ЕГЭ по математике. Оптимальный результат: Пособие / Гайкова И.И. - СПб:БХВ-Петербург, 2015. - 305 с.
ЕН.02 Экологические основы природопользования				
В.М.Константинов, Ю.Б. Челидзе Экологические основы	15	Чернова Н.М., В.М. Галушин, В.М. Костантинов Экология10(11) Учебник.	1	Природные и техногенные потоки углеводов в окружающей среде:

природопользования. Учебник. «Академия», 2013г.		«Дрофа», 2012 г.		монография /Ю.И.Пиковской - М. ИНФРАМ-М 2018-207с.
		Криксунов Е.А., В.В. Пасечник Экология 10(11). Учебник. «Дрофа», 2012г.	1	Гальперин М.В. Экологические основы природопользования: учебник /М.В.Гальперин. 2-е изд. испр. МИД «ФОРУМ» ИНФРАМ-М, 2018- 256 с.
		А.К.Бродский. Общая экология. Учебник. «Академия», 2010 г.	1	
ЕН.03 Химия				
Ерохин, Ю.М. Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно – научного профилей 2016 г.	20	Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г. Химия 9 класс 2008 г.	20	Задачи по органической химии с решениями [Электронный ресурс] / А. Л. Курц [и др.]. - 5-е изд. (эл.). - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2014. - 350 с.:
		Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г. Химия 10 класс, 2011г.	20	Шипуля, А.Н. Курс лекций по органической химии [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Н. Шипуля, Ю.А. Безгина, Е.В. Волосова и др. – Ставрополь: Параграф, 2014. – 116 с.
				Практикум по органической химии: учебник / Пожарский А.Ф., Гулевская А.В., Дябло О.В. - Ростов-на-Дону:Издательство ЮФУ, 2009. - 320 с.
Профессиональный цикл				
Общепрофессиональный цикл				
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве				
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности :учебник . для нач. проф. образования /Л.В.Мармузова.-7-е изд.,испр.-М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 160с.	10	Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.-4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.-256 с.	8	
ОП.02 Физиология питания				

Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования /А.Н.Мартинчик.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-240с.	10	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач.проф.образования / З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256с.	10	
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья				
Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ.учреждений сред. Проф. Образования / М.В.Володина, Т.А.Сопачева.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-192с.	12	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф.образования / З.П.Матюхина.-2-е изд., доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336 с.	8	Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие/С.В. Колобов, О.В.Памбухчянц.-М.: «Дашков и К», 2012.-400с.
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности				
ОП.05 Метрология и стандартизация				
Метрология и стандартизация: учебник для студ. учреждений СПО/ Т.А.Качурина.-3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2015.-128 с.	13			
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности				
В.В. Румынина. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник. Москва, издательский центр «Академия», 2014г., 222 стр.	10	Е.А. Певцова. Право. Практикум, Москва, издательский центр «Академия» 2012г., 156 стр.	5	Конституционное право зарубежных стран: учебное пособие / А. М. Арбузкин. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Норма: ИНФРА-М, 2018. — 560 с.
		Е.А. Певцова. Право. Учебник. Москва, издательский центр «Академия», 2012г. 398 стр.	1	Конституционное право Российской Федерации: Учебник / М.В.Баглай - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 768 с.

		Е.А. Певцова. Право. Учебник. Москва, издательский центр «Русское слово», 2012г. 189 стр.	1	Меньшов В. Л. Основы права : учеб. пособие / В.Л. Меньшов. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование).
		А.И. Яковлева. Основы правоведения. Учебник. Москва, издательский центр «Академия», 2011г., 335 стр.	9	
		Е.А. Певцова. Право. Книга для преподавателя. Москва, издательский центр «Академия», 2011 г. 158 стр.	1	
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга				
Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015	10	Кузнецова И.И. Основы малого предпринимательства: учебник для учащихся учреждений начального профессионального образования.–М.: Издательский центр «Академия», 2011.	1	Романова М. В. Бизнес-планирование: учеб. пособие / М.В. Романова. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. — 240 с.
Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.	1	Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2012.	12	Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с.
Драчева Е.Л. Менеджмент: практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016	1	Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: методические рекомендации. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.	1	
Барышев А.Ф. Маркетинг: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016	1	Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум: учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.	2	

Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014	2	Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2012.	1	
Терещенко О.Н. Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014	12	Экономика и право: словарь-справочник. М.: Вуз и школа, 2014	10	
Соколова С.В. Экономика организации: учебник для учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015	1	Экономический энциклопедический словарь. – М.: Вуз и школа. 2005.	10	
ОП.08 Охрана труда				
Графкина М.В. Охрана труда: Автомобильный транспорт: учебник для студ. Учреждения сред. Проф. образования/ М.В. Графкина. – 2-е изд. Перераб. – М.: Издательский центр «Академия». 2015. – 176 с.	10			Туревский И.С. Охрана труда на автомобильном транспорте: учеб. пособие / И.С. Туревский. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018.
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности				
м	10	Основы безопасности жизнедеятельности, учебник, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, 2012 г. Академия	17	Бондин В.И. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие / В.И. Бондин, Ю.Г. Семехин. - М.: НИЦ ИНФРА-М; Ростов н/Д: Академцентр, 2014. - 349 с.
		Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности, учебник, Академия 2012 г.	1	Мельников В.П. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. среднего профессионального образования / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. — 368 с.
				Подзорова Н. Н. Безопасность жизнедеятельности. Оказание доврачебной помощи при несчастных случаях

				[Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Новосибир. гос. аграр. ун-т, Инженер. ин-т; сост.: Н.Н. Подзорова, В.А. Понуровский, Н.И. Мармулева, Е.Л. Дзю. - Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2013. - 123 с.
				Серков Б. Б. Пожарная профилактика: Учебник / Серков Б.Б., Фирсова Т.Ф. - М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 304 с.
ОП.10 Сертификация продукции и услуг общественного питания				
Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ Т.А. Качурина.-3-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2015.-128с.	10			Голубенко О.А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: Учебное пособие/ О.А. Голубенко, Н.В. Коник.-М.: Альфа-М: ИНФРА_М, 2011.-240с.
ОП.11 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания				
ОП.12 Моделирование профессиональной деятельности				
Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н.Плешкова.-3-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2016.-320с.	10			Василенко З.В. Проектирование объектов общественного питания: учебное пособие/ З.В.Василенко, О.В.Маункова, Т.Н.Болашенко.-Минск:Вышш.школа., 2013.-303с.
				Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания: учебное пособие/Г.М.Зайко, Т.А.Джум.-М.: Магистр:НИЦ ИНФРА-М,2013.-560с.
ОП.13 Психология и этика профессиональной деятельности				

Сухов А. Н. Социальная психология : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования / А. Н. Сухов. – 12-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2015. – 240 с.	1			Ефимова Н. С. Психология общения. Практикум по психологии: учеб. пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2014. – 192 с.
Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения: учебник для нач. проф. образования / Г. М. Шеламова. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.	1			Журавлев А. Л., Соснин В. А., Красников М. А. Социальная психология : учебное пособие / А. Л. Журавлев, В. А. Соснин, М. А. Красников. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ФОРУМ, 2015. - 496 с
				Ефимова Н. С. Социальная психология: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2012. – 192 с.
				Ефимова Н. С. Психология общения. Практикум по психологии: учеб. пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. – 192 с.
				Ефимова Н. С. Социальная психология : учеб. пособие / Н. С. Ефимова. – М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. – 192 с
Профессиональный цикл				
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/ И.П. Самородова.-3-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 192с.	10			Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: учебное пособие/ А.С. Джабоева, Н.Ю. Ташова. -М.: Магистр: НИЦ Инфра-М,2012.- 250с.
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				
Организация процесса приготовления и	1			

приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. И.Ю. Бурчакова 2015 г.				
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				
МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции				
Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.Э.Харченко.-9-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-512с.	1	Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для нач. проф. Образования /Н.Э.Харченко.-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.-496с.	10	Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии /С.В.Долгополова. М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости» 2005.-272с.
Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.З.Шильман.-3-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2014.-176с.	2			Огюст Эскофье. Кулинарный путеводитель. Рецепты от короля французской кухни /Пер. с фр. М.В. Орьевой.: Москва;2005.
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Организация процесса приготовления и приготовления сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.-М.:Издательский центр «Академия», 2015.-384 с.	16			
Организация процесса приготовления и приготовления сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно-практические работы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.-	1			

240 с.				
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов				
				Умбло Э. Мороженое, шербеты и другие холодные десерты.-Челябинск: Аркаим, 2004.-96с.
				Фредерик Робер, Большая кулинарная книга Алена Дюкасса. Десерты и кондитерские изделия
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения				
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации				
Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-320 с.	10			
МДК.06.02 Предпринимательская деятельность в общественном питании				
Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015	10	Кузнецова И.И. Основы малого предпринимательства: учебник для учащихся учреждений начального профессионального образования.–М.: Издательский центр «Академия», 2011.	1	Романова М. В. Бизнес-планирование: учеб. пособие / М.В. Романова. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. — 240 с.
Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.	1	Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2012.	12	Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с.
Драчева Е.Л. Менеджмент: практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016	1	Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: методические рекомендации. - М.:	1	

		Издательский центр «Академия», 2012.		
Барышев А.Ф. Маркетинг: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016	1	Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум: учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.	2	
Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014	2	Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2012.	1	
Терещенко О.Н. Основы экономики: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014	12	Экономика и право: словарь-справочник. М.: Вуз и школа, 2014	10	
Соколова С.В. Экономика организации: учебник для учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015	1	Экономический энциклопедический словарь. – М.: Вуз и школа. 2005.	10	
МДК.06.03 Организация обслуживания предприятий общественного питания				
		В.В.Усов. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. 2010г	10	
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер и 16675 Повар				
МДК.07.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий				
Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- 8-е изд., доп.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-400 с.	19			
Производственное обучение профессии «Кондитер»: Часть 1 учеб. пособие для	1			

студ. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В.Пыжов-5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 208 с				
Производственное обучение профессии «Кондитер»: Часть 2 учеб. пособие для студ. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В.Пыжов-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 192 с.	1			
МДК.07.02 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд				
Технология кулинарной продукции: учеб.пособие для студ. проф. образования /Л.З.Шильман.-3-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 176 с.	8	Кулинария: Учеб.для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. Проф. образования.- М.: Проф Обр Издат, 2002.-328 с.	5	
Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Л.Г.Шатун.-5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.320 с.	1			