

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДЕНА

Решением Ученого совета,

протокол от 27.06.2022г.

№10

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Специальность – 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Срок освоения программы 2 года 10 месяцев

ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565 с изменениями: приказ Минпросвещения от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО»

Директор

Многопрофильного колледжа



Прохорова О.Б.

Образовательная программа

среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Согласована с представителем работодателя, направление деятельности которого соответствует профилю подготовки



Гурованов С.А., технолог ИП «Косов С.Ю.», г. Челябинск



Бочкова Ю.И., технолог ИП «Боровинский Д.А.», г. Челябинск

Челябинск 2022

Ответственные за разделы:

Описательная часть образовательной программы среднего профессионального образования	Швецова О.А. Мюллер А.А.
Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса (Пункт 5.2 к описательной части ОПОП)	Кем С.В.
Характеристика социально-культурной среды (Пункт 8 к описательной части ОПОП)	Мюллер А.А.
Матрицы компетенций (Приложение 2)	Швецова О.А.
Программа государственной итоговой аттестации (Приложение 5)	Швецова О.А.
Перечень договоров с работодателями (Приложение 6)	Глазырина Ю.А.
Кадровое обеспечение образовательного процесса (Приложение 7)	Швецова О.А..
Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса (Приложение 8)	Кем С.В.
Материально-техническая база для реализации ОПОП СПО (Приложение 9)	Глазырина Ю.А. Миронова М.Л.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП СПО.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	7
2.1. Область профессиональной деятельности.....	7
2.2. Объекты профессиональной деятельности	7
2.3. Виды профессиональной деятельности	7
2.4. Ориентация на профессиональные стандарты	7
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО.....	8
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	11
5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП СПО	11
5.1. Кадровое обеспечение реализации ОПОП СПО.....	11
5.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	11
5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.....	12
6. ПРИМЕНЯЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	12
7. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ И ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	13
8. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ.....	14
9. РЕГЛАМЕНТ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП СПО	16
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Учебный план подготовки и график учебного процесса	17
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Матрица компетенций	18
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей.....	31
ПРИЛОЖЕНИЕ 4 Рабочие программы практик.....	32
ПРИЛОЖЕНИЕ 5 Программа государственной итоговой аттестации	33
ПРИЛОЖЕНИЕ 6 Перечень договоров с работодателями	79
ПРИЛОЖЕНИЕ 7 Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	58
ПРИЛОЖЕНИЕ 8 Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	83
ПРИЛОЖЕНИЕ 9 Материально-техническая база для реализации ОПОП СПО	135

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП СПО

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Многопрофильного колледжа Института спорта, туризма и сервиса Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (Национальный исследовательский университет)» (далее – колледж) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 с изменениями: приказ Минпросвещения от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО», а также действующих профессиональных стандартов:

- Руководитель предприятия питания, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н.
- Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н.
- Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н).
- Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 914н.

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы по данной специальности для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) относительно нормативного срока и составляет 3 года 10 месяцев.

Обучение по программе осуществляется на русском языке.

Перечень вступительных испытаний ОПОП определяется ежегодно правилами приёма на основании приказов Министерства образования и науки Российской Федерации.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- общепрофессионального;
- профессионального;

и разделов:

- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы);
- проведение демонстрационного экзамена.

Обязательная часть гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура». С целью обеспечения требований ФГОС общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет 168 часов. Время, отводимое на реализацию дисциплины «Физическая культура» определено в пределах объема часов, обозначенного ФГОС СПО на учебные циклы. По дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предусмотрена самостоятельная работа в объеме 20 часов, в рамках которой студенты осуществляют выполнение заданий, обеспечивающих закрепление усвоенных знаний и усвоенных умений.

В математическом и общем естественнонаучном цикле образовательной программы предусматривается изучение дисциплины «Химия», по которой предусмотрена самостоятельная работа в объеме 18 часов, в рамках которой студенты осуществляют решение задач и выполнение заданий, обеспечивающих закрепление усвоенных знаний и освоенных умений.

Обязательная часть общепрофессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов. При реализации дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, предусмотрено на освоение основ военной службы юношами, для подгрупп девушек этот объем времени ориентирован на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. В состав профессионального модуля входят один или несколько междисциплинарных курсов, учебная и/или производственная практики.

При реализации основной образовательной программы по специальности предусмотрено обязательное выполнение курсовых работ: по междисциплинарным курсам МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» (2 сем.), МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (4 сем.) и МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» (6 сем.). При подготовке к курсовой работе предусмотрена самостоятельная работа, направленная на выполнение студентами заданий и оформления курсовой работы.

Распределение часов вариативной части образовательной программы направлено на качественное формирование общих и профессиональных компетенций.

Содержание вариативной части образовательной программы согласовано с работодателями, составляет 1296 часов и распределяется следующим образом:

- базовая часть цикла ОГСЭ увеличена на 44 часа за счет часов вариативной части образовательной программы: введена вариативная дисциплина «Русский язык и культура речи» объемом 32 часа с целью обеспечения формирования ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; остальные 12 часов направлены на расширение базовых дисциплин цикла;

- базовая часть цикла ЕН увеличена на 46 часов за счет часов вариативной части образовательной программы, что способствует более качественному изучению базовых дисциплин цикла;

- с целью повышения качества образовательного процесса базовая часть общепрофессионального цикла увеличена на 192 часов за счет часов вариативной части образовательной программы;

- профессиональный цикл увеличен на 1014 часов за счет часов вариативной части образовательной программы, которые направлены на увеличение базовых профессиональных модулей, определенных ФГОС СПО в рамках получаемой квалификации:

- 144 часа выделено на преддипломную практику.

- 216 часов отведено на промежуточную аттестацию (проведение экзаменов и консультаций).

- 1476 часов отведено на практику.

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Формы и процедуры текущего контроля образовательных результатов разрабатываются преподавателями учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

На промежуточную аттестацию отводится 6 недель, каждый семестр заканчивается сессией: на 1, 2, 3 курсах по 1 недели на экзаменационную сессию в каждом семестре.

Промежуточная аттестация в форме зачета/дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики (не менее 2-х академических часов). Суммарное количество зачётов на каждый год обучения соответствует нормативным требованиям (в общем количестве не учитываются зачеты по физической культуре).

В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрены экзамены, проводимые в рамках экзаменационной сессии. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 в году. По Профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – экзамен по модулю, который представляет собой практико-ориентированную оценку результатов обучения, в том числе, проводимую в виде демонстрационного экзамена или его части.

Суммарное количество экзаменов, включая экзамены по модулю, на весь период обучения - 16, дифференцированных зачетов – 28.

В ГИА входят Защита ВКР и Демонстрационный экзамен. На ГИА отведено 6 недель (216 часов) в 6 семестре, из них 4 недели отводится на выполнение дипломной работы (144 часа), 1 неделя на защиту дипломной работы (36 часов), 1 неделя на государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена (1 неделя). Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательной организацией на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО № 800 от 08.11.2021 г.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

2.2. Виды профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена, указанной в пункте 1.11 ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Также к основным видам деятельности относится освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, указанных в приложении № 1 к настоящему ФГОС СПО (профессии 16675Повар, 12901Кондитер). Кроме этого, в программу включен ВД Основы предпринимательства и трудоустройства на работу, разработанный на основе ООП.

2.3. Ориентация на профессиональные стандарты

Образовательная программа разработана на основе требований профессиональных стандартов:

- Руководитель предприятия питания, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н.
- Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н.
- Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н).
- Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 914н.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО

Результаты освоения ОПОП СПО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший ОПОП, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВПД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы представлены в матрице компетенций (Приложение 2).

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется учебным планом и графиком учебного процесса (Приложение 1); рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложение 3); рабочими программами практик (Приложение 4); программой государственной итоговой аттестации (Приложение 5).

Виды практик, предусмотренные программой, указаны в учебном плане. Цели и задачи, программы и формы отчетности по практикам приведены в рабочих программах практик. Прохождение практики осуществляется на основе долгосрочных договоров между ЮУрГУ и различными организациями (Приложение 6).

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП СПО

Ресурсное обеспечение ОПОП СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело отвечает требованиям к условиям реализации основных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО по данной специальности.

5.1. Кадровое обеспечение реализации ОПОП СПО

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели занимаются научно-исследовательской работой и вовлекают в нее студентов. Преподаватели постоянно публикуются в российских изданиях, в частности сборниках конференций, научных журналах, входящих в Российский индекс научного цитирования. Сведения о кадровом составе представлены в приложении 7.

5.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Основная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП. Обучающимся обеспечен доступ к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающихся в библиотеке и компьютерных классах им обеспечен доступ к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия), методическими и периодическими изданиями по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), изданными за последние 5 лет

Помимо учебной литературы библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 5 экземпляров на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам отечественных и зарубежных журналов (включая электронные базы), состоящим из 3 наименований, организован доступ к подписным электронным ресурсам: ЭБС «Знаниум», «Юрайт», «Лань» с удаленным доступом.

Перечень печатных изданий основной и дополнительной учебной литературы приведен в разделе «Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса» рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей и практик (Приложение 8).

5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных учебным планом структурного подразделения, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам (Приложение 9).

6. ПРИМЕНЯЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело используются пассивные, активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Сведения об активных и интерактивных формах проведения занятий с указанием конкретного вида и объема занятий приводятся в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей.

7. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ И ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводятся в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и требованиями рабочих программ дисциплин.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП создаются комплекты оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Оценочные средства для текущего контроля, промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей, по профессиональным модулям разрабатываются преподавателями и утверждаются руководителем структурного подразделения.

Фонды оценочных средств по дисциплинам представлены в соответствующих рабочих программах дисциплин. Фонд оценочных средств образовательной программы формируется из комплектов оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации. Фонд оценочных средств основной образовательной программы состоит из совокупности комплектов оценочных средств по всем дисциплинам, практикам в соответствии с перечнем дисциплин, практик учебного плана образовательной программы данной специальности.

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация организуется и проводится в соответствии с Положением о ГИА обучающихся в ЮУрГУ по образовательным программам СПО, утверждённым ректором университета от 26.12.2017 № 491.

ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включает:

- защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты;
- проведение демонстрационного экзамена.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление Портфолио достижений, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства, дипломы олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам ГИА, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Содержание и порядок проведения государственной итоговой аттестации определены в программе ГИА (приложение 5) .

8. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ

Воспитательная работа в колледже организована в соответствии с требованиями Федерального закона Российской Федерации N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Под воспитанием понимается органически связанная с обучением целенаправленная и систематическая деятельность образовательного учреждения, ориентированная как на формирование социально-значимых качеств, установок и ценностных ориентаций личности, так и на создание благоприятных условий для всестороннего духовного, интеллектуального и физического развития, самосовершенствования и творческой самореализации личности будущего специалиста.

Цель воспитательной работы – создание социально - деятельностной образовательной среды, направленной на саморазвитие, самореализацию, самосовершенствование обучающихся.

Планирование и реализация воспитательной деятельности охватывает следующие направления:

- профессионально-трудовое воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- гражданско-патриотическое воспитание;
- культурно-эстетическое;
- спортивно-оздоровительное направление;
- информационное направление;
- волонтерское направление.

Содержание воспитательной работы направлено на решение следующих задач:

- 1) Вовлечение обучающихся в социально-деятельностное пространство посредством организации работы кружков, секций, клубов.
- 2) Проведение мониторинга социально-воспитательной деятельности.
- 3) Повышение правовой грамотности обучающихся.
- 4) Организация профилактической работы.
- 5) Совершенствование системы социальной поддержки обучающихся.
- 6) Совершенствование методического обеспечения воспитательной работы.

Важнейшим средством достижения эффективности педагогического процесса в колледже является комплекс мер по управлению качеством воспитательной работы.

Локальные акты колледжа, регламентирующие воспитательную работу с обучающимися и позволяющие реализовать Концепцию формирования воспитательной среды:

- Положение Об индивидуальном учете результатов освоения обучающимися образовательных программ СПО (о портфолио).
- Положение О кураторе учебной группы Многопрофильного колледжа.
- Положение О студенческом соуправлении Многопрофильного колледжа.
- Положение О Совете по профилактике правонарушений и защите прав обучающихся Многопрофильного колледжа.
- Положение О волонтерском движении.

В колледже сложилась система традиционных дел, которые, как правило, вызывают большой интерес. Они характеризуются высоким уровнем организованности, эмоциональности, эстетичности, а также активной вовлеченностью как самих студентов, так и преподавателей.

Для обучающихся всех курсов проводится исследование потребностей, социальной активности, состояния здоровья каждого студента.

Основные мероприятия воспитательного характера, проводимые в колледже:

- День знаний.
- День Учителя.
- Трудно быть мамой.
- Новогодний калейдоскоп.
- День студента.
- Мистер и Мисс колледж.
- Первое апреля.
- Конкурсы стенгазет, плакатов и открыток.
- Проведение фотовыставок.
- Проведение выпускных, викторин.
- Проведение акций по ЗОЖ: «Мы - за здоровый образ жизни!», «Стоп ВИЧ/СПИД», «Сейчас модно рисовать, а не курить!», «Сигарета на конфету».

– Проведение праздничных акций: «День сотрудников правоохранительных органов», «День Конституции», Скажи «Спасибо!», «Почта Любви», «День космонавтики», «День России».

Студенты колледжа участвуют в мероприятиях Университета таких как:

- Таланты ЮУрГУ .
- ЮУрГУ в лицах.
- Молодежный Фестиваль кулинарного искусства.
- Татьянин день.
- День открытых дверей ЮУрГУ.
- Весна в ЮУрГУ.

Студенты колледжа участвуют в традиционных мероприятиях района, города и области:

мероприятия Тракторозаводского района г. Челябинска:

- Фестиваль военно-патриотической песни «Наполним музыкой сердца».
- Районная «Весна студенческая».
- Турнир «Золотая шайба».
- Марафон «Активируй».
- Концерты в Геронтологическом центре.
- Открытие мемориальных досок памятных мест.

мероприятия г. Челябинска:

- Открытие аллеи первоклассников.
- День туризма.
- Городская весна студенческая.
- Несение Почетного караула «Вахта Памяти».
- Спартакиада среди студентов ОУ СПО по легкой атлетике, баскетболу (юноши и девушки), минифутболу (юноши), волейболу (девушки), настольному теннису (девушки), футболу (юноши).

мероприятия Челябинской области:

- Фестиваль - конкурс «Будущее России».
- Спортивный праздник «Горящий снег».

При проведении мероприятий воспитательного характера издаются распоряжения, утверждаются программы и планы их подготовки и проведения. Проведение смотров-конкурсов, соревнований, спартакиад и т.д., регламентируется соответствующими Положениями.

Работа с учебными группами проводится согласно годовым планам кураторов.

Основные направления работы кураторов: доведение до сведения студентов информации, поступающей от администрации, контроль за текущей успеваемостью и посещаемостью студентов, оказание помощи в решении различных общественных проблем, организация и участие в мероприятиях по направлениям воспитательной работы.

Кураторами групп в течение учебного года регулярно ведут Дневник куратора. Проблемы дисциплины и успеваемости в учебных группах, подведение итогов и постановка задач также являются темами для плановых кураторских часов, которые проводятся 1 раз в месяц.

Регулярно проводятся заседания Совета кураторов, на которых заслушиваются отчеты кураторов, решаются возникающие проблемы.

Для оценки состояния воспитательной деятельности используются такие методы контроля, как:

- мониторинг социальной активности в учебной группе;
- анализ посещенных мероприятий;
- проверка документации;
- составление годового отчета;
- анкетирование и тестирование, социологический опрос.

Контроль и анализ воспитательной деятельности проводится по следующим направлениям:

- внутренний и внешний аудит воспитательной работы;
- ведение документации (журнал групп, личные дела студентов, зачетные книжки, дневник куратора);
- воспитательная работа, проводимая на уровне всех структур (кураторы, педагог-организатор, воспитатели общежития);
- проведение кураторских часов;
- индивидуальная работа со студентами;
- работа Совета по профилактике правонарушений;
- работа общежития.

Материально-техническое оснащение внеучебной деятельности обучающихся:

- актовый зал,
- репетиционные помещения (кабинеты),
- спортивный (тренажерный, теннисный) зал,
- стадион с асфальтированными беговыми дорожками и футбольным полем.

9. РЕГЛАМЕНТ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП СПО

Регламент обновления ОПОП СПО определен инструкцией по оформлению, хранению и обновлению основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования. На образовательную программу представлены 2 рецензии.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Учебный план подготовки и график учебного процесса

Место хранения — Копия учебного плана (Номенклатура дел зам.директора Многопрофильного колледжа ИСТиС ЮУрГУ, оригинал в Учебном управлении ЮУрГУ)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Матрица компетенций

Общие компетенции											
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
	Обязательная часть										
	1. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл										
	ОГСЭ.01 Основы философии	–	+	+	–	+	+	–	–	+	–
	ОГСЭ.02 История	–	+	+	–	+	+	–	–	+	–
	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	–	+	+	–	+	–	–	–	+	–
	ОГСЭ.04 Физическая культура/Адаптивная физическая культура	–	–	–	–	–	–	–	+	–	–
	ОГСЭ.05 Психология общения	–	–	+	+	+	–	–	–	+	–
	ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи	–	+	–	+	+	–	–	–	–	–
	2. Математический и общий естественнонаучный цикл										
	ЕН.01Химия	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть)										

3. Общепрофессиональный цикл											
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	—
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	—
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	—
ОП.04 Организация обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
ОП.08 Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	—	+	—	+	+	+	—
ОП.10 Диетология и основы детского питания	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	—
4. Профессиональный цикл											
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	—
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	—
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	—
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента											
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих(повар,кондитер)	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
МДК.07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
ПМ.08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
МДК.08.01 Способы поиска работы, трудоустройства	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
МДК.08.02 Основы предпринимательства, открытие собственного дела	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+	+
5. Раздел											

УП.01 Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+	–
ПП.01 Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+	–
УП.02 Учебная практика по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+	+
ПП.02 Производственная практика по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+	+
УП.03 Учебная практика по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+	+
ПП.03 Производственная практика по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+	+
УП.04 Учебная практика по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+	+
ПП.04 Производственная практика по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+	+
УП.05 Учебная практика по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+	+

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания											
ПП.05 Производственная практика по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+	+
ПП.06 Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+	+
УП.07 Учебная практика по МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+	+
ПП.07 Производственная практика по МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+	+
УП.07 Учебная практика по МДК.07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+	+
ПП.07 Производственная практика по МДК.07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+	+
Преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+	+

Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8
--	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

Обязательная часть																																											
1. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																																											
ОГСЭ.01 Основы философии	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
ОГСЭ.02 История	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ОГСЭ.04 Физическая культура/Адаптивная физическая культура	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ОГСЭ.05 Психология общения	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2. Математический и общий естественнонаучный цикл																																											
ЕН.01Химия	-	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть)																																											
3. Общепрофессиональный цикл																																											
ОП.01Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.04 Организация обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ОП.08 Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ОП.10 Диетология и основы детского питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4. Профессиональный цикл																																											

[illegible]

[illegible]

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

Место хранения — Номенклатура дел специалиста по УМР Многопрофильного колледжа ИСТиС ЮУрГУ

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
Рабочие программы практик

Место хранения — Номенклатура дел специалиста по УМР Многопрофильного колледжа ИСТиС ЮУрГУ

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
Программа государственной итоговой аттестации
ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор Многопрофильного
колледжа ИСТиС
_____ /О.Б. Прохорова/
_____ 2021 г.

ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации выпускников

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
присваиваемая квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу
разработчик Многопрофильный колледж ИСТиС

Программа составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. N 1565 с изменениями: приказ Минпросвещения от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО»

Зам. директора _____ /Л.П. Попкова /
(подпись)

Разработчик программы _____ /О.А. Швецова/
Специалист по УМР _____
(подпись)

Челябинск 2021

1. Общие положения

1.1. Цель и структура ГИА

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению видов профессиональной деятельности и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО), разработанной в колледже. Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включает:

- защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты;
- проведение демонстрационного экзамена.

1.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

Образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Также к основным видам деятельности относится освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, указанных в приложении № 1 к настоящему ФГОС СПО (профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер). Кроме этого, в программу включен ВД Основы предпринимательства и трудоустройства на работу, разработанный на основе ООП.

1.3. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения ОПОП СПО

Планируемые результаты освоения ОПОП СПО – компетенции	Виды аттестации		
	«внутренняя» система оценки – промежуточная аттестация		«внешняя» система оценки – ГИА
	Дисциплина, ПМ, завершающие формирование компетенции	Практика, завершающая формирование компетенции	
ПК 1.1. Организовывать подготовку	ПМ.01 Организация и ведение	ПП.01	ВКР

"рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПП.02	ДЭ
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи			
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ВКР ДЭ
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента			
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПП.03	ВКР ДЭ
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПП.04	ВКР ДЭ
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05	ВКР ДЭ

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей			
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06	ВКР ДЭ
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями			
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала			
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте			
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПДП	ВКР ДЭ Портфолио

контекстам			
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	ПДП	ВКР ДЭ Портфолио
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ОГСЭ.05 Психология общения	ПДП	ВКР ДЭ Портфолио
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ОГСЭ.05 Психология общения ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПДП	ВКР ДЭ Портфолио
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОГСЭ.05 Психология общения ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи	ПДП	ВКР ДЭ Портфолио
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи	ПДП	ВКР ДЭ Портфолио
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	ПДП	ВКР ДЭ Портфолио
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОГСЭ.04 Физическая культура/Адаптивная физическая культура	ПДП	ВКР ДЭ Портфолио
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПДП	ВКР ДЭ Портфолио
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	ПДП	ВКР ДЭ Портфолио
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПМ.08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	ПП.06 УП.08 ПП.08	ВКР ДЭ Портфолио

1.4. Трудоемкость ГИА

Общая трудоемкость ГИА составляет 6 недель.

2. Выпускная квалификационная работа (ВКР)

2.1. Вид выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выполняется в виде дипломной работы.

2.2. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР

Структура выпускной квалификационной работы:

Титульный лист

Задание с календарным графиком

Оглавление

Введение

1) Теоретическая часть

2) Практическая часть

Заключение

Список использованных источников

Приложения

Введение должно представлять характеристику объекта исследования, а также формулировку и обоснование темы выпускной квалификационной работы. Во введении излагаются предмет исследования, актуальность темы, обоснованность выбора, значение темы, степень ее освещения в литературе, проблемы законодательства по исследуемому вопросу, цели исследования, ожидаемый результат.

Основная часть выпускной квалификационной работы состоит из теоретической и практической части.

В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе полученной информации, аспектов изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР.

При разработке практической части на основе анализа практического материала, полученного во время преддипломной практики, студенты должны разработать, оформить и презентовать практические материалы.

Материалы практики могут быть представлены как иллюстрации к конкретной ситуации, либо в виде схем, таблиц, графиков, конкретных документов и т.д.

Материал глав и параграфов должен излагаться последовательно с логическим переходом от одного к другому. Каждая глава и параграф должны завершаться кратким самостоятельным выводом по очередному этапу исследования.

Заключение должно содержать выводы, к которым пришел автор исследования, и рекомендации о возможности использования или практического применения исследуемых материалов.

Список использованных источников оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Приложения располагаются в конце работы и оформляются в соответствии с рекомендациями. В приложениях могут быть представлены таблицы, документы (проекты, копии, выписки из дел), статистические, социологические обзоры в виде схем, графиков.

Рекомендуемый объем выпускной квалификационной работы составляет 40-50 листов формата А4 без учёта приложений.

2.3. Примерная тематика ВКР

- 1) Разработка ассортимента и организация производства в кафе кондитерской на 25 посадочных мест.
- 2) Организация работы ресторана с европейской (немецкой) кухней на 75 посадочных мест.
- 3) Технологический процесс приготовления блюд и организация работы кафе на 50 мест.
- 4) Разработка ассортимента и организация производства в ресторане с европейской (французской) кухней.
- 5) Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с итальянской кухней на 50 посадочных мест.
- 6) Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 120 посадочных мест.
- 7) Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с русской кухней класса «люкс» на 75 посадочных мест.
- 8) Организация производства и технология приготовления блюд в столовой на 100 посадочных мест при учебном заведении среднего профессионального образования.
- 9) Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе японской кухни на 30 посадочных мест.
- 10) Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 150 посадочных мест.
- 11) Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 80 посадочных мест.
- 12) Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане с европейской (болгарской) кухней.
- 13) Организация производства и технология приготовления блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении.
- 14) Разработка ассортимента и организация производства в кафе с организацией детского отдыха.
- 15) Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в кафе корейской кухни на 25 посадочных мест.
- 16) Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 70 мест.
- 17) Организация технологического процесса приготовления блюд национальной грузинской кухни в ресторане на 120 посадочных мест.
- 18) Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 120 посадочных мест с белорусской кухней.
- 19) Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в кафе на 50 посадочных мест.
- 20) Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы в ресторане на 90 посадочных мест.
- 21) Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мяса птицы в кафе на 50 посадочных мест.
- 22) Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов в ресторане на 80 посадочных мест.
- 23) Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд в ресторане на 100 посадочных мест.
- 24) Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд их мяса (в том числе из мяса диких животных) в ресторане на 75 посадочных мест.

- 25) Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе-кондитерской на 150 посадочных мест.
- 26) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции узбекской кухни в ресторане на 100 посадочных мест.
- 27) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции казахской кухни в ресторане на 70 посадочных мест.
- 28) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе на 80 посадочных мест.
- 29) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в столовой на 150 посадочных мест при предприятии.
- 30) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в детском кафе на 100 посадочных мест.
- 31) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в столовой на 250 посадочных мест при предприятии.
- 32) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в суши-баре на 50 посадочных мест.
- 33) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в суши-баре на 75 посадочных мест.
- 34) Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 100 посадочных мест с азербайджанской кухней.
- 35) Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в кафе на 75 посадочных мест с татарской кухней.
- 36) Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд в кафе на 50 посадочных мест с армянской кухней.
- 37) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на 75 посадочных мест.
- 38) Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в ресторане на 100 посадочных мест с еврейской кухней.
- 39) Разработка ассортимента и технология приготовления национальных блюд в ресторане с итальянской кухней на 150 посадочных мест.
- 40) Организация производства и технологический процесс приготовления блюд в кафе с немецкой кухней на 75 посадочных мест.

Перечень тем ВКР на конкретный учебный год утверждается распоряжением директора за 6 месяцев до начала ГИА. Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной).

2.4. Методические рекомендации по выполнению ВКР

Методические рекомендации по выполнению ВКР представлены в Методических рекомендациях по подготовке и прохождению государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.5. Порядок подготовки к процедуре защиты ВКР

Темы выпускных квалификационных работ разработаны ведущими преподавателями образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в Многопрофильном

колледже ИСТиС совместно со специалистами предприятий, организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассмотрены на заседании Педагогического совета колледжа.

Руководители выпускных квалификационных работ назначаются приказом ректора ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)». Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

В период подготовки выпускной квалификационной работы составляется график консультаций по выполнению её разделов.

На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено не более двух часов в неделю.

По завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебно-воспитательной работе.

В отзыве руководителя ВКР указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

ВКР подлежат обязательному рецензированию. Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, научно-исследовательских институтов и др.

Рецензенты ВКР определяются не позднее чем за месяц до защиты. Рецензия должна включать: заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее; оценку качества выполнения каждого раздела ВКР; оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы; общую оценку качества выполнения ВКР. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты работы. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

Зам. директора после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает ВКР в ГЭК.

2.6. Процедура защиты ВКР

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии с участием не менее половины её членов. Персональный состав ГЭК утверждается приказом ректора университета. В начале процедуры защиты выпускной квалификационной работы секретарь ГЭК представляет студента и объявляет тему работы, передает председателю ГЭК пояснительную записку и все необходимые документы,

после чего дипломант получает слово для доклада. На доклад отводится не более 10 минут. По завершению доклада члены ГЭК имеют возможность задать вопросы дипломанту. Вопросы членов ГЭК и ответы дипломанта записываются секретарем ГЭК в протокол. Далее секретарь зачитывает отзыв руководителя ВКР и рецензию на ВКР. Дипломанту предоставляется возможность ответить на замечания руководителя и рецензента.

2.7. Паспорт фонда оценочных средств защиты ВКР

Компетенции, освоение которых проверяется при защите ВКР	Показатели	Критерии оценивания	Шкала оценивания
ОК 1 - ОК 8, ОК 10 - ОК 11	Соответствие ВКР заявленной квалификации	Наличие всех разделов ВКР	2-5
		Глубина проработки проблемы исследования	
		Наличие материала, подтверждающего практическую деятельность	
		Наличие портфолио	
ОК 9 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Качество презентации результатов работы	Оптимальное количество слайдов	2-5
		Оформление презентации (единый шаблон, цветовая гамма, шрифт)	
		Логичность (оптимальная структура, последовательность этапов, выделение ключевых понятий)	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с коллегами, руководством и социальными партнерами	Навыки публичной дискуссии, защиты собственных идей	Доклад (содержание, логичность, проф. язык, свободно владение содержанием, актерское мастерство)	2-5
		Ответы на вопросы (глубина проф. познаний, владение содержанием ВКР, умение держать себя по ситуации)	
		Внешний вид (деловой стиль, корпоративная культура)	
ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 – 6.5	Осуществление видов профессиональной деятельности	Правильность и точность выбора и постановки цели и задач для организации и контроля текущей деятельности работников службы питания	2-5
		Демонстрация владения деятельностью, соответствующей избранной области	
		Систематизация и оценка организации и контроля текущей деятельности работников службы питания	

2.8. Процедура оценивания уровня подготовки студента при защите ВКР

Члены ГЭК в процессе защиты на основании представленных материалов и устного сообщения автора дают предварительную оценку ВКР и подтверждают соответствие полученного автором ВКР образования требованиям ФГОС. Членами ГЭК оформляются документы – «Оценочные листы» по каждой ВКР, а также выставляется рекомендуемая оценка по 4-х балльной системе. ГЭК на закрытом

заседании обсуждает защиту ВКР и принимает общее решение об оценке ВКР и о присвоении выпускнику соответствующей квалификации и выдаче ему диплома.

3. Демонстрационный экзамен

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в сфере поварского и кондитерского дела. Демонстрационный экзамен проводится в форме демонстрации освоенных профессиональных компетенций и включает выполнение кейс-задания в форме сквозной практической задачи, моделирующей профессиональную деятельность по контролируемому виду профессиональной деятельности.

Целью проведения демонстрационного экзамена (ДЭ) является определение соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям стандартов WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» осваиваемой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задания для ДЭ разрабатываются на основе актуальных заданий Национального чемпионата WSR, утверждаются Национальным экспертом. Задания ДЭ включают все модули заданий Национального чемпионата WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Оценку выполнения задания по каждой компетенции проводит комиссия в количестве не менее 5 (пяти) - при наличии объективных и субъективных критериев оценки.

Выполненные конкурсные задания оцениваются в соответствии с регламентами начисления баллов, принятыми в WSR на основании требований к компетенции, определяемых техническим описанием компетенции и Государственным стандартом. Все баллы и оценки регистрируются в Автоматизированной системе подведения итогов (CIS).

Оценочные материалы для проведения текущего контроля разрабатываются с учетом вариативной части образовательной программы.

Демонстрационный экзамен включает выполнение практического задания на рабочем месте специалиста по поварскому и кондитерскому делу и проводится в два этапа:

- 1 этап - тестирование (в письменной форме или компьютерное) для оценки уровня знаний, положительный результат выполнения 1 этапа является допуском ко второму этапу;
- 2 этап - выполнению практического задания на рабочем месте. Проведение двух этапов может осуществляться в два дня по графику.

Для проведения второго этапа для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ). Председатель экзаменационной комиссии – работодатель, социальный партнер. При проведении демонстрационного экзамена по ПМ по стандартам WSR оценка компетенций проводится экспертами WSR, задания разрабатываются экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

3.1. Процедура проведения ДЭ

ДЭ проводится на базе Сертифицированного центра квалификаций(СЦК). По прибытию в день ДЭ на площадку студент должен предъявить студенческий билет и документ, удостоверяющий его личность.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала ДЭ);
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения ДЭ (за 1 день до начала ДЭ);

- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется. В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции.

Комиссия состоит из пяти экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии оценки.

3.2. Особенности организации демонстрационного экзамена

Задания для проведения демонстрационного экзамена для каждого студента определяются методом случайного выбора в его начале. Перечень модулей для выбора и возможные сочетания модулей определяются образовательной организацией исходя из возможностей образовательной организации и особенностей образовательной программы. Время, отводимое на выполнение заданий демонстрационного экзамена, определяется образовательной организацией в диапазоне 6 – 8 часов.

Связанные компетенции Ворлдскиллс Россия/ Ворлдскиллс Интернешнл	34. Поварское дело 32. Кондитерское дело
Общее количество модулей в задании для ДЭ	
Количество модулей для проведения ДЭ для одного студента	
Время выполнения всех модулей задания ДЭ	
Введение вариативного модуля на уровне ОО по согласованию с работодателем	
Максимальное время выполнения задания ДЭ	
Общее максимальное количество баллов за выполнение задания ДЭ одним студентом, распределяемое между тремя модулями	

3.3 Соответствие модулей задания демонстрационного экзамена запланированным результатам образовательной программы

Запланированные результаты образовательной программы	Модули демонстрационного экзамена
Вид деятельности 1: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК.1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Модуль A: Mise en place (34) Модуль B: Finger Food (34) Модуль C: Горячая закуска – морепродукты (34) Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34) Модуль F: Холодная закуска (34) Модуль G: Горячее блюдо – птица (34)
ПК.1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Модуль A: Mise en place (34) Модуль B: Finger Food (34) Модуль C: Горячая закуска – морепродукты (34) Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34) Модуль F: Холодная закуска (34) Модуль G: Горячее блюдо – птица (34)
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного	Модуль A: Mise en place (34) Модуль B: Finger Food (34)

водного сырья, дичи	Модуль С: Горячая закуска – морепродукты (34) Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34) Модуль F: Холодная закуска (34) Модуль G: Горячее блюдо – птица (34)
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Модуль A: Mise en place (34) Модуль B: Finger Food (34) Модуль C: Горячая закуска – морепродукты (34) Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34) Модуль F: Холодная закуска (34) Модуль G: Горячее блюдо – птица (34)
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Модуль A: Mise en place (34) Модуль B: Finger Food (34) Модуль C: Горячая закуска – морепродукты (34) Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34) Модуль F: Холодная закуска (34) Модуль G: Горячее блюдо – птица (34)
Вид деятельности 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Модуль A: Mise en place (34) Модуль B: Finger Food (34) Модуль C: Горячая закуска – морепродукты (34) Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34) Модуль G: Горячее блюдо – птица (34)
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Модуль C: Горячая закуска – морепродукты (34) Модуль E: Десерт (34) Модуль G: Горячее блюдо – птица (34) Модуль H: Десерт (34)
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль B: FingerFood (34) Модуль C: Горячая закуска – морепродукты (34) Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34) Модуль F: Холодная закуска (34) Модуль G: Горячее блюдо – птица (34)
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34)
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Модуль G: Горячее блюдо – птица (34)
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе	Модуль C: Горячая закуска – морепродукты (34)

авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34) Модуль G: Горячее блюдо – птица (34)
Вид деятельности 3: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Модуль B: Finger Food (34) Модуль F: Холодная закуска (34)
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль F: Холодная закуска (34)
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль F: Холодная закуска (34)
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль B: Finger Food (34.) Модуль F: Холодная закуска (34)
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль B: Finger Food (34)
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Модуль B: Finger Food (34.) Модуль F: Холодная закуска (34)
Вид деятельности 4: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Модуль E: Десерт (34) Модуль H: Десерт (34)
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль E: Десерт (34) Модуль H: Десерт (34)
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое	

оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль Е: Десерт (34) Модуль Н: Десерт (34)
Вид деятельности 5: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Модуль А: Миниатюры (32) Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32) Модуль С: Моделирование (32) Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад (32) Модуль Е: Презентационная скульптура: шоколад (32) Модуль F: Десерт на тарелке (32)
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Модуль А: Миниатюры (32) Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32) Модуль С: Моделирование (32) Модуль Е: Презентационная скульптура: шоколад (3.) Модуль F: Десерт на тарелке (32)
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль А: Миниатюры (32) Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32) Модуль С: Моделирование (32) Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад (32) Модуль Е: Презентационная скульптура: шоколад (32) Модуль F: Десерт на тарелке (32)
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32)
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль А: Миниатюры (32.) Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32)
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Модуль А: Миниатюры (32) Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32)
Вид деятельности 6: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль В: Finger Food (34.) Модуль С: Горячая закуска – морепродукты (34.) Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34.) Модуль F: Холодная закуска (34.) Модуль G: Горячее блюдо – птица (34.) Модуль Е: Десерт (34.) Модуль Н: Десерт (34.) Модуль А: Миниатюры (32.) Модуль В: Торты, гато,

	антреме (и презентационный постамент) (32.)МодульС:Моделирование(32.) МодульD: Кондитерские изделия и шоколад (32.)Модуль E: Презентационная скульптура: шоколад (32.)Модуль F: Десерт на тарелке (32.)
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	

3.4 Описание практических заданий по модулям

Модуль n. Типовое задание, пример формулировки задания включает:

- Состав работ
- Дополнительная информация (дополнительные материалы для использования) для работы:
- Требования к продукту, технологии выполнения задания (техническое задание)
- Оборудование и расходные материалы по модулю
- Критерии оценки

Модули задания и необходимое время

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнения
1	Mise en plase	12.50	6 часа приготовление, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
Компетенция «Поварское дело»			
2	Работа модуля (B C D E)		7,5 часов приготовление, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
3	Finger food	8.40	
4	Горячая закуска – морепродукты	8.10	
5	Горячее блюдо (птица)	9.50	
6	Десерт	10.50	
Компетенция «Кондитерское дело»			
7	Работа модуля (FQH)		7,5 часов приготовление, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
8	Миниатюры	17	
9	Антреме	17	
10	Моделирование	16	

Модули с описанием работ

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники демонстрационного экзамена за три дня проходят 7 модулей (В С D E + ABC).

ОБЗОР ЗАДАНИЯ

Поварские модули с описанием работ

Модуль А	Mise en place		День 1
	Описание	Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд	
Модуль В	Finger food		День 2
	Описание	Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида • Размер «на два укуса» • Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту • Обязательный ингредиент – Рис • Ингредиент из оглашенного задания	
	Подача	• Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	Основные ингредиенты	• Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте ингредиенты из оглашенного списка	
	Обязательные ингредиенты	• Рис • Ингредиент из оглашенного задания	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке.	
Модуль С	Горячая закуска - морепродукты		День 2
	Описание	Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов • 1 соус на выбор участника • Минимум 1 гарнир на выбор участника	
	Подача	• Масса блюда максимум 140 г • 3 порции блюда подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	Основные ингредиенты	• Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из оглашенного задания -	

		морепродукт
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке.
Модуль D	Горячее блюдо - птица	
	Описание	Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы – котлета «по-киевски» согласно технологической карте 2 вида гарнира: - 1 овощной гратен на выбор участника - 1 на выбор участника - Минимум 1 соус на выбор участника
	Подача	- Масса горячего блюда – минимум 220 г 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Использование при подаче, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	- Используйте ингредиенты с общего стола - Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке

Модуль E	Десерт	
	Описание	Приготовить 3 порции десерта с использованием заварного крема как компонента 1 соус на выбор участника 2 гарнира на выбор участника
	Подача	- Масса десерта – минимум 100 г максимум 150 г 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Использование при подаче несъедобных компонентов Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	- Используйте ингредиенты с общего стола. - Используйте ингредиенты из списка продуктов.

	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке
--	--------------------------	---

Кондитерские модули с описанием работ

Все изделия должны соответствовать теме «Streetart» (уличное искусство). Граффити.

Тема должна ВИЗУАЛЬНО присутствовать во всех изделиях модулей F, Q, H

Модуль F	Миниатюры	День 3
Описание	Приготовить 10 штук изделий одного вида «Миниатюры» • Вид выпечного полуфабриката: заварной. • Один из компонентов в составе изделия должен быть приготовлен с использованием фруктового пюре.	
Подача	• Изделия должны весить 30-45 г каждое, включая украшения. • Все изделия должны весить строго одинаково. • Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему. • Изделия подаются: 5 шт. изделий для оценки и 5 шт. изделий для презентационного стола.	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке.	

Модуль G	Антреме	День 3
Описание	Приготовить два (2) фруктовых антреме (одинаковых) любой формы. • Вес антреме для оценивания должен быть минимум 800 г, максимум – 1000 г, без украшений. • Фруктово-ягодный вкус должен быть заметным в изделии. • Оба антреме должны быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).	
Подача	<i>Антреме для презентации</i> • Должно быть украшено и отражать тему. • Использование форм и/или молдов разрешено. • Подаётся на подставке, соответствующего размера (не более 30*30см). <i>Антреме для дегустации</i> • Не должно быть украшено, подаётся на подставке. • Порция должна быть вырезана, но не выдвинута. • Антреме не должно содержать замороженных компонентов.	

Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке
--------------------------	---

Модуль Н	Моделирование	День 3
Описание	Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе), изготовить две (2) фигурки одного типа. Требуемый предмет – транспорт. Фигурка должна весить минимум 60 г и максимум 80 г. • Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету. • Каждая фигурка должна стоять отдельно и должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания). • Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты. • Покрытие шоколадом и масло-какао не разрешается. • Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования. • Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.	
Подача	• Фигурки должны быть поставлены на подставку 20*20 см.	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	

Структура (макет) варианта оценочного средства

ФИО эксперта _____

А1	работа			1	2	3	4	5	6	7	8	max
		О	персональная гигиена - спецодежда									0,5
		О	персональная гигиена - руки									0,5
		О	персональная гигиена - снятие пробы пальцами									0,5
		О	персональная гигиена - плохие привычки									1,5
		О	гигиена рабочего места - чистый пол									0,4
		О	гигиена рабочего места - холодильник									0,8

		О	гигиена рабочего места - рабочие поверхности									0, 8
		О	расточительность									1
		О	гигиена рабочего места - брак									1

Примечание:

3.5. Критерии оценки демонстрационного экзамена

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело». Общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним студентом, распределяемое между модулями задания дано в таблице. Образовательная организация может изменять максимальное количество баллов исходя из особенностей формата демонстрационного экзамена. В этом случае к количеству баллов может быть приравнен % выполнения задания (в случае установления максимального количества баллов отличного от 100). Критерии оценки задания демонстрационного экзамена основываются на описании критериев.

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки;
- планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями;

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

- корректная масса или размер блюда;
 - чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)-
- правильность нарезки продуктов

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Перевод в оценку баллов, полученных за демонстрационный экзамен, рекомендуется проводить следующим образом (на примере компетенции Поварское дело):

Компетенция	Модуль А	Модуль В	Модуль С	Модуль D	Модуль E	Модуль F	Модуль G	Модуль Н	Сумма по модулям	Результат победителя	Максимально возможный балл
Поварское дело	8,40	15,52	6,93	7,90	8,67	15,55	10,85	8,78	82,60	79,75	100,00
Кондитерское дело											

Таким образом, пороги баллов для перевода в оценки задания максимального уровня выглядят следующим образом (на примере компетенции Поварское дело):

Компетенция	«2»	«3»	«4»	«5»
Поварское дело	16,52	33,04	57,87	82,60
Кондитерское дело				

3.6 Подведение итогов ДЭ

Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов ДЭ, в том числе влияет соблюдение студентом требований ОТ и ТБ;
- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему Competition Information System (далее–CIS);
- оформление протоколов, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студентов.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Перечень договоров с работодателями

Образовательные программы	Присваиваемая квалификация и рабочая профессия	Социальные партнеры и работодатели			Места практик и возможного трудоустройства студентов
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» с присвоением профессии рабочего «Повар»; «Кондитер»	Договоры о сотрудничестве:			Столовые Кафе Рестораны Кулинарии Пекарни Кондитерские фабрики Магазины
		1) ОАО «Хлебпром»	645	18.09.2007	
		2) ООО «Тандер»	07-06/10-39 (05)	01.10.2008	
		3) ООО «Дикси-Челябинск» Магазин Дикси № 21	07-06/11-13	13.11.2008	
		4) АО Первый Хлебокомбинат	07-06/02-293	25.02.2009	
		5) ОАО Челябинский комбинат хлебопродуктов № 1	07-06/06-443	26.05.2009	
		6) ОАО «Южуралкондитер»	07-06/06-360	11.06.2009	
		7) Ресторан «Титаник – 2000»	07-06/11-127	07.07.2009	
		8) ООО Ресторан Виктория	07-06/07-255	31.07.2009	
		9) ООО «Отель групп» (ресторан, кафе «Грин»)	07-06/10-74	21.10.2009	
		10) ИП Катышев В.М., Ресторан «IL Gusto»	007-06/11-28	06.11.2009	
		11) ООО «Молл» (Молния)	07-06/01-164	27.11.2009	
		12) ООО Производственно-торговая компания «Колос» (Кондитерская фабрика «Колос»)	07-06/32	28.09.2010	
		13) ООО «Центр пищевой индустрии – Ариант»	07-06/1722	23.05.2011	
		14) Кондитерская фабрика «Фелита»	07-06/6133	26.06.2012	
		15) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области»	07-06/11342	02.04.2014	

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Кадровое обеспечение образовательного процесса

№ п/п	Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Ученая степень, ученое звание, квалификационная категория	Перечень читаемых дисциплин	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании, наименование организации, выдавшей документ	Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной деятельности
1.	Алеев Файзлилай Алексеевич	штатный	Без категории	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	Челябинское высшее военное авиационное Краснознаменное училище штурманов им.50-летия ВЛКСМ, 1984г, специальность – Штурманская тактическая авиационная, квалификация – офицер с высшим военно-специальным образованием – штурман-инженер (Диплом МВ №017724, рег.№ 7116)	1 Обучение в АНО ДПО «Платформа» по программе: «Обучение по оказанию первой помощи пострадавшим в образовательной организации» с 24.11.2021 по 25.11.2021 г. (16 ч.). Удостоверение № 44735 (№ 22111) от 25.11.2021 г	2 года
2.	Беляева Елена Викторовна	штатный	первая	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	1.Высшее. Ростовский Государственный педагогический университет, 1982, диплом, специальность – иностранный язык, квалификация – учитель английского языка 2. Профессиональная переподготовка в ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе «Научно-педагогический работник	1. Курсы ПК в ФГБОУ ВПО УрГУПС по программе «Информационные системы и технологии. Организация электронного обучения в Вузе (BlackBoard). Применение электронного обучения в процессе преподавания учебной дисциплины «Иностранный язык»». Удостоверение (рег. № 005758) с 06.03. по 13.04.2017 г.	26 лет

					университета» (504 ч.), квалификация – педагог профессионального образования и дополнительного профессионального образования Диплом № 740400006032 (рег. № 501/1312) от 16.07.2019 г.	2. Обучение в ЧИПС УрГУПС по программе: «Обучение оказанию первой помощи» Удостоверение Рег. № 1/34 от 15.02.2017 г. 3. Курсы ПК в ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе: «Индивидуализация в образовательных и тренировочных процессах» с 06.12.2018 г. по 07.12.2018 г. (16 ч.). Удостоверение № 743200003720 (рег. № 502/6792)	
3.	Булдашов Вадим Александрович	штатный	кандидат исторических наук	ОГСЭ.01 Основы философии	1. Высшее. Челябинский ордена «Знак Почета» государственный педагогический институт, 1990 г., специальность «История и педагогика»; квалификация: учитель истории, обществоведения и методист воспитательной работы 2. Профессиональная переподготовка в Челябинском государственном университете по программе «Философия и культурология», квалификация: преподаватель философии	1 Курсы ПК в ФГБОУ ВПО «Уральский государственный университет путей сообщения» (УрГУПС) по программе: «Информационные системы и технологии. Организация электронного обучения в ВУЗе (BlackBoard). Применение электронного обучения в учебном процессе» с 19.04.2018 г. по 25.05.2018 г. (20 ч.). Удостоверение ПК № 006935 (рег. № 35610) 2 Курсы ПК в ООО «Институт профессионального	26 лет

				и культурологии с 01.10.2001 г. по 30.06.2002 г. (256 ч.), диплом ПП № 469563 (рег. № 40/2002) 3. к.и.н., 18.12.1998 (диплом, КТ № 054133) доцент по кафедре философия (аттестат ДЦ № 024461), 16.12.2009 г. 4. Профессиональная переподготовка в Негосударственном образовательном частном учреждении дополнительного профессионального образования «Краснодарский многопрофильный институт дополнительного образования» по программе «Экологический менеджмент и экологическая безопасность», право на ведение профессиональной деятельности в сфере Экологического менеджмента и экологической безопасности с 14.08.2017 г. по 20.12.2017 г. (256 ч.), диплом 232406354465 (рег. № 00333) 5. Профессиональная переподготовка в	образования» (г. Москва) по программе: «Философия» с 05.10.2018 г. по 20.10.2018 г. (72 ч.). Удостоверение № 772407391510 (рег. № 0440) 3 Обучение в АНО ДПО «Платформа» по программе: «Обучение по оказанию первой помощи пострадавшим в образовательной организации» с 30.10.2020 г. по 31.10.2020 г. (16 ч.). Удостоверение № И-300498 (протокол № 1419.17-ПМ от 31.10.2020 г.) ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ (НИУ)» Независимый аттестационно-методический центр, проверка знаний требований охраны труда по программе «Обучение и проверка знаний требований охраны труда педагогических работников». Удостоверение № 050-19-25-450 от 02.12.2019	
--	--	--	--	--	---	--

					Негосударственном образовательном частном учреждении дополнительного профессионального образования «Краснодарский многопрофильный институт дополнительного образования» по программе «Юриспруденция», квалификация «Юрист» с 20.08.2018 г. по 20.02.2019 г. (256 ч.), диплом 232408926943 (рег. №01–7/2002-19) 6. Профессиональная переподготовка в ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе «Научно-педагогический работник университета» (504 ч.), квалификация – педагог профессионального образования и дополнительного профессионального образования Диплом № 740400006033 (рег № 501/1313) от 16.07.2019 г.		
4.	Волгина Наталья Юрьевна	штатный	высшая	ОГСЭ.05 Психология общения	1. Высшее. Ташкентский государственный университет, факультет русской филологии, 1995. Специальность: «Русская	1. Обучение в АНО ДПО УЦ «Перспектива» по программе: «Оказание первой доврачебной помощи»	31 год

					филология»; квалификация: филолог-учитель 2. Высшее. Южно-Уральский государственный университет, 2014. Диплом (рег. № 032/221). Направление подготовки: 050100 «Педагогическое образование»; квалификация – магистр. 3. Профессиональная переподготовка в Московском центре дистанционного образования ООО «Бакалавр-магистр» по программе «Педагогика профессионального образования. Преподаватель психологических дисциплин» с 29.04 по 29.06.17 (256 ч.), диплом 772405103495 (рег. №107)	Удостоверение Рег. № 6974 от 17.04.17 (12 ч.) 2. Курсы ПК в ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе: «Индивидуализация в образовательном и тренировочных процессах» с 06.12.2018 г. по 07.12.2018 г. (16 ч.). Удостоверение № 743200003725 (рег. № 502/6797) 3. Курсы ПК в ООО «Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр» по программе: «Использование стандартов WorldSkills при реализации ФГОС по ТОП-50» (36 ч.), удостоверение № 222409520075 (рег. № ИС36-СПО 000010327) от 17.06.2019 г.	
5.	Вьюнова Олеся Викторовна	штатный	без категории	ОП.10. Диетология и основы детского питания МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	1. Высшее. ЮУрГУ, 2003 г., специальность: «Технология продуктов общественного питания»; квалификация – инженер	1. Курсы ПК в ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе «Компьютерные технологии: Corel Draw, Photoshop, InDesign», удостоверение 743100060407 (рег. № 502/2546) с 03.04.2017 г. по 22.06.2017 г. (138 ч.)	17 лет

				изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного Учебная практика по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Производственная практика по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и			
--	--	--	--	---	--	--	--

				подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
6.	Голощапова Татьяна Геннадьевна	штатный	кандидат филологических наук	ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи	1. Высшее. Шадринский государственный педагогический институт, 1977 г., специальность – Русский язык и литература, квалификация – учитель русского языка и литературы средней школы, диплом В-І № 227216 (рег. № 7922) 2. Учёная степень к.ф.н., 24.12.1986 (диплом, ФЛ № 009791); учёное звание доцента по кафедре русского языка и методики русского языканачсальногообучени\ (аттестат ДЦ № 003098), 23.07.1992г.	1 Курсы ПК в ФГБОУ ВО «Российский государственный университет правосудия» по программе: «Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности» с 24.12.2018 г. по 28.12.2018 г. (16 ч.). Удостоверение (рег. № 5391) 1 Обучение в ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ (НИУ)» (Независимый аттестационно-методический центр) по программе «Обучение и проверка требований охраны труда педагогических работников» (40 ч.). Удостоверение № ИОДО-20-27-350 (протокол от 30.10.2020 г.) 2 Обучение в АНО ДПО	42 года

						«Платформа» по программе: «Обучение по оказанию первой помощи пострадавшим в образовательной организации» с 29.11.2020 г. по 30.11.2020 г. (16 ч.). Удостоверение № И–601801 (протокол № 1560-ПМ от 30.11.2020 г.)	
7.	Журавлева Наталья Дмитриевна	штатный	без категории	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар» МДК.07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер» Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер) Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	1. Высшее. ГОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления, 2010 г., специальность – технология продуктов общественного питания, квалификация - инженер, Диплом ВСГ 4660015 (рег. № 7365) 2. Диплом ПП о повышении квалификации №501/1668 от .12.2019 «Современные технологии и оборудование предприятий общественного питания», 252ч., ФГАО ВО ЮУрГУ (НИУ)	1. Удостоверение о повышении квалификации №740400026487 от .6.2020 «Информационно-коммуникационные технологии», 100ч., ФГАО ВО ЮУрГУ (НИУ) 2. Повар подразделения «РК-Нижегородская» с 26.03.2007 г. По 13.06.2007 г. 3. Повар-раздатчик V разряда ООО «Аматис» с 15.11.2007 г. По 29.08.2008 г. 4. Повар, бистро «Пронто» с 02.03.2009 г. по 07.06.2010 г.	8 лет

				Преддипломная практика			
8.	Мефодовская Анна Владимировна	штатный	первая	ЕН.01 Химия ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1. Высшее. ГОУ ВПО «Самарский Государственный педагогический университет» 2008 г., специальность – Биология, квалификация - учитель биологии и химии, диплом ВСА 0707672 (рег. № 10893) 2. Профессиональная переподготовка в ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе «Педагогические технологии в SMART – университете» (256 ч.), квалификация – педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования, Диплом № 7432 00005024 (рег. № 501/248) от 03.02.2020 г. Профессиональная переподготовка, АНО ДПО «УриПКиП» по программе «Педагогика профессионального образования. Преподаватель	1 Курсы ПК в ЧОУ ДПО «Институт переподготовки и повышения квалификации» по программе: «Оказание первой доврачебной помощи» с 24.10.2020 по 27.10.2020 г. (18 ч.). Удостоверение № 612412544987 (рег. № 48657) 2 Курсы ПК в ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе: «Технология создания эффективной презентации» с 01.10.2020 г. по 01.12.2020 г. (56 ч.). Удостоверение № 743214 (рег. № 502/1591) от 04.12.2020 г. 3 Курсы ПК в ООО «Академия Госаттестации» по программе: «Методика преподавания химии и биологии и мониторинг эффективности обучения в условиях реализации ФГОС ООО и ФГОС СПО» с 06.11.2020 г. по 19.11.2020 г. (108 ч.). Удостоверение № 182413052091 (рег. № А-2180) ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ (НИУ)» проверка знаний требований охраны труда по	12 лет

					юридических дисциплин» (340 ч), с 11.08.2021г. по 04.11.2021г., диплом № 592400080928 (рег. №6645) от 08.11.2021г.	программе «Обучение и проверка знаний требований охраны труда руководителей и специалистов организаций» (40 ч.). Удостоверение № ИОДО-21-18-434 от 31.08.2021г. Курсы ПК в ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе «Стратегия развития университета. ЮУрГУ в программе Приоритет-2030 с 14.12.2021 г. по 27.12.2021 г. (24ч.). Удостоверение №743200009986 (рег № 502/2833)	
9.	Миронова Марина Леонидовна	штатный	высшая	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	1. Высшее. ЧГПУ 2003 г., специальность – Математика и информатика, квалификация - учитель математики и информатики, диплом ДВС 1858854 (рег. № 18549) 2. Профессиональная переподготовка в ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе «Педагогическое образование: теория и практика профессионального образования» (504 ч.),	1 Курсы ПК по программе «Специфика преподавания дисциплины «Информационные технологии» в условиях реализации ФГОС СПО по ТОП-50» в Организации: Столичный учебный центр (108 ч.) с 27.04.2018 г. по 08.02.2018 г. Удостоверение № 0014862 от 08.02.2018 2 Обучение в АНО ДПО «Платформа» по программе: «Обучение по оказанию первой помощи пострадавшим в образовательной	22 года

					квалификация – педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования Диплом № 743200001341 (рег. № 501/1795) от 02.07.2018 г.	организации» с 30.10.2020 г. по 31.10.2020 г. (16 ч.). Удостоверение № И–300514 (протокол № 1419.41-ПМ от 31.10.2020 г.)	
10	Мюллер Анастасия Алексеевна	штатный	высшая	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Высшее. ЮУрГУ, 2011 г., специальность – Товароведение и экспертиза товаров (товароведная оценка качества товаров на этапах товародвижения, хранения и реализации), квалификация – товаровед-эксперт, Диплом К№19981 (рег.№ 023/708) 2. Профессиональная переподготовка в ОО ДПО «Международная академия экспертизы и оценки» по программе «Оценка стоимости предприятия (бизнеса)» с 01.11.15 по 30.04.2016, Квалификация – оценщик (эксперт по	1 Курсы ПК в ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе: «Индивидуализация в образовательном и тренировочных процессах» с 06.12.2018 г. по 07.12.2018 г. (16 ч.). Удостоверение № 743200003751 (рег. № 502/6822) 2 Курсы ПК в ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе: «Технология создания эффективной презентации» с 11.02.2019 г. по 08.04.2019 г. (80 ч.). Удостоверение № 740400022675 (рег. № 502/1066) от 12.04.2019 г. 3. Обучение в АНО ДПО «Платформа» по программе:	11 лет

					оценки имущества), диплом 642403643543 (рег. №1145) 3. Профессиональная переподготовка в ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе «Научно-педагогический работник университета» с 07.10.16. по 28.02.2017, Квалификация – Педагог профессионального образования и дополнительного профессионального образования», диплом 743100009320 (рег. 501/217)	«Обучение по оказанию первой помощи пострадавшим в образовательной организации» с 30.10.2020 г. по 31.10.2020 г. (16 ч.). Удостоверение № И–300512 (протокол № 1419.35-ПМ от 31.10.2020 г.)	
11	Пызина Ирина Викторовна	штатный	высшая	ОП.11 Способы поиска работы, трудоустройства ОП.12 Основы предпринимательства, открытие собственного дела	1. Высшее. Челябинский политехнический институт (ЧПИ), 1980 г., специальность: «Гирскопические приборы и устройства»; квалификация – инженер-электромеханик, Диплом ЖВ № 545728 (рег. № 168) 2. Высшее. Челябинский государственный педагогический институт (ЧГПИ), 1989 г., специальность: «Математика»,	1. Обучение в АНО ДПО УЦ «Перспектива» по программе: «Оказание первой доврачебной помощи» Удостоверение Рег. № 6999 от 17.04.17 (12 ч.) 2. Курсы ПК в ИОДО ЮУрГУ по программе «Современные педагогические технологии» С 03.04. по 23.06.2017(100ч.) Удостоверение 743100060619 (рег. №502/2756)	17 лет

					квалификация – учитель математики средней школы, Диплом ТВ №373408 (рег. №9178) 3. Профессиональная переподготовка в ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе «Педагогическое образование: теория и практика профессионального образования» (504 ч.), квалификация – педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования Диплом № 743200001333(рег. № 501/1803) от 02.07.2018 г.		
12	Сажина Ольга Витальевна	штатный	высшая	ОП.04 Организация обслуживания ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью	1. Высшее. Омский технологический институт бытового обслуживания, 1995 г., специальность «Технология швейных изделий», квалификация: инженер-технолог, Диплом ЭВ №196007 (рег. №157) 2. Высшее. ФГБОУ ВПО ЮУрГУ (НИУ), 2014 г., направление проф. подготовки: 050100	1. Курсы ПК в онлайн школе «Фоксфорд» по программе: «Первая помощь» Сертификат № А – 77 – 17 - 00253 от 10.05.17 (16ч.) 2. Курсы ПК в ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе «1С: Бухгалтерия 8.3» с 30.12.2016 по 22.06.2017 г., Удостоверение	26 лет

			подчиненного персонала Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Педагогическое образование»; квалификация: магистр, Диплом 107418 0031877 (рег. № 032/223) 3. Профессиональная переподготовка в АНПОО «Северо-Кубанский гуманитарно-технологический колледж» по программе «Экономика и управление на предприятии» срок обучения с 27.02.2017 по 02.08.2017 г. (550), Диплом 232406070002 (рег. № 785) 4. Профессиональная переподготовка в Автономной некоммерческой организации «Академия дополнительного профессионального образования» г. Курган по программе про переподготовки: «Педагогика профессионального образования. Преподаватель экономических	743100060197(рег. №502/2337) 3. Курсы ПК в «Финансовом университете при правительстве РФ» по программке Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся (72 ч.), Удостоверение № ПК–00061 (рег. № 061.100.30) с 24.09.2018 г. по 03.10.2018 г. 4. Курсы ПК в ГБУ ДПО «Челябинский институт развития профессионального образования» по программе: «проектирование основной профессиональной образовательной программы по специальности 40.02.01 «Право и организация социального обеспечения» с 23.01.2020 г. по 27.01.2020 г. (24 ч.). Удостоверение № ПК 001237 (рег. № 2020/23-0052) 5. Стажировка в ЧИРПО по программе «Реализация профессионального модуля «Основы предпринимательства и трудоустройства на работу»	
--	--	--	--	--	---	--

					дисциплин». Диплом 452405671193 (рег. № 1450) с 29.03.2017 по 26.05.2017 (340ч) 5. Профессиональная переподготовка в ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе «Педагогические технологии в SMART – университете» (256 ч.), квалификация – педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования, Диплом № 740400005857 (рег. № 501/1143) от 27.05.2019 г.	с 25-27.05.2017 Удостоверение (рег. № 1827) 6. Опыт работы - бухгалтер-экономист в ИП Шагалова М.В. с 01.09.2006 по 01.09.2008 г.	
13	Снурникова Юлия Александровна	штатный	без категории	МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК. 04. 02 Процессы	Высшее, Технология продуктов общественного питания, Инженер 2. 2. Диплом ПП о повышении квалификации №740400005155 от .9.2019 «Современные технологии и оборудование предприятий	1. Удостоверение о повышении квалификации №502/1342 от 31.3.2017 «Английский язык: наукометрические базы данных», 36ч., ЮУрГУ 2. Удостоверение о повышении квалификации №502/1371 от 31.3.2017 «Английский язык: вводный	11 лет

			приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Учебная практика по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Производственная практика по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	общественного питания», 252ч., ЮУрГУ 3. Диплом ПП о повышении квалификации №740400005881 от .9.2019 «Педагогические технологии в SMART-университете», 256ч., ЮУрГУ	курс написания статьи», 36ч., ЮУрГУ 3. Удостоверение о повышении квалификации №743200001227 от 14.12.2017 «Инновации в спорте, туризме и образовании», 16ч., ЮУрГУ	
--	--	--	--	--	--	--

				различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного Учебная практика по Учебная практика по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей			
--	--	--	--	---	--	--	--

				различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Производственная практика по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
14	Спицин Вячеслав Евгеньевич	штатный	Без категории	ОГСЭ.04 Физическая культура	Высшее, Уральский государственный университет физической культуры, 2015 г., программа бакалавриата по направлению подготовки – Физическая культура, квалификация – бакалавр, Диплом 107424 0225823 (рег. №25492)	1. Курсы ПК в ООО «Инфоурок» по программе «Дополнительное образование в системе спортивного менеджмента по ФГОС» (72ч) с 15.05.2019 по 13.06.2019г. Удостоверение № ПК 00070704 (рег номер 70616) 2. Обучение в АНО ДПО «Платформа» по программе: «Обучение по оказанию первой помощи пострадавшим в	3 года

						образовательной организации» с 24.11.2021 по 25.11.2021 г. (16 ч.). Удостоверение № 44745 (№ 22121) от 25.11.2021 г	
15	Сторожук Светлана Игоревна	штатный	кандидат педагогических наук	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	1. Высшее. Академия труда и социальных отношений, 1997 г., специальность - бухгалтерский учет и аудит, квалификация – экономист, Диплом АВС 0714090 (рег. №1003) 2. К.п.н., Московский гос. Университет им. М.А. Шолохова (диплом – сер. ДНК № 127898), 2011 г. 3. Профессиональная переподготовка в ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе «Педагогическое образование: теория и практика профессионального образования» (504 ч.), квалификация – педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования Диплом № 743200001325(рег. № 501/1811) от 02.07.2018 г.	1. Курсы ПК в Учебном центре ООО «Коллекция образовательных ресурсов» по программе «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» (72 ч) с 15.01.2018 г. по 25.01.2019 г., Удостоверение (рег. № 0014) 2. С 04.11.1982 по 11.05.1984 г. работала в отделе сбыта ЧЗПСН экономистом. 3. 1.12.1984 по 03.01.1987 г. работала в ЖЭУ-22 экономистом. 4. Стажировка в юридической компании «Форлекс» г. Челябинск по программе «Организация и юридическое сопровождение деятельности предприятия» с 05.11.2019 г. по 13.12.2019 г. (144 ч	18 лет

					4. Профессиональная переподготовка, Учебный центр ООО «Коллекция образовательных ресурсов» по программе «Педагогика профессионального образования. Преподаватель юридических дисциплин» (380 ч), с 03.09.18 г. по 14.01.2019 г., Диплом № ПП 0000232 (рег. № 0000232) 5. Профессиональная переподготовка, Учебный центр ООО «Коллекция образовательных ресурсов» по программе «Учитель обществознания. Педагогическая деятельность по проектированию и реализации образовательного процесса в соответствии с ФГОС» (256 ч), с 25.10.2019 г. по 30.12.2019 г., Диплом № ПП 744736770047 (рег. № 0047)		
16	Ткалич Светлана Валентиновна	штатный	высшая	ОГСЭ.02 История	1. Высшее. ЧГПИ, 1981 г., специальность – История обществоведение, методист по воспитательной работе, квалификация – учитель истории и обществознания, методист по 1. Курс ПК в Онлайн-школе «Фоксфорд» по программе «Первая помощь» (16 ч.) Сертификат № 2216574-1011 2. Курсы ПК в ООО «Центр онлайн-обучения Нетология-групп» по программе		31 год

					воспитательной работе средней школы, Диплом Г-1 №355183 (рег. №8961) 2. Профессиональная переподготовка в ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе «Педагогическое образование: теория и практика профессионального образования» (504 ч.), квалификация – педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования Диплом № 743200001324 (рег. № 501/1812) от 02.07.2018 г.	«История культуры России: проектная работа, углубленная подготовка к олимпиадам и заданиям ОГЭ/ЕГЭ» с 02.09.2018 г. по 02.12.2018 г., Удостоверение №Ф 050855, 03.12.2018 г. (72 ч.)	
17	Швецова Оксана Александровна	штатный	высшая	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	1. Высшее. Уральский государственный профессионально-педагогический университет, г. Екатеринбург, 2001 г., специальность: «Профессиональное обучение», квалификации – инженер – педагог, Диплом с ДВС 0440778 (рег. № 11336) 2. Высшее. Южно-	1. Обучение в АНО ДПО УЦ «Перспектива» по программе: «Оказание первой доврачебной помощи» Удостоверение Рег. № 7013 от 17.04.17 (12 ч.) 2. Курсы ПК в ИОДО ЮУрГУ по программе: «Активные имитационные игровые методы обучения» Удостоверение 743100059813 (рег. №	19 лет

					Уральский государственный университет, 2014 г., направление: 050100.68 «Педагогическое образование», квалификация – магистр, Диплом № 107418 0032823. Рег. № 032/225 3. Профессиональная переподготовка в ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе «Педагогическое образование: теория и практика профессионального образования» (504 ч.), квалификация – педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования Диплом № 743200001321 (рег. № 501/1815) от 02.07.2018 г.	502/1954) с 28.04.17 по 09.06.17 (84ч) 3. Курсы ПК в ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ (НИУ)» по программе: «Индивидуализация в образовательно и тренировочных процессах» с 06.12.2018 г. по 07.12.2018 г. (16 ч.). Удостоверение № 743200003783 (рег. № 502/6854) 4. Курсы ПК в Автономной некоммерческой организации «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Организационно-методическое сопровождение внедрения в подготовку рабочих кадров и специалистов среднего звена профессиональных стандартов и независимой оценки квалификации» в объеме 74 час. (29.04.2019 г.- 22.05.2019г) Удостоверение ПК № 0303355 (рег. № 004209)	
18	Щербакова Елена Ивановна	штатный	кандидат технических наук	МДК.01.01 Организация процессов приготовления,	1. Высшее, Инженер-технолог общественного питания. 2. Диплом ПП о	1. Удостоверение о повышении квалификации №743200001259 от 7.12.2017 «Инновации в спорте,	20 лет

				подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	повышении квалификации №740400006429 от .12.2019 «Современные технологии и оборудование предприятий общественного питания», 252ч., ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)"	туризме, образовании», 16ч., ЮУрГУ	
--	--	--	--	---	--	---	--

				сложного ассортимента МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Учебная практика по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Производственная практика по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и			
--	--	--	--	---	--	--	--

				подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
--	--	--	--	---	--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			
	ОГСЭ.01. Основы философии	Основная литература	
		1. Матяш, Т. П. Основы философии [Текст] : учебник / Т. П. Матяш, Л. В. Жаров, Е. Е. Несмеянов. – Р/наД: Феникс, 2017	25
		Дополнительная литература	
		1. Спиркин, А. Г. Философия [Текст] : учебник / А. Г. Спиркин. – М.: Гардарики, 2001	25
		2. Канке, В. А. Основы философии [Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. А. Канке. – М.: Логос, 2005	25
	ОГСЭ.02. История	3. Горелов, А. А. Основы философии [Текст] : учебник / А. А. Горелов. – М.: Академия, 2016	25
		4. Губин, В. Д. Основы философии [Текст]: учебник / В. Д. Губин. – М.: Академия, 2014	25
		Основная литература	
		1. Самыгин, П. С. История [Текст] : учеб. пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. – М.: Инфра-М, 2017	25
		2. Чуракова, Д.О. История России [Текст] : учебник и практикум / Д.О. Чуракова, С.А. Саркисяна. – М.: Юрайт, 2017	25
		3. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01245-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452675	25
		4. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467055	25
		Дополнительная литература	
		1. Артемов, В. В. История [Текст]: учебник / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. –М.: Академия, 2012	25
		2. Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 565 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08560-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/451390	25

		3. История. Комплексная поддержка учителя. Всероссийский научно-методический журнал. – 2016, 2017	1
	ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности	Основная литература	
		1. Английский язык для гуманитариев (B1–B2). English for Humanities : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Н. Стогниева, А. В. Бакулев, Г. А. Павловская, Е. М. Муковникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10072-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/455712	25
		Дополнительная литература	
		1. Гроза, О. Л. New Millennium English[Текст: учебник англ. яз. для 10 кл. общеобраз. учреждений / О. Л. Гроза, О. Б. Дворецкая, Н. Ю. Казырбаева, и др.– Обнинск: Титул, 2013	25
		2. Гроза, О. Л. New Millennium English[Текст]: учебник англ. яз. для 11 кл. общеобраз. учреждений / О. Л. Гроза, О. Б. Дворецкая, Н. Ю. Казырбаева, и др. –Обнинск: Титул, 2013	25
		3. Голубев А. П. Английский язык [Текст]: учеб. пособ. для студ. СПО / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова.- 11 изд., испр. – М.: Академия, 2012.-.336 с.	25
	ОГСЭ.04. Физическая культура/Адаптивная физическая культура	4. Агабекян И. П. Английский язык. Сервис и туризм [Текст]: учеб. пособ. / И. П. Агабекян.- 2-е изд. – М.: Дашков и К, 2014.-.312 с.	25
		5. Английский язык. Комплексная поддержка учителя. Всероссийский научно-методический журнал. – 2016,2017	1
		Основная литература	
		1.Аллянов, Ю. Н. Физическая культура [Текст]: учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2017	25
		2. Бегидова, Т. П. Теория и организация адаптивной физической культуры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Бегидова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07862-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454154	25
		Дополнительная литература	
		1. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/448769	25
		2. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/448586	25
		3. Рипа, М. Д. Методы лечебной и адаптивной физической культуры : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. Д. Рипа, И. В. Кулькова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07858-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453965 (дата обращения: 10.09.2020).	25
		4. Физическая культура. Комплексная поддержка учителя. Всероссийский научно-методический журнал. –	1

		2016,2017	
	ОГСЭ.05. Психология общения	Основная литература	
		1. Столяренко Л. Д. Психология общения [Текст] : учебник / Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. – Р/на Д: Феникс, 2017	25
		2. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов ; под общей редакцией А. П. Панфиловой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03228-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452183	25
		3. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452363	25
		Дополнительная литература	
		1.Шеламова, Г. М. Деловая культура и психология общения[Текст]: учебник для студ. учреждений нач. проф. образования / Г. М. Шеламова. – М.: Академия, 2009	25
		2. Шеламова, Г. М. Деловая культура взаимодействия[Текст]: учеб. пособие / Г. М. Шеламова. – М.: Академия, 2008	25
		3. Шеламова, Г. М. Этикет деловых отношений[Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений нач. проф. образования / Г. М. Шеламова. – М.: Академия, 2015	25
		4.Барышева, А. Д. Этика и психология делового общения. Сфера сервиса[Текст]: учеб. пособие студ. учреждений сред. проф. образования / А. Д. Барышева. – М.: Академия, 2010	25
	ОГСЭ.06. Русский язык и культура речи	Основная литература	
		1.Русский язык и культура речи [Текст] : учебник и практикум / под ред. В.Д. Черняк. – М.: Юрайт, 2017	25
		2.Самсонов, Н. Б. Русский язык и культура речи : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Б. Самсонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 278 с. — (Профессиональное образование).	25
		Дополнительная литература	
		1.Введенская, Л. А. Русский язык и культура речи: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. А. Введенская, М. Н. Черкасова. – Р-наД: Феникс, 2005	25
		2. Введенская, Л. А. Русский язык и культура речи: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. А. Введенская, М. Н. Черкасова. – Р-наД: Феникс, 2014	25
ЕН. 00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			
	ЕН.01 Химия	Основная литература	
		1. Росин, И. В. Химия. Учебник и задачник : для среднего профессионального образования / И. В. Росин, Л. Д. Томина, С. Н. Соловьев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 420 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6011-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451120	25

		2. Мартынова, Т. В. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Мартынова, И. В. Артамонова, Е. Б. Годунов ; под общей редакцией Т. В. Мартыновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 368 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11018-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450810	25
		Дополнительная литература	
		1. Габриелян, О. С. Химия [Текст]: учебник / О. С. Габриелян, Ф. Н. Маскаев, С. Ю. Пономарев и др. — М.: Академия, 2012	25
ОП.00 Общепрофессиональный цикл			
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Основная литература	
		1.Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452964	25
		2.Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452967	25
		3. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие для спо / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-7449-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160129 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	25
		Дополнительная литература	
		1.Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2014. — 224 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90684 — Загл. с экрана.	25
		2.Тамова, М.Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] / М.Ю. Тамова, Е.Г. Дунец, И.А. Куликов. — Электрон.дан. — СПб. : , 2012. — 192 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90685 — Загл. с экрана.	25
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Основная литература	
		Киреева, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Киреева. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 125 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133058	25
		Дополнительная литература	
		Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья : учеб.пособие. — М.: Академия 2015	25
	ОП. 03. Техническое оснащение организаций питания	Основная литература	
		Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст :	25

		электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456684	
		Дополнительная литература	
		Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8353-2634-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156111	25
	ОП.04 Организация обслуживания	Основная литература	
		1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/457045	25
		2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452306	25
		Дополнительная литература	
		1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93452	25
		2. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159933 .	25
	ОП. 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Основная литература	
		1. Шимко, П. Д. Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Д. Шимко. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01368-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451156	25
		2. Шарапова, Т. В. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Шарапова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01621-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453535	25
		3. Реброва, Н. П. Основы маркетинга : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. П. Реброва. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 277 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03462-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450814	25
		Дополнительная литература	

		1.Гомола, А. И. Экономика для профессий и специальностей социально - экономического профиля [Текст] : учебник / А. И. Гомола, В. Е. Кириллов, П. А. Жанин. — 6-е изд., стер. — М. : Академия, 2017	25
		2.Носова, С.С. Основы экономики (СПО). [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — М. :КноРус, 2014. — 312 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/53514 — Загл. с экрана.	25
		3.Липсиц И.В. Экономика[Текст]: учебник. – М.: Вита Пресс, 2015	25
	ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности	Основная литература	
		1. Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Я. Капустин, К. М. Беликова ; под редакцией А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 382 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02770-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450782	25
		2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Авдийский [и др.] ; под редакцией В. И. Авдийского. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 333 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04995-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450945	25
		Дополнительная литература	
		1. Петрова, Г. В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник / Г.В.Петрова. —М.: Академия, 2014	25
		2. Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Чикильдина ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 317 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07095-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/454031	25
	ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности	Основная литература	
		1. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450686	25
		2. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449286	25
		Дополнительная литература	
		1. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниссов ; ответственный редактор Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00843-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт	25

		[сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451933	
ОП. 08. Охрана труда	Основная литература		
	1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/76C2FA2C-B137-4381-8012-09B1EB507776		25
	2. Родионова, О. М. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/80B95C7E-F2F6-4891-9C00-CFAD056617C9		25
	Дополнительная литература		
	Попов, Ю.П. Охрана труда (для ссузов). [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — М. :КноРус, 2014. — 224 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/53516 — Загл. с экрана.		25 25
ОП. 09. Безопасность жизнедеятельности	Основная литература		
	1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/450781		25
	2. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Г. В. Гуськов. — М.: Академия, 2017		25
	Дополнительная литература		
	1. Сапронов, Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник / Ю. Г. Сапронов. — М.: Академия, 2012		25
	2. Арустамов, Э. А. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник / Э. А. Сапронов. — М.: Академия, 2012		25
ОП. 10. Диетология и основы детского питания	3. Никулина, Т.Л. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие по специальностям / Т. Л. Никулина ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Технол. колледж ; ЮУрГУ — Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2015. — 142 с. — Режим доступа: http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000547702		25
	Основная литература		
	Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/444271		25
	Дополнительная литература		
	1. Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие / С. Б. Юдина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2385-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103149		25 25
	2. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. —		

		176 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/444271 3. Дусаева, Х. Б. Технология продуктов детского питания : учебное пособие / Х. Б. Дусаева. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-7410-2174-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159836	25
	ОП.11 Способы поиска работы, трудоустройства	Основная литература 1. Кузьмина, Е.Е. Предпринимательская деятельность: учебное пособие для среднего профессионального образования/Е.Е.Кузьмина.—3-изд.,перераб.и доп.— Москва: Издательство Юрайт,2020.— 417с.— (Профессиональное образование).— ISBN978-5-534-07575-5.— Текст: электронный//ЭБС Юрайт [сайт].— URL: https://urait.ru/bcode/453022 Дополнительные источники: 1. Боброва, О. С. Настольная книга предпринимателя : практическое пособие / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 330 с. — (Профессиональная практика). — ISBN 978-5-534-00093-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451506 (дата обращения: 04.09.2020). 2. Черданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства[Текст]: учеб. для нач. проф. образования / Л. Н. Черданова. — 3-е изд. стер. — М.: Академия, 2004. — 176 с. 3. Волгин В. В. Индивидуальный предприниматель[Текст]: практич. пособие / В.В. Волгин. — 8-е изд., перераб и доп. — М.: Дашков и К, 2006. — 544 с.	25 25 25 1
	ОП.12 Основы предпринимательства, открытие собственного дела	Основные источники: 1. Кузьмина, Е.Е. Предпринимательская деятельность: учебное пособие для среднего профессионального образования/Е.Е.Кузьмина.—3-изд.,перераб.и доп.— москва: Издательство Юрайт,2020.— 417с.— (Профессиональное образование).— ISBN978-5-534-07575-5.— Текст: электронный//ЭБС Юрайт [сайт].— URL: https://urait.ru/bcode/453022 Дополнительные источники: 1. Боброва, О. С. Настольная книга предпринимателя : практическое пособие / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 330 с. — (Профессиональная практика). — ISBN 978-5-534-00093-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451506 (дата обращения: 04.09.2020). 2. Черданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства[Текст]: учеб. для нач. проф. образования / Л. Н. Черданова. — 3-е изд. стер. — М.: Академия, 2004. — 176 с. 3. Волгин В. В. Индивидуальный предприниматель[Текст]: практич. пособие / В.В. Волгин. — 8-е изд., перераб и доп. — М.: Дашков и К, 2006. — 544 с.	25 25 1
П.00. Профессиональный цикл, в т.ч. часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик			
ПМ.00. Профессиональные модули			
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			

	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Основная литература	
		1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502	25
		2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945	25
		Дополнительная литература	
		1. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон.дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана.	25
	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Основная литература	
		1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA	25
		2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502	25
		3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945	25
		Дополнительная литература	
		1. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон.дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана.	25
ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих	Основная литература	
		1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA	25
		2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. —	25

	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502 3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945	25
		Дополнительная литература	
		1. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 — Загл. с экрана.	25
		2. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон. дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана.	25
	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Основная литература	
		1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA	25
		2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502	25
		3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945	25
		Дополнительная литература	
		1. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 — Загл. с экрана.	25
		2. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон. дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана.	25
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	МДК.03.01 Организация процессов	Основная литература	
		1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017.	25

	приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	— Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA	
		2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502	25
		3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945	25
		Дополнительная литература	
		1. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 — Загл. с экрана.	25
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		2. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон. дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана.	25
		Основная литература	
		1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA	25
		2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502	25
		3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945	25
		Дополнительная литература	
		1. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 — Загл. с экрана.	25
		2. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон. дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана.	25
		3. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва :	25

		Издательство Юрайт, 2020. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453802	
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Основная литература		
	1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA		25
	2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502		25
	3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945		25
	Дополнительная литература		
	1. Беспалова, В. В. Технология приготовления десертов : учебное пособие / В. В. Беспалова, Е. Г. Туршук. — Мурманск : МГТУ, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-86185-962-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142657		25
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/105564 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.		25
	3. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-2257-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99117		25
	Основная литература		
	1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA		25
	2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502		25
	3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное		25

		пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945 Дополнительная литература 1. Беспалова, В. В. Технология приготовления десертов : учебное пособие / В. В. Беспалова, Е. Г. Туршук. — Мурманск : МГТУ, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-86185-962-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142657 2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/105564 (дата обращения: 09.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-2257-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99117	
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Основная литература 1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA 2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502 3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452592 Дополнительная литература 1. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2017. — 194 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90667 — Загл. с экрана. 2. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 — Загл. с экрана.	

		3.Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры. [Электронный ресурс] / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2016. — 360 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69879 — Загл. с экрана.	25
		4.Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Практикум: учеб. Пособие. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 600 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69872 — Загл. с экрана.	25
		5.Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 296 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69873 — Загл. с экрана.	25
		6.Магомедов, Г.О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб.пособие. [Электронный ресурс] / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Л.А. Лобосова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 440 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69874 — Загл. с экрана.	25
		7.Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий. [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/58738 — Загл. с экрана.	25
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Основная литература	
		1.Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA	25
		2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502	25
		3. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва :Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452592	25
		Дополнительная литература	
		1.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2017. — 194 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90667 — Загл. с экрана.	25
		2.Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 — Загл. с экрана.	25
		3.Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры. [Электронный ресурс] / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2016.	25

		— 360 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69879 — Загл. с экрана. 4.Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Практикум: учеб. Пособие. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 600 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69872 — Загл. с экрана. 5.Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 296 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69873 — Загл. с экрана. 6.Магомедов, Г.О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб.пособие. [Электронный ресурс] / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Л.А. Лобосова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 440 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69874 — Загл. с экрана. 7.Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий. [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/58738 — Загл. с экрана.	25 25 25 25
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Основная литература 1. Исаева, О. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. М. Исаева, Е. А. Припорова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 168 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07215-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452237 2. Астахова, Н. И. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин ; под общей редакцией Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/426417 Дополнительная литература 1. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпряхкина, В. М. Маслова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01543-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452443 2. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Н. Кузнецов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 521 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04451-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/444432 3. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Н. Кузнецов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04604-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451242	25 25 25 25

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)			
	МДК. 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»	Основная литература	
		1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA	25
		2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502	25
		3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособие / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/126908	25
		Дополнительная литература	
		1. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131009	25
	МДК. 07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	2. Мглинец, А. И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов. — Электрон. дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана	25
		3. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 — Загл. с экрана.	25
		Основная литература	
		1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA	25
		2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502	25
		Дополнительная литература	
		1. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : , 2017. — 194 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90667 — Загл. с экрана.	25
		2. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в	

	учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 — Загл. с экрана.	25
	3.Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры. [Электронный ресурс] / Т.В. Матвеева, С.Я. Корякина. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2016. — 360 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69879 — Загл. с экрана.	25
	4.Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Практикум: учеб. Пособие. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 600 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69872 — Загл. с экрана.	25
	5.Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 296 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69873 — Загл. с экрана.	25
	6.Магомедов, Г.О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб.пособие. [Электронный ресурс] / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Л.А. Лобосова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 440 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69874 — Загл. с экрана.	25
	7.Корякина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий. [Электронный ресурс] / С.Я. Корякина, Т.В. Матвеева. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/58738 — Загл. с экрана.	25

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров
	ОУДБ.01.01 Русский язык	1. Новикова, Л. И. Русский язык : учебное пособие / Л. И. Новикова, Н. Ю. Соловьева, У. Н. Фысина. — Москва : РГУП, 2017. — 256 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123296 (дата обращения: 19.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	25
		2. Гаврилова, Н. А. Русский язык и культура речи : учебное пособие для спо / Н. А. Гаврилова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6953-6. — Текст : электронный // Лань :	25

		электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/153907 (дата обращения: 19.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
		Дополнительная литература	
		1. Воителева, Т. М. Русский язык (базовый уровень): учебник для 10 кл. / Т. М. Воителева. – М.: Академия, 2013	25
		2. Воителева, Т. М. Русский язык (базовый уровень): учебник для 11 кл. / Т. М. Воителева. – М.: Академия, 2013	25
		3. Власенков, А. И. Русский язык: учебник для 10-11 кл. / А. И. Власенков, Л. М. Рыбченкова. – М.: Просвещение, 2006	25
		4. Греков, В. Ф. Пособие для занятий по русскому языку в старших классах / В. Ф. Греков, С. Е. Крючков, Л. А. Чешко. – М.: Просвещение, 2003	25
		5. Греков, В. Ф. Русский язык. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций / В. Ф. Греков. – М.: Просвещение, 2016	25
		6. Русский язык и литература. Комплексная поддержка учителя. Всероссийский научно-методический журнал. – 2016, 2017	1
	ОУДБ.01.02 Литература	Основная литература	
		1. Русский язык и литература. Литература: учебник для студентов учреждений СПО в 2ч. Ч.1 / Г. А. Обернихина, А. Г. Антонова, И. Л. Вольнова; под ред. Г.А. Обернихиной. – 4 изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 432 с.	25
		2. Русский язык и литература. Литература: учебник для студентов учреждений СПО в 2ч. Ч.2 / Г. А. Обернихина, Т.В. Емельянова, Е. В. Мацыяка, К. В. Савченко; под ред. Г.А. Обернихиной. – 4 изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 448 с.	25
		Дополнительная литература	
		1. Сухих, И. Н. Литература: учебник для 10 класса: среднее (полное) общее образование (базовый уровень): в 2 ч. / И.Н. Сухих. – М.: Академия, 2012	25
		2. Сухих, И. Н. Литература: учебник для 11 класса: среднее (полное) общее образование (базовый уровень): в 2 ч. / И.Н. Сухих. – М.: Академия, 2012	25
		3. Волгина Н.Ю., Литература [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Ю. Волгина, И.П. Михина ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Технол. колледж ; ЮУрГУ. — Электрон. дан. — Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2015. – 496 с. — Режим доступа: http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000547714 — Загл. с экрана.	25
		4. Русский язык и литература. Комплексная поддержка учителя. Всероссийский научно-методический журнал. – 2016, 2017	1
ОУДБ.02 Предметная область «Иностранные языки»			
	ОУДБ.02.01 Иностранный язык	Основная литература	
		Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (A2-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. —	25

		Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09287-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/455449	
		Дополнительная литература	
		1. Гроза, О. Л. New Millennium English.: учебник англ. яз. для 10 кл. общеобраз. учреждений / О. Л. Гроза, О. Б. Дворецкая, Н. Ю. Казырбаева, и др. — Обнинск: Титул, 2013	25
		2. Гроза, О. Л. New Millennium English.: учебник англ. яз. для 11 кл. общеобраз. учреждений / О. Л. Гроза, О. Б. Дворецкая, Н. Ю. Казырбаева, и др. — Обнинск: Титул, 2013	25
		3. Иванова Д.В. Иностранный язык [Электронный ресурс] : метод. указания по выполнению самостоят. работы / Д. В. Иванова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Технол. колледж ; ЮУрГУ. — Электрон. дан. — Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2016. — 80 с. — Режим доступа: http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000547726 — Загл. с экрана.	25
		4.Иванова Д.В. Иностранный язык [Электронный ресурс] : метод. указания для выполнения внеаудиторной самостоят. работы / А. Н. Дмитриева, Д. В. Иванова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Технол. колледж ; ЮУрГУ. — Электрон. дан. — Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2016. — 67 с. — Режим доступа: http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000547729 — Загл. с экрана.	25
		5. Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 294 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10481-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/455685	25
		6. Голубев А. П. Английский язык [Текст]: учеб. пособ. для студ. СПО / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова.- 11 изд., испр. — М.: Академия, 2012.-336 с.	25
		7. Лаврик, Г. В. Planet of English: Social & Financial Services Practice Book=Английский язык [Текст] : Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учеб. пособие / Г. В. Лаврик.-4-е изд. стереотип. — М.: Академия, 2016.	25
		7. Английский язык. Комплексная поддержка учителя. Всероссийский научно-методический журнал. — 2016, 2017	1
ОУДБ.03 Предметная область «Общественные науки»			
	ОУДБ. 03.01 История	Основная литература	
		1.Самыгин, П. С. История [Текст] : учеб. пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — М.: Инфра-М, 2017	25
		2.Чуракова, Д.О. История России [Текст] : учебник и практикум / Д.О. Чуракова, С.А. Саркисяна. — М.: Юрайт, 2017	25
		Дополнительная литература	
		1. Артемов, В. В. История: учебник / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. —М.: Академия, 2012	25
		2. История. Комплексная поддержка учителя. Всероссийский научно-методический журнал. — 2016,2017	1
	ОУДБ. 03.02 Обществознание (вкл.	Основная литература	
		1.Мушинский В. О. Обществознание [Текст]: учебник /В. О. Мушинский — М.: Инфра-М, 2017	25

	Право)	Дополнительная литература	
		1.Важенин, А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей. Контрольные задания: учеб. пособие / А. Г. Важенин. – М.: Академия, 2014	25
		2. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. Учебное пособие для СПО. – М.: Академия, 2014	25
		3.Касьянов В.В. Обществознание: учебник для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / В.В. Касьянов. – Р/наД : Феникс, 2014	25
	ОУДБ. 03.03 География	Основная литература	
		1. Калуцков, В. Н. География России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Калуцков. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 347 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05504-7. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/450964	25
		2. География для колледжей : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.] ; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 372 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12383-8. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/458702	25
		3. Баранчиков, Е. В. География [Текст] : учебник / Е.В. Баранчиков. – М.: Академия, 2017	25
		Дополнительная литература	
		1. Гладкий, Ю. Н. География : учебник для 10 кл. / Ю. Н. Гладкий, В.В. Николина. – М.: Просвещение, 2014	25
		2. Лобжанидзе, А. А. География народов и религий : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Лобжанидзе, С. А. Горохов, Д. В. Заяц. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 203 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10561-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/456743	25
		3 Григорьев, А. А. Удивительная география : учебное пособие / А. А. Григорьев. – 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 364 с. – (Открытая наука). – ISBN 978-5-534-07232-7. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/455532	25
		4. География. Комплексная поддержка учителя. Всероссийский научно-методический журнал. – 2016, 2017	1
ОУДБ.04 Предметная область «Естественные науки»			
	ОУДБ.04.01 Естествознание	Основная литература	
		1.Стрельник, О. Н. Естествознание [Текст] : учебное пособие для СПО / О. Н. Стрельник. — М. : Издательство Юрайт, 2017.	25
		2. Горелов, А. А. Естествознание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Горелов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10214-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:http://www.biblio-online.ru/bcode/448999	25
		3. 3. Валянский, С. И. Естествознание : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. И. Валянский. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 367 с. — (Профессиональное образование). —	25

		ISBN 978-5-534-13604-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/466079	
		Дополнительная литература	
		1. Габриелян, О.С. Естествознание [Текст]: учебник для 11 кл. / О.С. Габриелян, И.Г.Остроумов, Н.С.Пурышева и др. — М.: Дрофа, 2016	25
	ОУДБ.04.02 Астрономия	Основная литература	
		1.Гусейханов, М.К. Основы астрономии [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.К. Гусейханов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 152 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/104941 . — Загл. с экрана.25	25
		2.Астрономия : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.] ; ответственный редактор А. В. Коломиец, А. А. Сафонов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 293 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08243-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/455677	25
		Дополнительная литература	
		1. Перельман, Я. И. Занимательная астрономия / Я. И. Перельман. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 182 с. — (Открытая наука). — ISBN 978-5-534-07253-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/453263	25
ОУДБ.05 Предметная область «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности»			
	ОУДБ.05.01 Основы безопасности жизнедеятельности	Основная литература	
		1. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности : учебник / В. С. Долгов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-3928-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133903	25
		Дополнительная литература	
		1. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст] : учебник для учащихся 11 кл.общеобразоват. учреждений / А. Т. Смирно, Б. И. Мишин, В. А. Васнев. — изд. 6-е. — М. : Просвещение, 2006. — 157 с.	25
		2. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст] : учебник для учащихся 10 кл.общеобразоват. учреждений / А. Т. Смирно, Б. И. Мишин, В. А. Васнев. — изд. 6-е. — М. : Просвещение, 2005. — 160 с.	25
		3. ОБЖ. Комплексная поддержка учителя. Всероссийский научно-методический журнал. — 2016, 2017	1
	ОУДБ.05.02 Экология	Основная литература	
		1. Блинов, Л. Н. Экология [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. Н. Блинов, В. В. Полякова, А. В. Семенча. — М.: Юрайт, 2017	25
		2..Кузнецов Л.М. Экология[Текст]: учебник и практикум для СПО. — М.: Юрайт, 2016	25
		3. Экология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. Е. Кондратьева [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01077-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452252	25
		Дополнительная литература	

		2.Мамедов Н.М. Экология[Текст] : учебник для 10 кл.– М.: Русское слово, 2014	25
		3. Мамедов Н.М. Экология [Текст]: учебник для 11 кл.– М.: Русское слово, 2014	25
	ОУДБ.05.03 Физическая культура	Основная литература	
		1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура [Текст]: учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2017	25
		2. Лях В.И. Физическая культура. 10-11 кл.[Текст]: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / В. И. Лях. – 4-е изд. – М.: Просвещение, 2017. – 255 с.	25
		Дополнительная литература	
		1. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/448769	25
		2. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/448586	25
		3. Лях В.И. Физическая культура[Текст]: учебник для учащихся 10-11 кл. общеобразовательных учреждений / В. И. Лях, А. А. Зданевич. – М.: Просвещение, 2006. – 237 с.	25
		4. Физическая культура. Комплексная поддержка учителя. Всероссийский научно-методический журнал. – 2016, 2017	1
ОУДП.00 Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные			
ОУДП.01 Предметная область «Математика и информатика»			
	ОУДП.01.01 Математика	Основная литература	
		1. Богомолов, Н. В. Математика : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07878-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/449006	25
		2. Кремер, Н. Ш. Математика для колледжей : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Ш. Кремер, О. Г. Константинова, М. Н. Фридман ; под редакцией Н. Ш. Кремера. — 10-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 346 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05640-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/458707	25
		Дополнительная литература	
		1. Мордкович А.Г.Алгебра и начала анализа 10-11 кл. В 2 ч. Ч.1. [Текст] : учеб. для общеобразоват. учреждений / А.Г. Мордкович. - 7-е изд., стер. — М. : Мнемозина, 2006.	25
		2. Мордкович А.Г.Алгебра и начала анализа 10-11 кл. В 2 ч. Ч.2. [Текст] : задачник. для общеобразоват. учреждений / А.Г. Мордкович. - 7-е изд., стер. — М. : Мнемозина, 2006.	25
		3.Геометрия[Текст]: учебник для 10-11 кл. общеобраз. учреждений / под ред. Л. С. Атанасян. –М.: Просвещение, 2004.	25

		4. Математика. Комплексная поддержка учителя. Всероссийский научно-методический журнал. – 2016,2017	1
	ОУДП. 01.02 Информатика	Основная литература	
		1. Хлебников, А.А. Информатика [Текст] : учебник / А.А. Хлебников. – Р/наД: Феникс, 2017	25
		Дополнительная литература	
		1. Михеева Е.В. Информатика[Текст]: учебник для студентов учрежд. сред. проф. образования / Е. В .Михеева, О.И. Титова.-.11-е изд. стереотип. – М.: Академия, 2016.	25
		2. Михеева Е.В. Практикум по информатике[Текст]: учеб. пособие для студентов учрежд. сред. проф. образования / Е. В .Михеева.-.14-е изд. стереотип. – М.: Академия, 2016.	25
		3. Информатика для гуманитариев : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Е. Кедрова [и др.] ; под редакцией Г. Е. Кедровой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 439 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10244-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/456496	25
		4. Информатика. Комплексная поддержка учителя. Всероссийский научно– методический журнал [Текст] / Издательская группа Основа 2016, 2017.	1
ОУДП.02 Предметная область «Общественные науки»			
	ОУДП.02.01 Экономика	Основная литература	
		1.Гомола, А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст] : учебник / А.И. Гомола, В. Е. Кириллов, П. А. Жанин. – М.: Академия, 2017	25
		Дополнительная литература	
		1.Липсиц, И. В. Экономика [Текст] : учебник для 10-11 кл. общеобр. учрежд. / И. В. Липсиц, – М.: Вита Пресс, 2015	25
		2. Соколова С. В. Основы экономики[Текст]: учеб. пособие для нач. проф. Образования / С. В. Соколова. – М.: Академия, 2008.	25
		3. Замедлина, Е. А. Экономика отрасли: туризм: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. А. Замедлина, О. Н. Козырева. – М.: Инфра-М., 2013	25
		4. Матюхина, Ю. А. Организация туристской индустрии: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю. А. Матюхина. – М.: Инфра-М., 2014	25
		5. Сафронов, Н. А. Экономика организации : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Сафронов. – М. : Экономист, 2005	25
		6. Жиделева, В. В. Экономика предприятия : учеб. пособие / В. В. Жиделева, Ю. Н. Каптейн. – М.: Инфра-М, 2005	25
		7. Слагода, В. Г. Основы экономики. Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. Г. Слагода. – М.: Форум – Инфра – М., 2006	25
	ОУДП.02.02 Право	Основная литература	
		1. Певцова Е. А. Право для профессий и специальностей социально экономического профиля[Текст]: учеб. для студентов учреждений сред. Проф. Образования / Е. А. Певцова. – 2-е изд.. стер. – М.: Академия, 2016. – 448 с.	25

		Дополнительная литература	
		1. Никитин А. Ф. Право. 10-11 кл.: [Текст]: учеб. для общеобразоват. учреждений / А. Ф. Никитин. – 7-е изд. – М.: Просвещение, 2010.	25
УДД.00. Учебные дисциплины дополнительные			
	УДД.01. Основы исследовательской и проектной деятельности	Основная литература	
		1. Мандель Б. Р. Основы проектной деятельности: учебное пособие для обучающихся в системе СПО /Б. Р. Мандель – М.: Директ-Иедиа, 2018. – 293 с.	25
		Дополнительная литература	
		1. Сибатуллина, А. М. Организация проектной и научно-исследовательской деятельности: учебное пособие. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2012. — 92 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/	25
		2. Яковлева, Н. Ф. Проектная деятельность в образовательном учреждении. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М. : ФЛИНТА, 2014. — 144 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/48342 — Загл. с экрана. 74812 — Загл. с экрана.	25
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			
	ОГСЭ.01. Основы философии	Основная литература	
		1. Матяш, Т. П. Основы философии [Текст] : учебник / Т. П. Матяш, Л. В. Жаров, Е. Е. Несмеянов. – Р/наД: Феникс, 2017	25
		Дополнительная литература	
		1.Спиркин, А. Г. Философия[Текст] : учебник / А. Г. Спиркин. – М.: Гардарики, 2001	25
		2.Канке, В. А. Основы философии[Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. А. Канке. – М.: Логос, 2005	25
		3.Горелов, А. А. Основы философии[Текст] : учебник / А. А. Горелов. – М.: Академия, 2016	25
		4.Губин, В. Д. Основы философии[Текст]: учебник / В. Д. Губин. – М.: Академия, 2014	25
	ОГСЭ.02. История	Основная литература	
		1.Самыгин, П. С. История [Текст] : учеб. пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. – М.: Инфра-М, 2017	25
		2.Чуракова, Д.О. История России [Текст] : учебник и практикум / Д.О. Чуракова, С.А. Саркисяна. – М.: Юрайт, 2017	25
		3. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01245-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452675	25
		4. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О.	

		Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467055	25
		Дополнительная литература	
		1. Артемов, В. В. История [Текст]: учебник / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. — М.: Академия, 2012	25
		2. Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 565 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08560-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/451390	25
		3. История. Комплексная поддержка учителя. Всероссийский научно-методический журнал. — 2016, 2017	1
	ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности	Основная литература	
		1. Английский язык для гуманитариев (B1–B2). English for Humanities : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Н. Стогниева, А. В. Бакулев, Г. А. Павловская, Е. М. Муковникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10072-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/455712	25
		Дополнительная литература	
		1. Гроза, О. Л. New Millennium English [Текст: учебник англ. яз. для 10 кл. общеобраз. учреждений / О. Л. Гроза, О. Б. Дворецкая, Н. Ю. Казырбаева, и др. — Обнинск: Титул, 2013	25
		2. Гроза, О. Л. New Millennium English [Текст]: учебник англ. яз. для 11 кл. общеобраз. учреждений / О. Л. Гроза, О. Б. Дворецкая, Н. Ю. Казырбаева, и др. — Обнинск: Титул, 2013	25
		3. Голубев А. П. Английский язык [Текст]: учеб. пособ. для студ. СПО / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — 11 изд., испр. — М.: Академия, 2012. — 336 с.	25
		4. Агабекян И. П. Английский язык. Сервис и туризм [Текст]: учеб. пособ. / И. П. Агабекян. — 2-е изд. — М.: Дашков и К, 2014. — 312 с.	25
		5. Английский язык. Комплексная поддержка учителя. Всероссийский научно-методический журнал. — 2016, 2017	1
	ОГСЭ.04. Физическая культура/Адаптивная физическая культура	Основная литература	
		1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура [Текст]: учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2017	25
		2. Бегидова, Т. П. Теория и организация адаптивной физической культуры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Бегидова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07862-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454154	25
		Дополнительная литература	
		1. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/448769	25

		2. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/448586	25
		3. Рипа, М. Д. Методы лечебной и адаптивной физической культуры : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. Д. Рипа, И. В. Кулькова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07858-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453965 (дата обращения: 10.09.2020).	25
		4. Физическая культура. Комплексная поддержка учителя. Всероссийский научно-методический журнал. — 2016, 2017	1
	ОГСЭ.05. Психология общения	Основная литература	
		1. Столяренко Л. Д. Психология общения [Текст] : учебник / Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. — Р/на Д: Феникс, 2017	25
		2. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов ; под общей редакцией А. П. Панфиловой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03228-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452183	25
		3. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452363	25
		Дополнительная литература	
		1. Шеламова, Г. М. Деловая культура и психология общения [Текст]: учебник для студ. учреждений нач. проф. образования / Г. М. Шеламова. — М.: Академия, 2009	25
		2. Шеламова, Г. М. Деловая культура взаимодействия [Текст]: учеб. пособие / Г. М. Шеламова. — М.: Академия, 2008	25
		3. Шеламова, Г. М. Этикет деловых отношений [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений нач. проф. образования / Г. М. Шеламова. — М.: Академия, 2015	25
		4. Барышева, А. Д. Этика и психология делового общения. Сфера сервиса [Текст]: учеб. пособие студ. учреждений сред. проф. образования / А. Д. Барышева. — М.: Академия, 2010	25
	ОГСЭ.06. Русский язык и культура речи	Основная литература	
		1. Русский язык и культура речи [Текст] : учебник и практикум / под ред. В.Д. Черняк. — М.: Юрайт, 2017	25
		2. Самсонов, Н. Б. Русский язык и культура речи : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Б. Самсонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 278 с. — (Профессиональное образование).	25
		Дополнительная литература	
		1. Введенская, Л. А. Русский язык и культура речи: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.	25

		образования / Л. А. Введенская, М. Н. Черкасова. – Р-наД: Феникс, 2005 2. Введенская, Л. А. Русский язык и культура речи: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. А. Введенская, М. Н. Черкасова. – Р-наД: Феникс, 2014	25
ЕН. 00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			
	ЕН.01 Химия	Основная литература 1. Росин, И. В. Химия. Учебник и задачник : для среднего профессионального образования / И. В. Росин, Л. Д. Томина, С. Н. Соловьев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 420 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6011-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451120 2. Мартынова, Т. В. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Мартынова, И. В. Артамонова, Е. Б. Годунов ; под общей редакцией Т. В. Мартыновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 368 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11018-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450810	25 25
		Дополнительная литература 1. Габриелян, О. С. Химия [Текст]: учебник / О. С. Габриелян, Ф. Н. Маскаев, С. Ю. Пономарев и др. – М.: Академия, 2012	25
	ЕН.02 Экологические основы природопользования	Основная литература 1. Корытный, Л. М. Экологические основы природопользования : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. М. Корытный, Е. В. Потапова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14131-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467835 2. Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 253 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05092-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450693 3. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под редакцией В. Е. Курочкина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05803-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454379 4. Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / О. Е. Астафьева, А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10302-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456520 Дополнительная литература 1. Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учебник для СПО / Т. А. Хван, М. В. Шинкина. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/E72B4D30-375C-4761-91DA-E455E546EDC8	25 25 25 25 25

		2.Константинов, В. М. Экологические основы природопользования: учеб пособие для СПО / В. М. Константинов. – М.: Академия, 2012	25
		3. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под редакцией В. Е. Курочкина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05803-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454379	25
ОП.00 Общепрофессиональный цикл			
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Основная литература 1.Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452964 2.Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452967 3. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие для спо / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-7449-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160129 (дата обращения: 19.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	25 25 25
		Дополнительная литература 1.Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2014. — 224 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90684 — Загл. с экрана. 2.Тамова, М.Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] / М.Ю. Тамова, Е.Г. Дунец, И.А. Куликов. — Электрон.дан. — СПб. : , 2012. — 192 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90685 — Загл. с экрана.	25 25
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Основная литература Киреева, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Киреева. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 125 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133058 Дополнительная литература Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья : учеб.пособие. – М.: Академия 2015	25 25
	ОП. 03. Техническое оснащение организаций питания	Основная литература Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456684	25

		Дополнительная литература Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8353-2634-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156111	25
	ОП.04 Организация обслуживания	Основная литература 1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/457045 2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452306	25 25
		Дополнительная литература 1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93452 2. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159933 .	25 25
	ОП. 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Основная литература 1. Шимко, П. Д. Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Д. Шимко. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01368-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451156 2. Шарапова, Т. В. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Шарапова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01621-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453535 3. Реброва, Н. П. Основы маркетинга : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. П. Реброва. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 277 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03462-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450814	25 25 25
		Дополнительная литература	

		1. Гомола, А. И. Экономика для профессий и специальностей социально - экономического профиля [Текст] : учебник / А. И. Гомола, В. Е. Кириллов, П. А. Жанин. — 6-е изд., стер. — М. : Академия, 2017	25
		2. Носова, С.С. Основы экономики (СПО). [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — М. : КноРус, 2014. — 312 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/53514 — Загл. с экрана.	25
		3. Липсиц И.В. Экономика [Текст]: учебник. — М.: Вита Пресс, 2015	25
	ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности	Основная литература	
		1. Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Я. Капустин, К. М. Беликова ; под редакцией А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 382 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02770-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450782	25
		2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Авдийский [и др.] ; под редакцией В. И. Авдийского. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 333 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04995-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450945	25
		Дополнительная литература	
		1. Петрова, Г. В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник / Г.В.Петрова. — М.: Академия, 2014	25
		2. Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Чикильдина ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 317 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07095-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/454031	25
	ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности	Основная литература	
		1. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450686	25
		2. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449286	25
		Дополнительная литература	
		1. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов ; ответственный редактор Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 325 с.	25

		— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00843-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451933	
ОП. 08. Охрана труда	Основная литература		
	1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/76C2FA2C-B137-4381-8012-09B1EB507776	25	
	2. Родионова, О. М. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/80B95C7E-F2F6-4891-9C00-CFAD056617C9	25	
	Дополнительная литература		
	Попов, Ю.П. Охрана труда (для ссузов). [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — М. :КноРус, 2014. — 224 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/53516 — Загл. с экрана.	25	25
ОП. 09. Безопасность жизнедеятельности	Основная литература		
	1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/450781	25	
	2. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Г. В. Гуськов. — М.: Академия, 2017	25	
	Дополнительная литература		
	1. Сапронов, Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник / Ю. Г. Сапронов. — М.: Академия, 2012	25	
	2. Арустамов, Э. А. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник / Э. А. Сапронов. — М.: Академия, 2012	25	
ОП. 10. Диетология и основы детского питания	3. Никулина, Т.Л. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие по специальностям / Т. Л. Никулина ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Технол. колледж ; ЮУрГУ — Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2015. — 142 с. — Режим доступа: http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000547702	25	
	Основная литература		
	Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/444271	25	
	Дополнительная литература		
	1. Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие / С. Б. Юдина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2385-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103149	25	25
	2. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под		

		общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/444271 3. Дусаева, Х. Б. Технология продуктов детского питания : учебное пособие / Х. Б. Дусаева. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-7410-2174-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159836	25
П.00. Профессиональный цикл, в т.ч. часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик			
ПМ.00. Профессиональные модули			
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Основная литература 1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502 2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945 Дополнительная литература 1. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон. дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана.	25 25 25
	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Основная литература 1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA 2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502 3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945 Дополнительная литература 1. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] /	25 25 25 25

		А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон.дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана.	
ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Основная литература	
		1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA	25
		2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502	25
		3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945	25
		Дополнительная литература	
		1. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 — Загл. с экрана.	25
		2. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон.дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана.	25
	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Основная литература	
		1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA	25
		2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502	25
		3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945	25
		Дополнительная литература	
		1. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в	25

		учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 — Загл. с экрана. 2.Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон.дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана.	25
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Основная литература 1.Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA 2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502 3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945	25 25 25
		Дополнительная литература 1.Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 — Загл. с экрана. 2.Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон.дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана.	25 25
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Основная литература 1.Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA 2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502 3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-	25 25 25

		534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945	
		Дополнительная литература	
		1. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 — Загл. с экрана.	25
		2. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон. дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана.	25
		3. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453802	25
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Основная литература	
		1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA	25
		2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502	25
		3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945	25
		Дополнительная литература	
		1. Беспалова, В. В. Технология приготовления десертов : учебное пособие / В. В. Беспалова, Е. Г. Туршук. — Мурманск : МГТУ, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-86185-962-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142657	25
		2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/105564 (дата обращения: 09.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	25
		3. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 324 с. — ISBN 978-5-	25

		8114-2257-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99117	
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Основная литература 1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA 2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502 3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945 Дополнительная литература 1. Беспалова, В. В. Технология приготовления десертов : учебное пособие / В. В. Беспалова, Е. Г. Туршук. — Мурманск : МГТУ, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-86185-962-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142657 2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/105564 (дата обращения: 09.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-2257-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99117	25 25 25 25 25 25
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	Основная литература 1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA 2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502	25 25

	изделий сложного ассортимента	3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452592	25
		Дополнительная литература	
		1. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : , 2017. — 194 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90667 — Загл. с экрана.	25
		2. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 — Загл. с экрана.	25
		3. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры. [Электронный ресурс] / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2016. — 360 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69879 — Загл. с экрана.	25
		4. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Практикум: учеб. Пособие. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 600 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69872 — Загл. с экрана.	25
		5. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 296 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69873 — Загл. с экрана.	25
		6. Магомедов, Г.О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб. пособие. [Электронный ресурс] / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Л.А. Лобосова. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 440 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69874 — Загл. с экрана.	25
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий. [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/58738 — Загл. с экрана.	25
		Основная литература	
		1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA	25
		2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502	25
		3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва	25

		:Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452592	
		Дополнительная литература	
		1.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2017. — 194 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90667 — Загл. с экрана.	25
		2.Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 — Загл. с экрана.	25
		3.Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры. [Электронный ресурс] / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2016. — 360 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69879 — Загл. с экрана.	25
		4.Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Практикум: учеб. Пособие. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 600 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69872 — Загл. с экрана.	25
		5.Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 296 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69873 — Загл. с экрана.	25
		6.Магомедов, Г.О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб.пособие. [Электронный ресурс] / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Л.А. Лобосова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 440 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69874 — Загл. с экрана.	25
		7.Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий. [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/58738 — Загл. с экрана.	25
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Основная литература	
		1. Исаева, О. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. М. Исаева, Е. А. Припорова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 168 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07215-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452237	25
		2. Астахова, Н. И. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин ; под общей редакцией Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/426417	25
		Дополнительная литература	
		1. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпряхкина, В. М. Маслова. — Москва : Издательство	25

		Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01543-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452443 2. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Н. Кузнецов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 521 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04451-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/444432 3. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Н. Кузнецов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04604-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451242	25
			25
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)			
	МДК. 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»	Основная литература	
		1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA	25
		2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502	25
		3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособие / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/126908	25
		Дополнительная литература	
		1. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131009	25
		2. Мглинец, А. И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов. — Электрон. дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана	25
		3. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 — Загл. с экрана.	25
	МДК. 07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	Основная литература	
		1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA	25

		2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502	25
		Дополнительная литература	
		1.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2017. — 194 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90667 — Загл. с экрана.	25
		2.Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 — Загл. с экрана.	25
		3.Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры. [Электронный ресурс] / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2016. — 360 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69879 — Загл. с экрана.	25
		4.Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Практикум: учеб. Пособие. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 600 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69872 — Загл. с экрана.	25
		5.Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 296 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69873 — Загл. с экрана.	25
		6.Магомедов, Г.О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб.пособие. [Электронный ресурс] / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Л.А. Лобосова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 440 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69874 — Загл. с экрана.	25
		7.Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий. [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/58738 — Загл. с экрана.	25
ПМ.08. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу			
	МДК. 08.01 Способы поиска работы, трудоустройства	Основная литература	
		1. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452929	25
		Дополнительная литература	
		1. Семенова, Л. М. Профессиональный имиджбилдинг на рынке труда: учебник и практикум для вузов / Л. М. Семенова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 243 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11387-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456361	25
		2. Иванова, С. Ловушки HR-брендинга: Как стать лучшим работодателем для сотрудников и кандидатов / С. Иванова. — Москва : Альпина Паблишер, 2019. — 242 с. — ISBN 978-5-9614-2141-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/125816	25

МДК. 08.02 Основы предпринимательства, открытие собственного дела	Основная литература	
	1. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07575-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453022	25
	2. Боброва, О. С. Настольная книга предпринимателя : практическое пособие / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 330 с. — (Профессиональная практика). — ISBN 978-5-534-00093-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451506	25
	Дополнительная литература	
	1. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания» : учебное пособие / Т. А. Щербакова, Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 99 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93553 (дата обращения: 09.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	25
	2. Маркетинговый анализ: инструментарий и кейсы : учебное пособие / под редакцией Л. С. Латышовой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 142 с. — ISBN 978-5-394-03038-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/110741 (дата обращения: 09.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	25
	3. Черданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства[Текст]: учеб. для нач. проф. образования / Л. Н. Черданова. — 3-е изд. стер. — М.: Академия, 2004. — 176 с.	
	4. Волгин В. В. Индивидуальный предприниматель[Текст]: практич. пособие / В.В. Волгин. — 8-е изд., перераб и доп. — М.: Дашков и К, 2006. — 544 с.	25
	5. Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146839	25

ПРИЛОЖЕНИЕ 9
Материально-техническая база для реализации ОПОП СПО

N п/п	Наименование вида образования, уровня образования, профессии, специальности, направления подготовки (для профессионального образования), подвида дополнительного образования	Наименование объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения (с указанием номера такого объекта в соответствии с документами по технической инвентаризации)	Собственность или оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда (субаренда), безвозмездное пользование, практическая подготовка	Документ - основание возникновения права (указываются реквизиты и сроки действия)	Реквизиты заключения Государственной инспекции безопасности дорожного движения Министерства внутренних дел Российской Федерации о соответствии учебно-материальной базы установленным требованиям (заполняется соискателем лицензии (лицензиатом) при наличии образовательных программ подготовки водителей автомототранспортных средств)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Профессиональное образование, среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена. Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		X	X	X	X
X	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		X	X	X	X
1.1	Основы философии	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет общественных, гуманитарных и социально-экономических дисциплин, ауд. 405 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Проектор – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 4, ауд. 405 74:36:0201002:105	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737	X

		3. Экран – 1 шт. 4. Колонки – 2 шт. Имущество: 1. Стол ученический (двухместный) – 26 шт. 2. Стол ученический (одноместный) – 6 шт. 3. Стол преподавателя – 2 шт. 4. Стул – 58 шт. 5. Тумба (кафедра) – 1 шт. 6. Доска классная – 1 шт. 7. Часы настенные – 1 шт.			Срок действия - бессрочно	
1.2	История	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет общественных, гуманитарных и социально-экономических дисциплин, ауд. 405 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Проектор – 1 шт. 3. Экран – 1 шт. 4. Колонки – 2 шт. Имущество: 1. Стол ученический (двухместный) – 26 шт. 2. Стол ученический (одноместный) – 6 шт. 3. Стол преподавателя – 2 шт. 4. Стул – 58 шт. 5. Тумба (кафедра) – 1 шт. 6. Доска классная – 1 шт. 7. Часы настенные – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 4, ауд. 405 74:36:0201002:105	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737 Срок действия - бессрочно	X
1.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет иностранного языка, ауд. 301 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Колонки – 2 шт. 3. Переносной проектор – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 3, ауд. 301 74:36:0201002:105	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737	X

		4. Переносной экран – 1 шт. 5. Принтер – 1 шт. Имущество: 1. Стол ученический (одноместный) – 26 шт. 2. Стол преподавателя – 1 шт. 3. Стул – 37 шт. 4. Шкаф – 1 шт. 5. Книжный стеллаж – 1 шт. 6. Журнальный столик – 1 шт. 7. Доска классная – 3 шт. 8. Часы настенные – 1 шт.			Срок действия - бессрочно	
1.4	Физическая культура	Производственный корпус ЧТКС Спортивный зал, ауд. 410 Оборудование и технические средства обучения: 1. Стенка шведская – 22 шт. 2. Гимнастическая скамейка – 7 шт. 3. Маты – 9 шт. 4. Турник навесной – 3 шт. 5. Щит баскетбольный навесной с кольцом и сеткой – 7 шт. 6. Мяч баскетбольный – 5 шт. 7. Стойка волейбольная – 2 шт. 8. Сетка волейбольная – 1 шт. 9. Волейбольный мяч – 5 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 4, ауд. 410 74:36:0201002:103	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 23 октября 2020г. № КУВИ-002/2020-32218759 Срок действия - бессрочно	X
1.5	Психология общения	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет общественных, гуманитарных и социально-экономических дисциплин, ауд. 405 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Проектор – 1 шт. 3. Экран – 1 шт. 4. Колонки – 2 шт. Имущество: 1. Стол ученический (двухместный) – 26 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 4, ауд. 405 74:36:0201002:105	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737 Срок действия - бессрочно	X

		2. Стол ученический (одноместный) – 6 шт. 3. Стол преподавателя – 2 шт. 4. Стул – 58 шт. 5. Тумба (кафедра) – 1 шт. 6. Доска классная – 1 шт. 7. Часы настенные – 1 шт.				
1.6	Русский язык и культура речи	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет русского языка и литературы, ауд. 406 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Проектор – 1 шт. 3. Экран – 1 шт. 4. Колонки – 2 шт. 5. Принтер – 1 шт. Имущество: 1. Парты ученические со скамьей – 15 шт. 2. Стол преподавателя – 1 шт. 3. Стол – 1 шт. 4. Стул – 1 шт. 5. Доска классная – 1 шт. 6. Тумба (кафедра) – 1 шт. 7. Часы настенные – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 4, ауд. 406 74:36:0201002:105	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737 Срок действия - бессрочно	X
X	Математический и общий естественнонаучный цикл		X	X	X	X
1.7	Химия	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет химии, биологии, ауд. 202 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Переносной проектор – 1 шт. 3. Переносной экран – 1 шт. 4. Переносные колонки – 2 шт. Имущество: 1. Стол ученический (одноместный) – 43 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 2, ауд. 202 74:36:0201002:105	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737 Срок действия - бессрочно	X

		2. Стул – 45 шт. 3. Стол преподавателя – 1 шт. 4. Стул преподавателя – 1 шт. 5. Доска классная – 2 шт. 6. Вытяжной шкаф – 1 шт. 7. Раковина – 3 шт. 8. Часы настенные – 1 шт.				
X	Общепрофессиональный цикл		X	X	X	X
1.8	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Здание учебного корпуса ЧТКС Лаборатория химии, ауд. 202 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Переносной проектор – 1 шт. 3. Переносной экран – 1 шт. 4. Переносные колонки – 2 шт. Имущество: 1. Стол ученический (одноместный) – 43 шт. 2. Стул – 45 шт. 3. Стол преподавателя – 1 шт. 4. Стул преподавателя – 1 шт. 5. Доска классная – 2 шт. 6. Вытяжной шкаф – 1 шт. 7. Раковина – 3 шт. 8. Часы настенные – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 2, ауд. 202 74:36:0201002:105	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737 Срок действия - бессрочно	X
1.9	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет для проведения учебных занятий, ауд. 302 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Переносной проектор – 1 шт. 3. Переносной экран – 1 шт. 4. Колонки компьютерные – 2 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 3, ауд. 302 74:36:0201002:105	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737 Срок действия - бессрочно	X

		Имущество: 1. Парты ученические со скамьей – 27 шт. 2. Стол преподавателя – 1 шт. 3. Стул – 1 шт. 4. Доска классная – 1 шт. 5. Часы настенные – 1 шт.				
1.10	Техническое оснащение организаций питания	Производственный корпус ЧТКС Мастерская «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», ауд. 109 Материально-техническое обеспечение: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Весы общего назначения – 1 шт. 3. Микроволновая печь – 1 шт. 4. Плита электрическая – 1 шт. 5. Вытяжка – 1 шт. 6. Фритюрница – 1 шт. 7. Холодильник – 1 шт. 8. Мясорубка – 1 шт. 9. Овощерезка – 1 шт. 10. Слайсер – 1 шт. 11. Куттер – 1 шт. 12. Миксер бытовой – 1 шт. 13. Пресс для лимона ручной – 1 шт. 14. Овоскоп – 1 шт. 15. Стол производственный – 1 шт. 16. Раковина – 1 шт. Имущество: 1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул – 5 шт. 3. Доска классная – 1 шт. 4. Часы настенные – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 1, ауд. 109 74:36:0201002:103	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 23 октября 2020г. № КУВИ-002/2020-32218759 Срок действия - бессрочно	X
1.11	Организация обслуживания	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет для проведения учебных занятий, ауд. 302	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д.	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных	X

		Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Переносной проектор – 1 шт. 3. Переносной экран – 1 шт. 4. Колонки компьютерные – 2 шт. Имущество: 1. Парты ученическая со скамьей – 27 шт. 2. Стол преподавателя – 1 шт. 3. Стул – 1 шт. 4. Доска классная – 1 шт. 5. Часы настенные – 1 шт.	100, этаж 3, ауд. 302 74:36:0201002:105		характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737 Срок действия - бессрочно	
1.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет маркетинга, менеджмента и управления персоналом, ауд. 404 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Переносной проектор – 1 шт. 3. Переносной экран – 1 шт. 4. Колонки компьютерные – 2 шт. Имущество: 1. Стол ученический (двухместный) – 14 шт. 2. Стол ученический (одноместный) – 2 шт. 3. Стул – 33 шт. 4. Стол преподавателя – 2 шт. 5. Доска классная – 1 шт. 6. Часы настенные – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 4, ауд. 404 74:36:0201002:105	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737 Срок действия - бессрочно	X
1.13	Правовые основы профессиональной деятельности	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет общественных, гуманитарных и социально-экономических дисциплин, ауд. 405 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 4, ауд. 405	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости	X

		(системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Проектор – 1 шт. 3. Экран – 1 шт. 4. Колонки – 2 шт. Имущество: 1. Стол ученический (двухместный) – 26 шт. 2. Стол ученический (одноместный) – 6 шт. 3. Стол преподавателя – 2 шт. 4. Стул – 58 шт. 5. Тумба (кафедра) – 1 шт. 6. Доска классная – 1 шт. 7. Часы настенные – 1 шт.	74:36:0201002:105		5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737 Срок действия - бессрочно	
1.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Здание учебного корпуса ЧТКС Лаборатория информатики и информационно-коммуникационных технологий, ауд. 201 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 15 шт. 2. Проектор – 1 шт. 3. Экран – 1 шт. 4. Колонки компьютерные – 2 шт. 5. Кондиционер – 1 шт. Имущество: 1. Стол компьютерный – 15 шт. 2. Стол ученический (одноместный) – 12 шт. 3. Стол преподавателя – 1 шт. 4. Стул – 30 шт. 5. Доска классная маркерная – 1 шт. 6. Доска классная – 1 шт. 7. Шкаф – 1 шт. 8. Тумбочка – 1 шт. 9. Часы настенные – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 2, ауд. 201 74:36:0201002:103	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737 Срок действия - бессрочно	X
1.15	Охрана труда	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет безопасности жизнедеятельности, ауд. 307	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д.	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных	X

		Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Проектор – 1 шт. 3. Экран – 1 шт. Имущество: 1. Парты ученическая со скамьей – 24 шт. 2. Стол преподавателя – 1 шт. 3. Стул – 1 шт. 4. Тумба (кафедра) – 1 шт. 5. Стекланный стеллаж – 1 шт. 6. Доска классная – 1 шт. 7. Часы настенные – 1 шт. Учебно-наглядные пособия: 1. Портрет – 1 шт. 2. Противогазы – 3 шт. 3. Аптечка универсальная – 1 шт. 4. Плакат – 3 шт.	100, этаж 3, ауд. 307 74:36:0201002:105		характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737 Срок действия - бессрочно	
1.16	Безопасность жизнедеятельности	Производственный корпус ЧТКС Стрелковый тир, ауд. 311 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Проектор – 1 шт. 3. Экран – 1 шт. 4. Колонки – 2 шт. 5. Принтер – 1 шт. 6. ПО Лазерный стрелковый тренажер «Рубин»: – лазерная камера «Рубин» – 1 шт. – лазерный автомат Калашникова – 2 шт. – лазерный пистолет Макарова – 2 шт. 7. Учебный АКМ – 1 шт. 8. Учебный АК-74 - 2 шт. 9. Учебный АКС-74 - 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 3, ауд. 311 74:36:0201002:103	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 23 октября 2020г. № КУВИ-002/2020-32218759 Срок действия - бессрочно	

		10. Магазин АКМ – 2 шт. 11. Магазин АК - 2 шт. 12. Учебный патрон (7,62*39) – 80 шт. 13. Обойма с ускорителем заряжения для магазина 14. АК (7,62) – 2 шт. 15. Учебный патрон (5,45*39) – 70 шт. 16. Обойма с ускорителем заряжения для магазина АК (5,45) – 4 шт. 17. Учебный Пистолет Макарова – 4 шт. 18. Магазин ПМ – 4 шт. 19. Учебный патрон ПМ (9*18) – 40 шт. 20. Ложемент под ПМ – 5 шт. 21. Учебный макет пистолета мр-446 Викинг – 1 шт. 22. Магазин для пистолета Викинг – 1 шт. 23. Учебный патрон (9*18) – 20 шт. 24. Кобура стандартная ПМ черная – 5 шт. 25. Ремень офицерский кожаный черный – 5 шт. 26. Протирка для ПМ – 5 шт. Имущество: 1. Стол ученический (одноместный) – 18 шт. 2. Стул – 18 шт. 3. Стол преподавателя – 1 шт. 4. Стул компьютерный – 1 шт. 5. Стеллаж – 1 шт. 6. Доска классная – 1 шт. 7. Тумба (кафедра) – 1 шт. 6. Часы настенные – 1 шт. Учебно-наглядные пособия: 1. Плакат – 13 шт. 2. Портрет – 2 шт.				
1.17	Диетология и основы детского питания	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет для проведения учебных занятий, ауд. 302 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 3, ауд. 302 74:36:0201002:105	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-	X

		шт. 2. Переносной проектор – 1 шт. 3. Переносной экран – 1 шт. 4. Колонки компьютерные – 2 шт. Имущество: 1. Парты ученическая со скамьей – 27 шт. 2. Стол преподавателя – 1 шт. 3. Стул – 1 шт. 4. Доска классная – 1 шт. 5. Часы настенные – 1 шт.			35526737 Срок действия - бессрочно	
1.18	Способы поиска работы, трудоустройства	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет маркетинга, менеджмента и управления персоналом, ауд. 404 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Переносной проектор – 1 шт. 3. Переносной экран – 1 шт. 4. Колонки компьютерные – 2 шт. Имущество: 1. Стол ученический (двухместный) – 14 шт. 2. Стол ученический (одноместный) – 2 шт. 3. Стул – 33 шт. 4. Стол преподавателя – 2 шт. 5. Доска классная – 1 шт. 6. Часы настенные – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 4, ауд. 404 74:36:0201002:105	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737 Срок действия - бессрочно	X
1.19	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет маркетинга, менеджмента и управления персоналом, ауд. 404 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Переносной проектор – 1 шт. 3. Переносной экран – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 4, ауд. 404 74:36:0201002:105	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737	X

		4. Колонки компьютерные – 2 шт. Имущество: 1. Стол ученический (двухместный) – 14 шт. 2. Стол ученический (одноместный) – 2 шт. 3. Стул – 33 шт. 4. Стол преподавателя – 2 шт. 5. Доска классная – 1 шт. 6. Часы настенные – 1 шт.			Срок действия - бессрочно	
X	Профессиональный цикл		X	X	X	X
1.20	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Производственный корпус ЧТКС Мастерская «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», ауд. 109 Материально-техническое обеспечение: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Весы общего назначения – 1 шт. 3. Микроволновая печь – 1 шт. 4. Плита электрическая – 1 шт. 5. Вытяжка – 1 шт. 6. Фритюрница – 1 шт. 7. Холодильник – 1 шт. 8. Мясорубка – 1 шт. 9. Овощерезка – 1 шт. 10. Слайсер – 1 шт. 11. Куттер – 1 шт. 12. Миксер бытовой – 1 шт. 13. Пресс для лимона ручной – 1 шт. 14. Овоскоп – 1 шт. 15. Стол производственный – 1 шт. 16. Раковина – 1 шт. 17. Часы настенные – 1 шт. Имущество: 1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул – 5 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 1, ауд. 109 74:36:0201002:103	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 23 октября 2020г. № КУВИ-002/2020-32218759 Срок действия - бессрочно	X

		3. Доска классная – 1 шт.				
1.21	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Производственный корпус ЧТКС Мастерская «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», ауд. 109 Материально-техническое обеспечение: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Весы общего назначения – 1 шт. 3. Микроволновая печь – 1 шт. 4. Плита электрическая – 1 шт. 5. Вытяжка – 1 шт. 6. Фритюрница – 1 шт. 7. Холодильник – 1 шт. 8. Мясорубка – 1 шт. 9. Овощерезка – 1 шт. 10. Слайсер – 1 шт. 11. Куттер – 1 шт. 12. Миксер бытовой – 1 шт. 13. Пресс для лимона ручной – 1 шт. 14. Овоскоп – 1 шт. 15. Стол производственный – 1 шт. 16. Раковина – 1 шт. 17. Часы настенные – 1 шт. Имущество: 1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул – 5 шт. 3. Доска классная – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 1, ауд. 109 74:36:0201002:103	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 23 октября 2020г. № КУВИ-002/2020-32218759 Срок действия - бессрочно	X
1.22	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет для проведения учебных занятий, ауд. 302 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Переносной проектор – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 3, ауд. 302 74:36:0201002:105	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737	X

		3. Переносной экран – 1 шт. 4. Колонки компьютерные – 2 шт. Имущество: 1. Парты ученическая со скамьей – 27 шт. 2. Стол преподавателя – 1 шт. 3. Стул – 1 шт. 4. Доска классная – 1 шт. 5. Часы настенные – 1 шт.			Срок действия - бессрочно	
1.23	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Производственный корпус ЧТКС Мастерская «Учебный кондитерский цех», ауд. 109 Материально-техническое обеспечение: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Весы общего назначения – 1 шт. 3. Плита электрическая – 1 шт. 4. Вытяжка – 1 шт. 5. Раковина – 1 шт. 6. Холодильник – 1 шт. 7. Планетарный миксер – 1 шт. 8. Миксер бытовой – 1 шт. 9. Пресс для лимона ручной – 1 шт. 10. Набор инструментов для карвинга – 1 компл. 11. Стол производственный – 1 шт. 12. Лампа для карамели – 1 шт. 13. Карамелизатор – 1 шт. 14. Термометр со щупом – 1 шт. 15. Доска мраморная – 1 шт. Имущество: 1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул – 5 шт. 3. Доска классная – 1 шт. 4. Часы настенные – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 1, ауд. 109 74:36:0201002:103	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 23 октября 2020г. № КУВИ-002/2020-32218759 Срок действия - бессрочно	X
1.24	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет для проведения учебных занятий, ауд. 302	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д.	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных	X

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Переносной проектор – 1 шт. 3. Переносной экран – 1 шт. 4. Колонки компьютерные – 2 шт. Имущество: 1. Парты ученическая со скамьей – 27 шт. 2. Стол преподавателя – 1 шт. 3. Стул – 1 шт. 4. Доска классная – 1 шт. 5. Часы настенные – 1 шт.	100, этаж 3, ауд. 302 74:36:0201002:105		характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737 Срок действия - бессрочно	
1.25	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Производственный корпус ЧТКС Мастерская «Учебный кондитерский цех», ауд. 109 Материально-техническое обеспечение: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Весы общего назначения – 1 шт. 3. Плита электрическая – 1 шт. 4. Вытяжка – 1 шт. 5. Раковина – 1 шт. 6. Холодильник – 1 шт. 7. Планетарный миксер – 1 шт. 8. Миксер бытовой – 1 шт. 9. Пресс для лимона ручной – 1 шт. 10. Набор инструментов для карвинга – 1 компл. 11. Стол производственный – 1 шт. 12. Лампа для карамели – 1 шт. 13. Карамелизатор – 1 шт. 14. Термометр со щупом – 1 шт. 15. Доска мраморная – 1 шт. Имущество: 1. Стол преподавателя – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 1, ауд. 109 74:36:0201002:103	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 23 октября 2020г. № КУВИ-002/2020-32218759 Срок действия - бессрочно	X

		2. Стул – 5 шт. 3. Доска классная – 1 шт. 4. Часы настенные – 1 шт.				
1.26	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет для проведения учебных занятий, ауд. 302 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Переносной проектор – 1 шт. 3. Переносной экран – 1 шт. 4. Колонки компьютерные – 2 шт. Имущество: 1. Парты ученическая со скамьей – 27 шт. 2. Стол преподавателя – 1 шт. 3. Стул – 1 шт. 4. Доска классная – 1 шт. 5. Часы настенные – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 3, ауд. 302 74:36:0201002:105	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737 Срок действия - бессрочно	X
1.27	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Производственный корпус ЧТКС Мастерская «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», ауд. 109 Материально-техническое обеспечение: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Весы общего назначения – 1 шт. 3. Микроволновая печь – 1 шт. 4. Плита электрическая – 1 шт. 5. Вытяжка – 1 шт. 6. Фритюрница – 1 шт. 7. Холодильник – 1 шт. 8. Мясорубка – 1 шт. 9. Овощерезка – 1 шт. 10. Слайсер – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 1, ауд. 109 74:36:0201002:103	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 23 октября 2020г. № КУВИ-002/2020-32218759 Срок действия - бессрочно	X

		11. Куттер – 1 шт. 12. Миксер бытовой – 1 шт. 13. Пресс для лимона ручной – 1 шт. 14. Овоскоп – 1 шт. 15. Стол производственный – 1 шт. 16. Раковина – 1 шт. 17. Часы настенные – 1 шт. Имущество: 1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул – 5 шт. 3. Доска классная – 1 шт.				
1.28	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет для проведения учебных занятий, ауд. 302 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Переносной проектор – 1 шт. 3. Переносной экран – 1 шт. 4. Колонки компьютерные – 2 шт. Имущество: 1. Парты ученическая со скамьей – 27 шт. 2. Стол преподавателя – 1 шт. 3. Стул – 1 шт. 4. Доска классная – 1 шт. 5. Часы настенные – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 3, ауд. 302 74:36:0201002:105	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737 Срок действия - бессрочно	X
1.29	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Производственный корпус ЧТКС Мастерская «Учебный кондитерский цех», ауд. 109 Материально-техническое обеспечение: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Весы общего назначения – 1 шт. 3. Плита электрическая – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 1, ауд. 109 74:36:0201002:103	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 23 октября 2020г. № КУВИ-002/2020-32218759	X

		4. Вытяжка – 1 шт. 5. Раковина – 1 шт. 6. Холодильник – 1 шт. 7. Планетарный миксер – 1 шт. 8. Миксер бытовой – 1 шт. 9. Пресс для лимона ручной – 1 шт. 10. Набор инструментов для карвинга – 1 компл. 11. Стол производственный – 1 шт. 12. Лампа для карамели – 1 шт. 13. Карамелизатор – 1 шт. 14. Термометр со щупом – 1 шт. 15. Доска мраморная – 1 шт. Имущество: 1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул – 5 шт. 3. Доска классная – 1 шт. 4. Часы настенные – 1 шт.			Срок действия - бессрочно	
1.30	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Здание учебного корпуса ЧТКС Кабинет маркетинга, менеджмента и управления персоналом, ауд. 404 Оборудование и технические средства обучения: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Переносной проектор – 1 шт. 3. Переносной экран – 1 шт. 4. Колонки компьютерные – 2 шт. Имущество: 1. Стол ученический (двухместный) – 14 шт. 2. Стол ученический (одноместный) – 2 шт. 3. Стул – 33 шт. 4. Стол преподавателя – 2 шт. 5. Доска классная – 1 шт. 6. Часы настенные – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 4, ауд. 404 74:36:0201002:105	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 5 ноября 2020г. № КУВИ-002/2020-35526737 Срок действия - бессрочно	X
1.31	Выполнение работ по профессии «Повар»	Производственный корпус ЧТКС Мастерская «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных и	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д.	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных	X

		горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», ауд. 109 Материально-техническое обеспечение: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Весы общего назначения – 1 шт. 3. Микроволновая печь – 1 шт. 4. Плита электрическая – 1 шт. 5. Вытяжка – 1 шт. 6. Фритюрница – 1 шт. 7. Холодильник – 1 шт. 8. Мясорубка – 1 шт. 9. Овощерезка – 1 шт. 10. Слайсер – 1 шт. 11. Куттер – 1 шт. 12. Миксер бытовой – 1 шт. 13. Пресс для лимона ручной – 1 шт. 14. Овоскоп – 1 шт. 15. Стол производственный – 1 шт. 16. Раковина – 1 шт. 17. Часы настенные – 1 шт. Имущество: 1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул – 5 шт. 3. Доска классная – 1 шт.	100, этаж 1, ауд. 109 74:36:0201002:103		характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 23 октября 2020г. № КУВИ-002/2020-32218759 Срок действия - бессрочно	
1.32	Выполнение работ по профессии «Кондитер»	Производственный корпус ЧТКС Мастерская «Учебный кондитерский цех», ауд. 109 Материально-техническое обеспечение: 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт. 2. Весы общего назначения – 1 шт. 3. Плита электрическая – 1 шт. 4. Вытяжка – 1 шт. 5. Раковина – 1 шт.	454081, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д. 100, этаж 1, ауд. 109 74:36:0201002:103	Оперативное управление	Выписка из единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 23 октября 2020г. № КУВИ-002/2020-32218759 Срок действия - бессрочно	X

	6. Холодильник – 1 шт. 7. Планетарный миксер– 1 шт. 8. Миксер бытовой – 1 шт. 9. Пресс для лимона ручной – 1 шт. 10. Набор инструментов для карвинга – 1 компл. 11. Стол производственный – 1 шт. 12. Лампа для карамели – 1 шт. 13. Карамелизатор – 1 шт. 14. Термометр со щупом – 1 шт. 15. Доска мраморная – 1 шт. Имущество: 1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул – 5 шт. 3. Доска классная – 1 шт. 4. Часы настенные – 1 шт.				
--	---	--	--	--	--