

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Энгельсский колледж профессиональных технологий»


СОГЛАСОВАНО
О.В. Носова
директор
И.В. Носова

« 3 » июня 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «ЭКПТ»
И.А. Журик /И.А. Журик/
Приказ № 158 от 3.07 2020 г.


ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
Квалификация выпускника **техник – технолог**
Нормативный срок обучения **3 года 10 месяцев**
Форма обучения **очная**
Год начала подготовки **2020**

Энгельс 2020 г.

Основная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе

федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.);

приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования", реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Организация – разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

Разработчики:

Карюкина О.А., начальник методического отдела, преподаватель высшей квалификационной категории;

Жарехина О.Ф., методист, преподаватель высшей квалификационной категории;

Ежова Е.Ю., преподаватель высшей квалификационной категории;

Тугушева А.Б., преподаватель первой квалификационной категории.

Утюшева Р.В., преподаватель

Кореева В.Н., преподаватель

Недорезова Л.Н. преподаватель высшей квалификационной категории

Сытова Т.В. преподаватель высшей квалификационной категории

Орлова Д.А.. преподаватель высшей квалификационной категории

Гайворонская Н.Н. , преподаватель высшей квалификационной категории

Архипова О.А. , преподаватель высшей квалификационной категории

Тимофеев Ю.А. преподаватель первой квалификационной категории

Уханова Е.А. преподаватель высшей квалификационной категории

Колбасина Т.В. преподаватель высшей квалификационной категории

Гой О.В. преподаватель высшей квалификационной категории

Тихонова И.А. преподаватель высшей квалификационной категории

Кочнева А.Н. преподаватель высшей квалификационной категории

Лукьянова Е.И. преподаватель высшей квалификационной категории

Савчук Т.М. преподаватель высшей квалификационной категории

Шаронова Н.Е. преподаватель высшей квалификационной категории

Лисина Л.М., преподаватель первой квалификационной категории

Преподаватель Видяпин В.В.

Программа утверждена Педагогическим советом ГАПОУ СО «ЭКПТ» и рекомендована для применения в учебном процессе при реализации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Протокол № 9 от « 3 » июля 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1.	Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования	4
1.2.	Требования к абитуриенту	6
1.3.	Общая характеристика ППССЗ	
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ	7
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
2.2.	Требования к результатам освоения образовательной программы	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	10
3.1.	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	10
3.2.	Требования к материально-техническим условиям	10
3.2.1	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских	
3.2.2.	Обеспечение баз практик	
3.2.3.	Требования к информационным и учебно-методическим условиям	
4.	МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	33
4.1.	Учебный план	33
4.2.	Календарный учебный график	13
4.3.	Рабочие программы УД, ПМ, учебных и производственных практик	39
4.4.	Контрольно-оценочные средства УД, ПМ по текущей и промежуточной аттестации	39
4.5	Программа итоговой аттестации студентов	40
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ	41
5.1	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	41
5.2.	Организация итоговой аттестации	42
5.3.	Требования к ВКР	43
	Приложение 1 Учебный план специальности	
	Приложение 2 Календарный учебный график	
	Приложение 3 Рабочие программы УД, ПМ, учебных и производственных практик (по профилю специальности и преддипломной)	
	Приложение 4 Контрольно-оценочные средства по УД, МДК, ПМ	
	Приложение 5 Программа государственной итоговой аттестации)	

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

Нормативную правовую основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

Нормативную правовую основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.);

Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрировано в Минюсте РФ (№ 30861 от 26 декабря 2013 г.);

Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";

Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрировано в Минюсте РФ (№ 29200 от 30 июля 2013г.);

Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (зарегистрировано в Минюсте РФ 15.05.2013 №28395),

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 года № 36 (ред. от 11.12.2015) «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г., № 968 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Постановление Правительства Российской Федерации от 10 февраля 2014 г. № 92 «Об утверждении правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования и высшего образования»;

Постановление Правительства Российской Федерации от 14 августа 2013 №697 «Об утверждении Перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательный предварительный медицинский осмотр в порядке, установленном при заключении трудового договора и служебного контракта по соответствующей должности или специальности»).

Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 года № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»;

Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02.2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»

Письмо Минобрнауки России № 12-696 от 20.10.2010г, «Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП среднего профессионального образования»;

Устав ГАПОУ СО «ЭКПТ»;

Локальные акты ГАПОУ СО «ЭКПТ»:

Положение о структуре, порядке разработки, обновления и утверждения основной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»;

Положение о создании учебно-методических комплексов учебных дисциплин / профессиональных модулей образовательных программ СПО;

Положение по разработке рабочих программ профессиональных модулей основных образовательных программ среднего профессионального образования на основе ФГОС СПО ;

Положение по разработке рабочих программ учебных дисциплин основных образовательных программ среднего профессионального образования на основе ФГОС СПО;

Положение по формированию рабочих программ учебной и производственной практики основных образовательных программ среднего профессионального образования ;

Положение об индивидуальном проекте обучающегося при освоении программы среднего общего образования в рамках реализации основных образовательных программ среднего профессионального образования;

Положение о формировании фонда оценочных средств основной образовательной программы среднего профессионального образования;

Разъяснения по формированию комплектов контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения профессиональных модулей / учебных дисциплин основных образовательных программ среднего профессионального образования;

Положение по организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «ЭКПТ» по образовательным программам среднего профессионального образования;

Положение по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы студента ГАПОУ СО «ЭКПТ», осваивающего основную образовательную программу среднего профессионального образования – программу подготовки специалистов среднего звена

1.2. Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение по ППССЗ специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

должны представить документ государственного образца об образовании:

- аттестат об основном общем образовании,
- проходят обязательный предварительный медицинский осмотр (в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 14 августа 2013 №697).

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки (п.п. 3.1 – 3.2 ФГОС)

Получение среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена допускается только в образовательной организации.

Срок получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки :

Уровень образования	Наименование квалификации	Срок получения СПО
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

Срок получения среднего профессионального образования по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	120 нед.
Учебная практика	11 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	17 нед.
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	34 нед.
Итого:	199 нед.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения образовательной программы

2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников (п. 4.1 ФГОС)

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников (п. 4.2 ФГОС)

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

Виды профессиональной деятельности выпускника (п. 4.3 ФГОС)

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

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

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

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

ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.

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

2.2 Требования к результатам освоения образовательной программы

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность (п.п.5.1 ФГОС):

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности(п.п.5.2 ФГОС)::

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

ПК 7.1 Выполнение работ по профессии 16675 Повар 3 разряда

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

При реализации модуля Выполнение работ по профессии Повар педагогическому работнику необходимо иметь разряд Повара не ниже 5.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

3.2 Требования к материально-техническим условиям

3.2.1 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров и др.,

обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы

№ п/п	Наименование кабинета, лаборатории, мастерской	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения
1	2	3
1.	Кабинет Русского языка и литературы. Русского языка и культуры речи. каб № 315	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенды: «Русский язык и культура речи», «Стили речи», «Правила оформления официально деловых бумаг». - Учебные видеофильмы на флеш-карте: «Язык и речь. Виды речевой деятельности», «Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи», «Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова», «Основные правила произношения». - Презентации: «Функциональные стили речи», «Лексика и фразеология», «Лексическая система русского языка»; «Фонетика, орфоэпия, графика, орфография», «Графические средства передачи устной речи на письме», «Типы орфограмм», «Орфография». - Учебно-методический комплект дисциплины. <i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Плакаты: «Классики русской литературы 1-ой половины 19 века» (Тургенев И. С., Достоевский Ф. М., Пушкин А. С., Лермонтов М. Ю., Лесков Н. С., Тютчев Ф.И., Н.А. Некрасов, Л.Н. Толстой, А.П. Чехов, С.А. Есенин, А.А. Блок, В.В. Маяковский, М.М. Пришвин, М.А. Шолохов, М. Горький, А. Ахматова, Н.С. Гумилев). - Учебные видеофильмы на флеш-карте: «Поэты Серебряного века», «Очерк жизни и творчества Н.Г. Чернышевского, Н.С. Лескова», «Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов в контексте культуры», «Жизнь и творчество А.И. Солженицына», «Задержанная и возвращенная литература».

		Презентации: «Роман-эпопея «Война и мир», «Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа»; Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. «Правдивое изображение войны и русских солдат - художественное открытие Л.Н. Толстого», «Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа», «Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов», «Новаторство Чехова в поисках жанровых форм», «Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф.И. Тютчева». Учебно-методический комплект дисциплины.
3.	Кабинет Иностранного языка (Английского языка). каб. № 420	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Ноутбук Lenovo B 570 с ОС Windows Vista (лицензия № 43070445), MS Office 2007 лицензия №49222738), Dr. Web Desktop Security Suite 24uB-65D8 –M2F2-HY52). - Карта Великобритании (Британских островов), карта США и Канады, карта Австралии и Новой Зеландии, карта мира с флагами англо-говорящих стран. - Стенд «Виды Великобритании», стенд «Англо-говорящие страны», стенд «Вильям Шекспир», стенд «Флаг Великобритании», стенд «Цитата», «Английский алфавит». - Уголок-стенд «Информация», уголок-стенд «На уроке HAPPYENGLISH». - Плакаты: «Вильям Шекспир», «Биг-Бен с часами». - Макет-модель «Сцена Рождества». - Презентации на флеш-карте: «Соединённое Королевство Великобритании Северной Ирландии», «Достопримечательности Великобритании», «Лондон – столица Великобритании». - Словари (англо-русский, русско-английский). - CD-диски «Самоучитель английского языка В. Миловидов», «Образовательная коллекция English Platinum», «Учебное пособие для экономистов», «Репетитор по английскому языку», «Образовательная коллекция English Diamond», «Английский для начинающих». - Электронно-звуковые пособия: CD-диск «Аудиокурс. Легкий английский. Автор Карлова Е.». Учебно-методический комплект дисциплины.
	Кабинет Иностранного языка (Немецкого языка). (каб. № 312)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Музыкальный центр. - Плакат «Политическая карта Германии», «Немецкий алфавит». - Грамматические таблицы: «Спряжение неправильных глаголов в настоящем времени», «Спряжение немецких глаголов в настоящем времени», «Спряжение модальных глаголов в настоящем времени», «Образование числительных», «Образование будущего времени», «Образование простого прошедшего времени в немецком языке», «Образование сложного прошедшего времени в немецком языке», «Склонение определённого и неопределённого артиклей в немецком языке». - Презентации на флеш-карте: «Культурные традиции Германии (Культура Германии, Праздники Германии), «Немецко-говорящие страны: Германия, Швейцария, Австрия, Люксембург, Лихтенштейн», «Великие люди Германии: писатели, композиторы, изобретатели», «Достопримечательности Берлина, Дрездена, Ганновера, Гамбурга, Кёльна, Мюнхена», «Презентация-викторина «Знаешь ли ты Германию?», «Наш колледж «ЭКПТ», «Город Энгельс», «Моя Родина Россия», «Степени сравнения прилагательных и наречий», презентации по темам урока «Описываем Внешность человека», «Хобби». - Словари (немецко-русский, русско-немецкий). - Электронно-звуковые пособия: Аудио курс к учебнику Бизнес курс немецкого языка Н.Ф. Бориско ООО «Логос» ЗАО «Славянский дом книги» 2000; Приложение к учебнику Themen Aktuell 2 Audio CD1; Приложение к учебнику Themen Aktuell 2 Audio CD2. Учебно-методический комплект.

4.	Кабинет Математики. (каб. № 305)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Ноутбук Lenovo с ОС Windows XP (лицензия № 43070445), MSOffice 2007 (лицензия № 43070445, № 49222738), Dr.Web Desktop Security Suite (24uB-65D8 – M2F2-HY52), принтер, звуковые колонки. - Интерактивная доска Star Board, мультимедийный проектор Panasonic. - Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления таблиц. - Комплект инструментов: линейка, транспортир, угольник (300, 600), (450, 450), комплект стереометрических тел (объемных). - Стенды: «Основные формулы дифференцирования», «Решение квадратных уравнений», «Степени и логарифмы», «Таблица неопределенных интегралов», уголок-стенд «Ровесник», «Инструкции», «Информационный стенд». - Модели геометрических объемных фигур (параллелепипед, шар, пирамида, конус, усеченный конус, призма, куб). - Презентации по крупным разделам математики: «Векторы», «Вероятность», «Геометрия», «Интеграл», «Логарифмы», «Решение дифференциальных уравнений», «Решение уравнений», «Производная», «Множества». - Мультимедийные курсы на CD и DVD дисках: «Открытая Математика 2.6. Алгебра», Курс «Открытая Математика 2.7. Функции и Графики», «Открытая Математика 2.7. Стереометрия», «Виртуальный наставник. Алгебра. 10-11 класс»,
		«Интерактивный тренажер», «Экспресс-подготовка. Математика», «Экспресс- подготовка. Самоучитель». - Учебно-методический комплект дисциплины.
5.	Кабинет Истории. (каб. № 211)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Компьютер HP (Windows Vista лицензия № 43070445, MS Office 2007 лицензия № 49222738, Dr.Web Desktop Security Suite (24uB-65D8 –M2F2-HY52). - Интерактивная доска Interwrite, мультимедийный проектор Epson, звуковые колонки. - Настенные карты: «Народное хозяйство в СССР в 1945 – 1965» «Карта мира 1878 – 1914», «Гражданская война в России», «Октябрьская 1917 года революция в России», «Культурное строительство в СССР», «СССР. Политико-административная карта», «Главные центры чёрной и цветной металлургии в СССР», «Политическая карта мира», «Колониальные владения 1789-1876», «Территориально-политический раздел мира 1876 – 1914», «Образование централизованного русского государства», «Россия после отмены крепостного права 1861 – 1900», «Месторождения полезных ископаемых в СССР», «Европа с 1815 по 1870», «Великая Отечественная война», «Россия в конце XIX - начале XX века», «США в конце XIX - начале XX века». - Альбом «Государственный Герб, Флаг и Текст Гимна РФ» «Государственный Герб, Флаг и Текст Гимна РФ». - Презентации: «Древнейшие государства», «Начало Нового времени», «Промышленный переворот и его последствия», «Первая мировая война», «Россия в 1918 – 1941» и мн. др. - Электронно-звуковые пособия (CD, DVD-диски): Образовательный комплекс «1С: Школа. История Древнего мира». М.2016.; Образовательный комплекс «1С: Школа. История Средних веков». М.2017.; 1С: Образовательная коллекция. История Нового времени. М.2017.; 1С: Школа. Новейшая история зарубежных стран. М. 2017.; 1С: Школа. История России. Часть 1. С древнейших времен до начала XVI века. М.2017.; 1С: 1С:Школа. История России. Часть 2. С середины XVI до конца XVIII века. М. 2017.; 1С: Школа. История России. Часть 3. С конца XVIII по 90-е годы XIX века. М.2016.; 1С: Школа. История России. Часть 4. XX век. М. 2017.; Интерактивные карты по истории + 1С: Конструктор интерактивных карт. М. 2017. - Историко-краеведческий музей «Времен связующая нить.....». - Учебно-методический комплект дисциплины.

6.	Спортивный зал. (ауд. № 104)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенд «ГТО». - Спортивный инвентарь (гимнастический скамейки, скакалки, гантели, подкидная доска (мостик гимнастический), гимнастическая стенка, козел гимнастический, перекладина гимнастическая, кольца гимнастические, конь гимнастический, маты гимнастические, тренажеры, щиты баскетбольные, лыжи «Турист», лыжи спортивные, мячи игровые (волейбольные, баскетбольные, футбольные, минифутбольные), теннисные столы, гири, форма спортивная, сетка волейбольная, ворота минифутбола, сетки минифутбольные в комплекте, корзины баскетбольные, стойки волейбольные). - Тренажеры: Жим ногами; Баттерфляй, Машина Смитта, Тяга за голову, Скамья для пресса. - Учебно-методический комплект дисциплины. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Футбольное поле с большими и малыми воротами, сектор для прыжков в длину, перекладины стационарные. Баскетбольная площадка с асфальтовым покрытием, щиты, сетки-корзины
7.	Кабинет Безопасности жизнедеятельности. Охраны труда. (каб. № 213)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Ноутбук Lenovo (Windows 7 лицензия № 47312318, MS Office 2007 лицензия № 43070445, Dr.Web Desktop Security Suite (24uB-65D8 –M2F2-HY52). - Магнитная доска (передвижная); - Стенды: «Прохождение военной службы», «Гарантии и права военнослужащих», «Воинская обязанность граждан», «Вооруженные силы России», «Воин-защитник отечества» и др. - Комплект средств индивидуальной защиты: противогазы фильтрующие ГП-5, ГП- 7, противогаз изолирующий (учебный) ИП-4; учебный набор отравляющих веществ и дезактивирующих, дегазирующих веществ; капюшон защитный феникс; портативный измеритель влажности и температуры; аптечка индивидуальная АИ-2; прибор ВПХР; макеты автомата АК-74м. - Компас. - Винтовка пневматическая, прибор ДП-5В. - Учебно-методический комплект дисциплины.
8.	Кабинет Физики. Астрономии. (каб. № 307)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Ноутбук Lenovo (Windows XP лицензия №43070445, MSOffice 2007 лицензия №49222738); Dr.Web Desktop Security Suite (24uB-65D8 –M2F2-HY52). - Мультимедийный проектор, проекционный экран. - Маркерная доска с магнитной поверхностью. - Карта звездного неба (2 шт.). - Модель Земли (глобус). - Плакат «Карта мира». - Презентации на флеш-карте: «Источники энергии», «Движение Луны и затмения», «Карликовые планеты», «Астероиды, кометы, метеориты», «Венера», «Время и календарь». - Учебно-методический комплект дисциплины.
	Кабинет Информатики. (каб. № 326)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Магнитно-маркерная доска. - Компьютеры – 11 ед. (Windows XP лицензия №43070445, MSOffice 2007 лицензия №43070445, №49222738, Dr.Web Desktop Security Suite (24uB-65D8 –M2F2-HY52); - Мультимедийный проектор Acer, звуковые колонки. - Лазерный принтер HP; - Комплект сетевого оборудования: кабельные системы, сетевые карты, сетевые коммутаторы, маршрутизаторы. - Наглядные пособия – устройства ПК: материнская плата; процессор; блок питания; дисковод гибких дисков; дисковод компакт- дисков; жесткие диски; видеокарта; сетевая карта; шины и провода, дискеты; диски CD, DVD. - Браузеры Internet Explorer, Yandex, Google Chrome.

9.		- Система трехмерного проектирования: программа Компас (лицензия АГ-13-01351). - Плакаты: «Компьютерные сети», «Основные и периферийные устройства ПК», «Программное обеспечение ПК», «Типы и объекты БД». - Презентации: «Техника безопасности», «Устройство персонального компьютера», «Модели основных устройств ИКТ», «Преобразование информации в компьютере», «Информационные сети и передача информации». - Учебно-методический комплект дисциплины.
	Кабинет Информационных технологий профессиональной деятельности. в (каб. № 322)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Магнитно-маркерная доска. - Компьютеры – 13 шт.(MS Visual Studio Professional 2008 Snql Academic OPEN No Level; MS Windows Vista Business Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN No Level w/Vis Enterprise, Dr. Web Desktop Security Suite (24uB-65D8 –M2F2- HY52). - Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением. - Мультимедийный проектор Acer, проекционный экран настенный, звуковые колонки. - Роутер Wi-Fi. - Лазерный принтер HP, планшетный сканер Canon. - Наглядные пособия – устройства ПК: материнская плата; ОЗУ, процессор; блок питания; дисковод гибких дисков; дисковод компакт- дисков; жесткие диски; видеокарта; сетевая карта; шины и провода, дискеты; диски CD, DVD. - Браузеры Internet Explorer, Yandex, Google Chrome. - Система трехмерного проектирования: программа Компас (лицензия АГ-13-01351). - Программа создания электронных тестов (тестовая оболочка MyTest). - Экранно-звуковые пособия: видеофильм в памяти ПК «Единый урок по кибербезопасности в сети». - Плакат «Возможности Word», плакат «Прикладное программное обеспечение».
		- Уголок-стенд «Информация». - Презентации: «Системы счисления», «Алгебра логики», «Программирование», «Текстовый редактор Microsoft Word», «Табличный процессор Microsoft Excel». - Учебно-методический комплект дисциплины. <i>Наименование:</i> Лаборатория Информатики и информационно-коммуникационных технологий. (каб. № 327) <i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Маркерная доска. - Проекционный экран навесной с треногой. - Компьютеры – 13 ед. (Windows XP лицензия № 43070445, MSOffice 2007 лицензия № 43070445, Dr.Web Desktop Security Suite (24uB-65D8 –M2F2-HY52). Комплект сетевого оборудования: кабельные системы, сетевые карты, сетевые коммутаторы, маршрутизаторы. - Мультимедийный проектор Acer C120 LED Projector, EMEA; звуковые колонки. - Многофункциональное устройство (принтер, копир, сканер) HP LaserJet M1005 MFP. - Наглядные пособия – устройства ПК: материнская плата; процессор; блок питания; дисковод гибких дисков; дисковод компакт- дисков; жесткие диски; видеокарта; сетевая карта; шины и провода; дискеты; диски CD, DVD. - Плакаты: «Компьютерные сети», «Основные и периферийные устройства ПК», «Программное обеспечение ПК», «Типы и объекты БД». - Браузеры Internet Explorer, Yandex, Google Chrome. - Система трехмерного проектирования: программа Компас (лицензия АГ-13-01351). - Программа создания электронных тестов (тестовая оболочка MyTest). - Презентации в памяти ПК: «Понятие информации. Подходы к

		измерению информации», «Системы счисления», «Аппаратное обеспечение ПК», «Программное обеспечение ПК», «Программы MS Office», «Создание сайта с помощью сервиса Google». - Экранно-звуковые пособия: видеофильм в памяти ПК «Единый урок по кибербезопасности в сети». - Учебно-методический комплект дисциплины.
11.	Кабинет Химии. Биологии. Естествознания. Экологических основ природопользования. Экологии. (каб. № 413)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Телевизор Panasonic, DVD плеер LD, видеоманитофон Samsung. - Портреты ученых (Менделеев Д.И., А. Лавуазье, А. Л. Ле Шателье, М.В. Ломоносов, Н.Д. Зелинский, Н.Н. Зинин, Д. Дальтон, Н.Н. Бекетов). - Стенды: «Периодическая система Д.И. Менделеева», «Растворимость кислот, оснований, солей», «Номенклатура органических соединений», «Алгоритм решения задач», «Алгоритмы использования таблицы», «Общие правила работы с кислотами». - Химическая посуда: пробирки, колбы конические Эрленмейера, колбы круглодонные, колбы плоскодонные, чашки Петри, фарфоровые ступки, фарфоровые пестики, бюретки, колбы трехгорлые, держатели для пробирок, химические ложки, стеклянные палочки, ящик химический раздаточный – 15 шт., фарфоровые тигли, воронки пластмассовые, вискозиметр. - Химические реактивы: глицерин, уротропин, перманганат калия, нашатырный спирт, ацетилсалициловая кислота, аскорбиновая кислота, борная кислота, азотная кислотная, ортофосфорная кислота, сульфат меди, соляная кислота, карбонат натрия, гидропирит. - Коллекция образцов «Полезные ископаемые». - Модели молекул углеводов: «Этен», «Циклогексан», «Бутадиен», «Метан». - Видеозаписи на флеш-карте: «Реакции ионного обмена», «Химические эксперименты по химии», «Закон Бернулли». - CD, DVD диски: «Открытая химия», «Репетитор по химии», «Химическая энциклопедия», «Проверь себя. Химия – полный иллюстративный курс». - Виртуальный практикум по проведению лабораторно-практических работ. - Плакаты: «Основные классы органических соединений», «Схема установки для перегонки нефти», «Гидролиз». - Презентации: «Правила безопасности на уроках химии», «Химия и пища», «Пищевые добавки». - Учебно-методический комплект дисциплины.
12.	Кабинет Обществознания (включая экономику и право). обеспечения профессиональной деятельности. (каб. № 408)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенд «Социально-гуманитарные науки», стенд «Основные теории происхождения государства», стенд «Права и свободы человека и гражданина». - Плакаты: «Экономическая сфера общества», «Характерные черты типов конкурентных рынков», «Основные причины инфляции», «Основные типы экономических систем», «Виды социальной мобильности», «Политические партии и движения», «Древнегреческие философы о формах государственного устройства», «Символы РФ: герб, гимн». - Портреты зарубежных композиторов (Моцарт, Бетховен, Бах, Шуберт, Лист).
		- Портреты художников (Айвазовский, Куинджи, Рафаэль, Леонардо да Винчи, Репин). - Презентации на флеш-диске: «Социальные слои современного российского общества», «Основные отрасли российского права», «Конституция РФ», «Права и обязанности человека и гражданина», «Основные направления молодежной субкультуры». - CD, DVD-диски: Консультант плюс, Справочник по делопроизводству. Автор Михаил Рогожин, Пейзаж, Шедевры русской живописи, Лувр. - Учебно-методический комплект дисциплины.

13.	Кабинет Русского языка и литературы. Русского языка и культуры речи. (каб. № 315)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенд «Русский язык и культура речи. Стили речи. Правила оформления официально деловых бумаг». - Учебные видеофильмы на флеш-карте: «Язык и речь. Виды речевой деятельности», «Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи», «Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова», «Основные правила произношения». - Презентации: «Функциональные стили речи», «Лексика и фразеология», «Лексическая система русского языка»; «Фонетика, орфоэпия, графика, орфография», «Графические средства передачи устной речи на письме», «Типы орфограмм», «Орфография». - Учебно-методический комплект дисциплины.
14.	Кабинет Гуманитарных и социально-экономических дисциплин (каб. № 214)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Ноутбук Lenovo (Windows XP лицензия №43070445, MSOffice 2007 лицензия № 43070445, № 49222738, Dr.Web Desktop Security Suite (24uB-65D8 –M2F2-HY52). - Таблицы и справочный материал: «Алгоритм выполнения проекта», «Типы проектов», «Оформление письменной части проекта». - Презентации на флеш-карте: «Типы и виды проектов», «Этапы работы над проектом», «Правила оформления проекта», «Методы сбора данных», «Основные правила публичного выступления». - Электронный учебник по курсу «Проектная деятельность как способ организации семиотического образовательного пространства» - Учебно-методический комплект дисциплины.
		«Философия средних веков», «Философия Возрождения», «Философия Просвещения», «Философия Нового мира», «Философия Нового времени», «Немецкая классическая философия», «Проблемы сознания», «Мировые религии», «Глобальные проблемы современности» и др. - Учебно-методический комплект дисциплины.
16.	Кабинет Истории. (каб. № 211)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Компьютер HP (Windows Vista лицензия №43070445, MS Office 2007 лицензия №49222738, Dr.Web Desktop Security Suite (24uB-65D8 –M2F2-HY52); - Интерактивная доска Interwrite, мультимедийный проектор Epson, звуковые колонки. - Настенные карты: «Народное хозяйство в СССР в 1945 – 1965» «Карта мира 1878 – 1914», «Гражданская война в России», «Октябрьская 1917 года революция в России», «Культурное строительство в СССР», «СССР. Политико-административная карта», «Главные центры чёрной и цветной металлургии в СССР», «Политическая карта мира», «Колониальные владения 1789-1876», «Образование централизованного русского государства», «Территориально-политический раздел мира 1876 – 1914», «Россия после отмены крепостного права 1861 – 1900», «Месторождения полезных ископаемых в СССР», «Европа с 1815 по 1870», «Великая Отечественная война», «Россия в конце XIX - начале XX века», «США в конце XIX - начале XX века». - Альбом «Государственный Герб, Флаг и Текст Гимна РФ» - «Государственный Герб, Флаг и Текст Гимна РФ». - Презентации: «Древнейшие государства», «Начало Нового времени», «Промышленный переворот и его последствия», «Первая мировая война», «Россия в 1918 – 1941» и мн. др. - Электронно-звуковые пособия (CD, DVD-диски): Образовательный комплекс «1С: Школа. История Древнего мира». М.2016.; Образовательный комплекс «1С: Школа. История Средних веков». М.2017.; 1С: Образовательная коллекция. История Нового времени. М.2017.; 1С: Школа. Новейшая история зарубежных стран. М. 2017.; 1С: Школа. История России. Часть 1. С древнейших времен до начала XVI века. М.2017.; 1С: 1С:Школа. История России. Часть 2. С середины XVI до конца XVIII века. М. 2017.; 1С: Школа. История России. Часть 3. С конца XVIII по 90-е годы XIX века. М.2016.; 1С: Школа. История России. Часть 4. XX век. М. 2017.; Интерактивные карты по истории + 1С: Конструктор

		интерактивных карт. М. 2017. - Историко-краеведческий музей «Времен связующая нить.....». - Учебно-методический комплект дисциплины.
17.	Кабинет Иностранного языка (Английского языка). (каб. № 403) ОГСЭ.03 Иностранный язык	<i>Наименование:</i> Кабинет Иностранного языка (Английского языка). (каб. № 403) <i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенд «We Study English» (Мы учим английский), стенд «Information», стенд «Do you know?», стенд «Remember, please» (Запомните). - Плакаты: «Англо-говорящие государства», «Объединенное королевство
		Великобритании и Северной Ирландии», «США», «Правительство США», «Лондон», «Система образования в Великобритании». - Грамматические таблицы: «Числительные», «Образование множественного числа существительных в английском языке», «Степени сравнения прилагательных». - Презентации на флеш-карте: «Объединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии», «Достопримечательности Великобритании», «Лондон – столица Великобритании», «Легенды и мифы Великобритании», «Традиции Великобритании», «США», «Королевская семья». - Телевизор Erisson, DVD-плеер. - Словари (англо-русский, русско-английский). - DVD-диски с видеофильмами «Кельтская Британия», «Путешествие по Европе. Лондон», «США. Национальные парки». - Электронно-звуковые пособия: CD-диски аудио курсами «Английский язык за 2 недели», «Английский язык. Средний уровень», «Английский язык. Продвинутый этап». - Учебно-методический комплект дисциплины.
	Кабинет Иностранного языка (Немецкого языка) (каб. № 312)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Музыкальный центр. - Плакат «Политическая карта Германии», «Немецкий алфавит». - Грамматические таблицы: «Спряжение неправильных глаголов в настоящем времени», «Спряжение немецких глаголов в настоящем времени», «Спряжение модальных глаголов в настоящем времени», «Образование числительных», «Образование будущего времени», «Образование простого прошедшего времени в немецком языке», «Образование сложного прошедшего времени в немецком языке», «Склонение определённого и неопределённого артиклей в немецком языке». - Презентации на флеш-карте: «Культурные традиции Германии (Культура Германии, Праздники Германии)», «Немецко-говорящие страны: Германия, Швейцария, Австрия, Люксембург, Лихтенштейн», «Великие люди Германии: писатели, композиторы, изобретатели», «Достопримечательности Берлина, Дрездена, Ганновера, Гамбурга, Кёльна, Мюнхена», «Презентация-викторина «Знаешь ли ты Германию?», «Наш колледж «ЭКПТ», «Город Энгельс», «Моя Родина Россия», «Степени сравнения прилагательных и наречий», презентации по темам урока «Описываем Внешность человека», «Хобби». - Словари (немецко-русский, русско-немецкий). - Электронно-звуковые пособия: Аудио курс к учебнику Бизнес курс немецкого языка Н.Ф. Бориско ООО «Логос» ЗАО «Славянский дом книги» 2000; Приложение к учебнику Themen Aktuell 2 Audio CD1; Приложение к учебнику Themen Aktuell 2 Audio CD2. - Учебно-методический комплект дисциплины.
18.	Спортивный зал (каб. № 104)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенд «ГТО».

	ОГСЭ.04 Физическая культура	- Спортивный инвентарь (гимнастические брусья, гимнастический скамейки, скакалки, гантели, подкидная доска (мостик гимнастический), гимнастическая стенка, козел гимнастический, перекладина гимнастическая, кольца гимнастические, конь гимнастический, маты гимнастические, тренажеры, щиты баскетбольные, лыжи «Турист», лыжи спортивные, мячи игровые (волейбольные, баскетбольные, футбольные, минифутбольные), теннисные столы, гири, форма спортивная, сетка волейбольная, ворота минифутбола, сетки минифутбольные в комплекте, корзины баскетбольные, стойки волейбольные). - Тренажеры: Жим ногами; Баттерфляй, Машина Смита, Тяга за голову, Скамья для пресса. - Учебно-методический комплект дисциплины.
		Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Футбольное поле с большими и малыми воротами, сектор для прыжков в длину, перекладины стационарные. Баскетбольная площадка с асфальтовым покрытием, щиты, сетки-корзины
19.	Кабинет Русского языка и литературы. Русского языка и культуры речи. (каб. № 315)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенд «Русский язык и культура речи. Стили речи. Правила оформления официально деловых бумаг». - Учебные видеофильмы на флеш-карте: «Язык и речь. Виды речевой деятельности», «Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи», «Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова», «Основные правила произношения». - Презентации: «Функциональные стили речи», «Лексика и фразеология», «Лексическая система русского языка»; «Фонетика, орфоэпия, графика, орфография», «Графические средства передачи устной речи на письме», «Типы орфограмм», «Орфография». - Учебно-методический комплект дисциплины.
20.	Кабинет Бухгалтерского учета, налогообложения и аудита. Основ предпринимательской деятельности. Анализа финансово-хозяйственной деятельности. (каб. № 406)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенды: «План счетов бухгалтерского учета», «Нормативное регулирование бухгалтерского учета в Российской Федерации». - Плакаты: «Пополняй свой кошелек», «Экономь ресурсы планеты», «Трать разумно», «Приумножай возможности», «Не переплачивай», «Защищай деньги», «Догоняй мечты», «Дрессируй бюджет», «Финансовая грамотность-это модно». - CD, DVD диски: ВС Бухгалтерия 6.3, Гарант-студент, Н.Д. Врублевский Управленческий учет издержек производства в промышленных отраслях - А.С. Бакаев Комментарии к Положению по ведению бухгалтерского учета - Презентации: «Экономическая эффективность», «Издержки производства и себестоимости продукции», «Организация и планирование труда», «Реклама», «Финансовые ресурсы». - Калькулятор, образцы бухгалтерских документов. - Учебно-методический комплект дисциплины.

21.	Кабинет Математики. Математики методикой преподавания (каб. № 305)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Ноутбук Lenovo с ОС Windows XP (лицензия № 43070445), MSOffice 2007 (лицензия № 43070445, № 49222738), Dr.Web Desktop Security Suite (24uB-65D8 – M2F2-HY52), принтер, звуковые колонки. - Интерактивная доска Star Board, мультимедийный проектор Panasonic. - Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления таблиц. - Комплект инструментов: линейка, транспортир, угольник (300, 600), (450, 450), комплект стереометрических тел (объемных). - Стенды: «Основные формулы дифференцирования», «Решение квадратных уравнений», «Степени и логарифмы», «Таблица неопределенных интегралов», уголок-стенд «Ровесник», «Инструкции», «Информационный стенд». - Модели геометрических объемных фигур (параллелепипед, шар, пирамида, конус, усеченный конус, призма, куб). - Презентации по крупным разделам математики: «Векторы», «Вероятность», «Геометрия», «Интеграл», «Логарифмы», «Решение дифференциальных уравнений», «Решение уравнений», «Производная», «Множества». - Мультимедийные курсы на CD и DVD дисках: «Открытая Математика 2.6. Алгебра», Курс «Открытая Математика 2.7. Функции и Графики», «Открытая Математика 2.7. Стереометрия», «Виртуальный наставник. Алгебра. 10-11 класс», «Интерактивный тренажер», «Экспресс-подготовка. Математика», «Экспресс-подготовка. Самоучитель». - Учебно-методический комплект дисциплины.
22.	Кабинет Химии. Биологии. Естествознания. Экологических основ природопользования. Экологии. (каб. 413) ЕН.02 Экологические основы природопользования	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Телевизор Panasonic, DVD плеер LD, видеомэгафнон Samsung. - Портреты ученых (Менделеев Д.И.). - Стенды: «Периодическая система Д.И. Менделеева». - Коллекция образцов «Полезные ископаемые». - Видеозаписи на флеш-карте: «Природное наследие России», «Заповедники и национальные парки», «Катастрофы прошлого». - Плакаты: «Схема установки для перегонки нефти», «Схема использования древесины при ее переработке», «Вред, приносимый эрозией почв», «Рост численности населения Земли». - Презентации: «Проблемы опустынивания», «Защитим редкие виды», «Этих животных мы больше не увидим», «Среда обитания», «Вырубка лесов». - Учебно-методический комплект дисциплины.
	Кабинет Химии. Биологии. Естествознания. Экологических основ природопользования. Экологии. (каб. 413) ЕН.03 Химия	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Телевизор Panasonic, DVD плеер LD, видеомэгафнон Samsung. - Портреты ученых (Менделеев Д.И., А. Лавуазье, А. Л. ЛеШателье, М.В. Ломоносов, Н.Д. Зелинский, Н.Н. Зинин, Д. Дальтон, Н.Н. Бекетов). - Стенды: «Периодическая система Д.И. Менделеева», «Растворимость кислот, оснований, солей», «Номенклатура органических соединений», «Алгоритм решения задач», «Алгоритмы использования таблицы», «Общие правила работы с кислотами». - Химическая посуда: пробирки, колбы конические Эрленмейера, колбы круглодонные, колбы плоскодонные, чашки Петри, фарфоровые ступки, фарфоровые пестики, бюретки, колбы трехгорлые, держатели для пробирок, химические ложки, стеклянные палочки, ящик химический раздаточный – 15 шт., фарфоровые тигли, воронки пластмассовые, вискозиметр. - Химические реактивы: глицерин, уротропин, перманганат калия, нашатырный спирт, ацетилсалициловая кислота, аскорбиновая кислота, борная кислота, азотная кислотная, ортофосфорная кислота, сульфат меди, соляная кислота, карбонат натрия, гидропирит. - Коллекция образцов «Полезные ископаемые». - Модели молекул углеводов: «Этен», «Циклогексан», «Бутадиен», «Метан». - Видеозаписи на флеш-карте: «Реакции ионного обмена», «Химические эксперименты по химии», «Закон Бернулли».

23.		- CD, DVD диски: «Открытая химия», «Репетитор по химии», «Химическая энциклопедия», «Проверь себя. Химия – полный иллюстративный курс». - Виртуальный практикум по проведению лабораторно-практических работ. - Плакаты: «Основные классы органических соединений», «Схема установки для перегонки нефти», «Гидролиз». - Презентации: «Правила безопасности на уроках химии», «Химия и пища», «Пищевые добавки». - Учебно-методический комплект дисциплины.
24.	Кабинет Физиологии, анатомии и гигиены Микробиологии, физиологии и гигиены, санитарии и гигиены. (каб. № 316) ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Микроскоп. - Плакаты: «Общее строение человека», «Восприятие. Органы чувств», «Строение кожи и волос», «Внутреннее строение человека», «Пищеварения», «Дыхание», «Строение и работа сердца», «Функции нервной системы», «Типы тканей». - Модели: модель желудка человека, модель печени человека, модель головного мозга, модель клетки животного, - Макеты: макет человека, скелет человека. - Учебно-методический комплект дисциплины.
	Лаборатория Медико-социальных основ здоровья. Микробиологии, санитарии и гигиены (каб. № 301)	- Виртуальный практикум по проведению лабораторно-практических работ.
25.	Кабинет Физиологии, анатомии и гигиены Микробиологии, физиологии и гигиены, санитарии и гигиены. (каб. № 316)	<i>Наименование: Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Микроскоп. - Плакаты: «Общее строение человека», «Восприятие. Органы чувств», «Строение кожи и волос», «Внутреннее строение человека», «Пищеварения», «Дыхание», «Строение и работа сердца», «Функции нервной системы», «Типы тканей». - Модели: модель желудка человека, модель печени человека, модель головного мозга, модель клетки животного, - Макеты: макет человека, скелет человека. - Учебно-методический комплект дисциплины.
26.	Кабинет Организации обслуживания. Организации хранения и контроля запасов сырья. (каб. № 405)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенд «Перечень документов при отпуске и получении товаров», стенд «Хранение овощей и фруктов на складе». - Презентация на CD диске «Виды складов и их характеристика». - Учебно-методический комплект дисциплины.

27.	Кабинет Информационных технологий в профессиональной деятельности. (каб. № 322)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Магнитно-маркерная доска. - Компьютеры – 13 шт. (MS Visual Studio Professional 2008 Snql Academic OPEN No Level; MS Windows Vista Business Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN No Level w/Vis Enterprise, Dr. Web Desktop Security Suite 24uB-65D8 –M2F2- HY52). - Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением. - Мультимедийный проектор Acer, проекционный экран настенный, звуковые колонки. - Роутер Wi-Fi. - Лазерный принтер HP, планшетный сканер Canon. - Наглядные пособия – устройства ПК: материнская плата; ОЗУ, процессор; блок питания; дисковод гибких дисков; дисковод компакт- дисков; жесткие диски; видеокарта; сетевая карта; шины и провода, дискеты; диски CD, DVD. - Браузеры Internet Explorer, Yandex, Google Chrome. - Система трехмерного проектирования: программа Компас (лицензия АГ-13-01351). - Программа создания электронных тестов (тестовая оболочка MyTest). - Экранно-звуковые пособия: видеофильм в памяти ПК «Единый урок по кибербезопасности в сети». - Плакат «Возможности Word», плакат «Прикладное программное обеспечение». - Уголок-стенд «Информация». - Презентации: «Текстовый редактор Microsoft Word», «Табличный процессор Microsoft Excel», «Базы данных», «Компьютерные сети. Передача данных». - Учебно-методический комплект дисциплины.
		<i>Наименование:</i> Лаборатория Информатики и информационно-коммуникационных технологий. (каб. № 327) <i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Магнитно-маркерная доска. - Проекционный экран навесной с треногой. - Компьютеры – 13 ед. (Windows XP лицензия № 43070445, MSOffice 2007 лицензия № 43070445, Dr. Web Desktop Security Suite 24uB-65D8 –M2F2-HY52). - Комплект сетевого оборудования: кабельные системы, сетевые карты, сетевые коммутаторы, маршрутизаторы. - Мультимедийный проектор Acer C120 LED Projector, EMEA; звуковые колонки. - Многофункциональное устройство (принтер, копир, сканер) HP LaserJet M1005 MFP. - Наглядные пособия – устройства ПК: материнская плата; процессор; блок питания; дисковод гибких дисков; дисковод компакт- дисков; жесткие диски; видеокарта; сетевая карта; шины и провода; дискеты; диски CD, DVD. - Плакаты: «Компьютерные сети», «Основные и периферийные устройства ПК», «Программное обеспечение ПК», «Типы и объекты БД». - Браузеры Internet Explorer, Yandex, Google Chrome. - Система трехмерного проектирования: программа Компас (лицензия АГ-13-01351). - Программа создания электронных тестов (тестовая оболочка MyTest). - Презентации в памяти ПК: «Понятие информации. Подходы к измерению информации», «Системы счисления», «Аппаратное обеспечение ПК», «Программное обеспечение ПК», «Программы MS Office», «Создание сайта с помощью сервиса Google». - Экранно-звуковые пособия: видеофильм в памяти ПК «Единый урок по кибербезопасности в сети». - Учебно-методический комплект дисциплины.

28.	Кабинет Материаловедения. Метрологии и стандартизации, сертификации (каб.313)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Ноутбук Lenovo R 500 с ОС Windows 7 (лицензия № 47312318), M.Office (лицензия 49222738), Dr. Web Desktop Security Suite 24uB-65D8 –M2F2-NU52), звуковые колонки. - Мультимедийный проектор Epson, проекционный экран настенный. - Стенды: «Диаграмма состояния железо-углерода», «Основоположники науки о металлах», «Материалы, применяемые в промышленности». - Макет микрометра. - Инструменты: штангенциркули, микрометры, плоскопараллельные концевые меры длины. - Плакаты: «Типы посадок», «Основные понятия», «Система отверстия и вала», «Отклонения и допуски формы поверхностей», «Отклонение и допуски расположения поверхностей», «Допуски и посадки шлицевых эвольвенты соединений», «Параметры кинематической точности зубчатых колес», «Размерные цепи», «Параметры и соединение метрической резьбы», «Калибры контроля резьбы», «Формулы и основные понятия допусков и посадок», «Устройство микрометра», «Устройство штангенциркуля», «Старинные методы измерения». - Видеофильмы в памяти ПК: «Измерением штангенциркулем», «Измерение микрометром», «Размер, отклонения, допуски», «Соединения неразъемные», «Понятия о посадках», «Эталонные меры длины». - Презентации в памяти ПК: «Взаимозаменяемость и ее виды», «Классификация зубчатых передач», «Классификация резьбы», «Шпоночные соединения», «Сертификация». - Учебно-методический комплект дисциплины.
		Лаборатория Метрологии, стандартизации и сертификации (каб. № 209) <i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Ноутбук Lenovo R 500 с ОС Windows 7 (лицензия № 47312318), M.Office (лицензия 49222738), Dr. Web Desktop Security Suite 24uB-65D8 –M2F2-NU52), звуковые колонки. - Мультимедийный проектор Epson, проекционный экран настенный. - Макет микрометра. - Инструменты: штангенциркули, микрометры, плоскопараллельные концевые меры длины. - Плакаты: «Типы посадок», «Основные понятия», «Система отверстия и вала», «Отклонения и допуски формы поверхностей», «Отклонение и допуски расположения поверхностей», «Допуски и посадки шлицевых эвольвенты соединений», «Параметры кинематической точности зубчатых колес», «Размерные цепи», «Параметры и соединение метрической резьбы», «Калибры контроля резьбы», «Формулы и основные понятия допусков и посадок», «Устройство микрометра», «Устройство штангенциркуля», «Старинные методы измерения». - Видеофильмы в памяти ПК: «Измерением штангенциркулем», «Измерение микрометром», «Размер, отклонения, допуски», «Соединения неразъемные», «Понятия о посадках», «Эталонные меры длины». - Презентации в памяти ПК: «Взаимозаменяемость и ее виды», «Классификация зубчатых передач», «Классификация резьбы», «Шпоночные соединения», «Сертификация».

29.	Кабинет Обществознания (включая экономику и право). Правовых основ профессиональной деятельности. Правового обеспечения профессиональной деятельности. (каб. № 408)	<i>Наименование:</i> Кабинет Обществознания (включая экономику и право). Правовых основ профессиональной деятельности. Правового обеспечения профессиональной деятельности. (каб. № 408) <i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенд «Права и свободы человека и гражданина». - Плакат «Символы РФ: герб, гимн». - Презентации на флеш-диске: «Основные отрасли российского права», «Конституция РФ», «Права и обязанности человека и гражданина». - CD, DVD-диски: Консультант плюс, Справочник по делопроизводству. Автор Михаил Рогожин. - Учебно-методический комплект дисциплины.
30.	Кабинет Экономики организации. Менеджмента и маркетинга, бизнеса и предпринимательства. Финансов, денежного обращения и кредитов. Документационного обеспечения управления. (каб. № 411)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенд «Золотое правило финансовой грамотности». - Плакаты: «Финансовая грамотность – это модно», «Экономь ресурсы планеты», «Трать разумно», «Приумножай возможности», «Защищай деньги», «Догоняй мечты», «Бюджет», «Пополняй свой кошелек». - Презентации: «Банки и банковские услуги», «Акции, облигации», «Страхование», «Налоги», «Финансовое мошенничество». - Учебно-методический комплект дисциплины.
31.	Кабинет ОБЖ. Безопасности жизнедеятельности. Охраны труда. (каб. № 213)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Ноутбук Lenovo (Windows 7 лицензия №47312318, MSOffice 2007 лицензия №43070445, Dr. Web Desktop Security Suite 24uB-65D8 –M2F2-HY52). - Магнитная доска (передвижная); - Плакаты: «Охрана труда», «Пожарная безопасность»; «Электробезопасность», «Телефоны экстренной помощи», «Требования ТБ к содержанию оборудования». - Презентации: «Нормативно-правовые законодательные акты по ОТ», «Основные понятия «Охраны труда», «Опасные и вредные факторы среды обитания человека», «Обязанности работодателя при несчастном случае», «Техника безопасности на автотранспортном предприятии». - Учебно-методический комплект дисциплины.
32.	Кабинет ОБЖ. Безопасности жизнедеятельности. Охраны труда. (каб. № 213)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Ноутбук Lenovo (Windows 7 лицензия №47312318, MSOffice 2007 лицензия №43070445, Dr. Web Desktop Security Suite 24uB-65D8 –M2F2-HY52). - Магнитная доска (передвижная); - Стенды: «Прохождение военной службы», «Гарантии и права военнослужащих», «Воинская обязанность граждан», «Вооруженные силы России», «Воин-защитник отечества» и др. Комплект средств индивидуальной защиты: противогазы фильтрующие ГП-5, ГП- 7, противогаз изолирующий (учебный) ИП-4; учебный набор отравляющих веществ и дезактивирующих, дегазирующих веществ; капюшон защитный феникс; портативный измеритель влажности и температуры; аптечка индивидуальная АИ-2; прибор ВПХР; макеты автомата АК-74м. - Учебно-методический комплект дисциплины «ОП.09Безопасность жизнедеятельности» (рабочая программа, методические указания для студентов по выполнению практических работ, методические указания для студентов по выполнению самостоятельной работы, КОС).

33.	Кабинет Бухгалтерского учета, налогообложения и аудита. Основы предпринимательской деятельности. Анализ финансово-хозяйственной деятельности. (каб. № 406)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенды: «План счетов бухгалтерского учета», «Нормативное регулирование бухгалтерского учета в Российской Федерации». - Плакаты: «Пополняй свой кошелек», «Экономь ресурсы планеты», «Трать разумно», «Приумножай возможности», «Не переплачивай», «Защищай деньги», «Догоняй мечты», «Дрессируй бюджет», «Финансовая грамотность-это модно». - CD, DVD диски: ВС Бухгалтерия 6.3, Гарант-студент, Н.Д. Врублевский Управленческий учет издержек производства в промышленных отраслях А.С. Бакаев Комментарии к Положению по ведению бухгалтерского учета - Презентации: «Экономическая эффективность», «Издержки производства и себестоимости продукции», «Организация и планирование труда», «Реклама», «Финансовые ресурсы». - Калькулятор, образцы бухгалтерских документов. - Учебно-методический комплект дисциплины «ОП.10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет» (рабочая программа, методические указания для студентов по выполнению практических работ, методические указания для студентов по выполнению самостоятельной работы, КОС).
34.	Кабинет Организации обслуживания. Организации хранения и контроля запасов сырья (каб. № 405)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Плакаты: «Классификация плодоовощных товаров», «Классификация мясных товаров», «Классификация рыбных товаров», «Химический состав продовольственных товаров». - Презентации: «Классификация и ассортимент хлебобулочных товаров», «Классификация и ассортимент кондитерских товаров», «Классификация и ассортимент молочных товаров». - Учебно-методический комплект дисциплины.
36.	Кабинет Технологического оборудования кулинарного кондитерского производства. Технического оснащения кулинарного кондитерского производства. (каб. № 409)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенды: «Методическое обеспечение УД ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания», «Дипломное проектирование по специальности «Технология продукции общественного питания», «Классификация оборудования». - Плакат «Схемы технологического оборудования». - DVD диск: «Оборудование предприятий мясного производства». - Видеозаписи на флеш-карте: «Производство зефира», «Пресс для слоеного теста», «Тестомес». - Презентации на флеш-карте: «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», «Техническое оснащение кулинарного производства», «Техническое оснащение кондитерского производства», «Механическое оборудование», «Тепловое оборудование», «Холодильное оборудование». - Учебно-методический комплект дисциплины.
37.	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства. (каб. № 422)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Плакаты: «Здоровое питание. Таблица витаминов», «Таблица калорийности и пищевой ценности продуктов» (2 шт.). - CD диск. Документальный фильм «Сахар. Химия нашего тела». - Презентации: «Диетический стол № 10», «Гигиенические основы диетического и лечебно-профилактического питания», «Диетический стол № 8». - Учебно-методический комплект дисциплины.
38.	Кабинет Организации обслуживания. Организации хранения и контроля запасов сырья. (каб. № 405)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Плакат «Красители». - Презентации: «Эмульгаторы», «Ароматизаторы». - Учебно-методический комплект дисциплины.

39.	Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства. (каб. № 409)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенды: «Методическое обеспечение ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Схема разделки свинины», «Схема разделки баранины», «Схема разделки говядины», «Механическая кулинарная обработка овощей», «Механическая кулинарная обработка мяса», «Механическая кулинарная обработка рыбы», «Механическая кулинарная обработка птицы», «Классификация полуфабрикатов». - Плакаты: «Нарезка овощей». - Видеоматериалы на флеш-карте: Разделка мяса. - Презентации на флеш-карте: «Механическая кулинарная обработка овощей», «Механическая кулинарная обработка рыбы». Учебно-методический комплект. -
40.	<i>Наименование:</i> Учебный кулинарный цех (лаб. №1) УП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенд: Информационный стенд (техника безопасности, схема эвакуации, текущая информация для студентов) - Инструменты и инвентарь: веселки деревянные весы настольные, электронные, гарнирная ложка, гастроемкости, миски (разной емкости), доски разделочные, дуршлаг, кастрюли из нержавеющей стали разной емкости, лопатки, мерные ложки, набор выемок для «карвинга», ножи поварские, поварская вилка, противни, листы металлические, сита, скалки, сковородки порционные, сотейники разной емкости, молоток для отбивания, шумовки. - Холодильное оборудование: холодильник бытовой «Индезит» - Вспомогательное оборудование: производственные столы металлические, стеллажи для тарелок и стаканов ванны моечные, раковина для рук кондиционер сплит-система TOILER - Механическое оборудование: миксер КМС 560 диспенсер для тарелок, овощная машина мясорубка МИМ-300 картофелечистка электросковорода СЭЧ-0,45 - Тепловое оборудование: конвекционная печь Абат КЭП-10П, плита электрическая ГЕФЕСТ, пекарский шкаф, пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ - Презентации: «Способы тепловой обработки», «Приемы и способы подачи первых блюд», «Значение соусов в питании».
41.	ПП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Договора о сотрудничестве: №38 от 27.01.20г ООО «Лента» №33 от 16.10.18г ООО «КУХНЯ Ё» №18 от 06.04.18г. ООО «Иония- клуб» №37 от 29.10.19г ИП Саркисян В.А. «СолоКармен»
42.	Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства. (каб. № 409)	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенды: «Методическое обеспечение ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Классификация холодных блюд и закусок». - Плакат «Нарезка овощей». - Видеоматериалы на DVD: «Приготовление салатов». - Видеоматериалы на флеш-карте: «Приготовление мясного рулета». - Презентации: «Блюда из грибов», «Блюда из птицы», «Блюда из рыбы», «Бутерброды закрытые, сэндвичи», «Салаты из сырых овощей», «Холодные блюда и закуски», «Холодные блюда и закуски из рыбы». - Учебно-методический комплект.

43.	Учебный кулинарный цех (лаб. №1) УП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенд: Информационный стенд (техника безопасности, схема эвакуации, текущая информация для студентов) - Инструменты и инвентарь: веселки деревянные, весы настольные, электронные, гарнирная ложка, гасроемкости, миски (разной емкости), доски разделочные, дуршлаг, кастрюли из нержавеющей стали разной емкости, лопатки, мерные ложки, набор выеомок для «карвинга», ножи поварские, поварская вилка, противни, листы металлические, сита, скалки, сковородки порционные, сотейники разной емкости, молоток для отбивания, шумовки. - Холодильное оборудование: холодильник бытовой «Индезит» - Вспомогательное оборудование: производственные столы металлические, стеллажи для тарелок и стаканов ванны моечные, раковина для рук кондиционер сплит-система TOILER - Механическое оборудование: миксер КМС 560 диспенсер для тарелок, овощная машина мясорубка МИМ-300 картофелечистка электросковорода СЭЧ-0,45 - Тепловое оборудование: конвекционная печь Абат КЭП-10П, плита электрическая ГЕФЕСТ, пекарский шкаф, пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ - Презентации: «Способы тепловой обработки», «Приемы и способы подачи первых блюд», «Значение соусов в питании».
44.	ПП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Договора о сотрудничестве: №38 от 27.01.20г ООО «Лента» №33 от 16.10.18г ООО «КУХНЯ Ё» №18 от 06.04.18г. ООО «Иония- клуб» №37 от 29.10.19г ИП Саркисян В.А. «СолоКармен»
45.	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства. (каб. № 422) МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенды: «Классификация продуктов животного происхождения», «Классификация продуктов растительного происхождения», «Нарезка овощей и фруктов». - CD, DVD диски с видеоматериалами «Молоко и молочные продукты». - Учебно-методический комплект.

46.	Учебный кулинарный цех (лаб. №1) УП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенд: Информационный стенд (техника безопасности, схема эвакуации, текущая информация для студентов) - Инструменты и инвентарь: веселки деревянные весы настольные, электронные, гарнирная ложка, гастроемкости, миски (разной емкости), доски разделочные, дуршлаг, кастрюли из нержавеющей стали разной емкости, лопатки ,мерные ложки, набор выемок для «карвинга», ножи поварские , поварская вилка, противни, листы металлические, сита ,скалки, сковородки порционные, сотейники разной емкости , молоток для отбивания, шумовки. - Холодильное оборудование: холодильник бытовой «Индезит» - Вспомогательное оборудование: производственные столы металлические, стеллажи для тарелок и стаканов ванны моечные, раковина для рук кондиционер сплит-системаTOILER - Механическое оборудование: миксер КМС 560 диспенсер для тарелок, овощная машина мясорубка МИМ-300 картофелечистка электросковорода СЭЧ-0,45 - Тепловое оборудование: конвекционная печь Абат КЭП-10П, плита электрическая ГЕФЕСТ, пекарский шкаф, пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ Презентации: «Способы тепловой обработки», «Приемы и способы подачи первых блюд», «Значение соусов в питании».
47.	ПП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Договора о сотрудничестве: №38 от 27.01.20г ООО «Лента» №33 от 16.10.18г ООО «КУХНЯ Ё» №18 от 06.04.18г. ООО «Иония- клуб» №37 от 29.10.19г ИП Саркиян В.А. «СолоКармен»
48.	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	<i>Наименование:</i> Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства. (каб. № 422) <i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенды: «Классификация продуктов животного происхождения», «Классификация продуктов растительного происхождения», «Нарезка овощей и фруктов», «Инвентарь и формы для выпечки», «Продукты и пряности для приготовления теста», «Хлебобулочные изделия». - Плакаты: «Приготовление и лепка пельменей», «Разделка пирогов из дрожжевого теста», «Изделия из заварного теста», «Разделка пирогов из слоеного теста», «Схема приготовления песочного теста», «Схема приготовления дрожжевого теста». - Модель «Пряничный домик». - CD, DVDдиски с видеоматериалами «Мука. Виды муки», «Молоко и молочные продукты», «Способы разделки дрожжевого теста», «Заварное тесто. Технология приготовления», «Воздушное тесто. Технология приготовления». - Презентации на флеш-карте: «Пирожные. Виды пирожных», «Способы отделки кондитерских изделий», «Классификация тортов. Ассортимент», «Крема. Виды кремов. Украшения из кремов», «Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий». - Учебно-методический комплект.

49.	Учебный кондитерский цех (лаб. №2) УП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенд: Информационный стенд (техника безопасности, схема эвакуации, текущая информация для студентов). - Электромеханическое оборудование: тестомесильная машина машина кремовзбивальная миксер КМС 560 - Тепловое оборудование: шкаф пекарский расстоечный шкаф. печь СВЧ плита электрическая ГЕФЕСТ шкаф жарочный водонагреватель - Холодильное оборудование: холодильник бытовой «Саратов» - Вспомогательное оборудование: производственные столы; кондитерские столы; стеллаж кухонный комб.; моечные ванны; раковина для мытья рук кондиционер сплит-система TOILER Производственный инвентарь: кастрюли; миски; противни; доски деревянные; скалки; венчики; терки; сита; кисти; лопатки; ножи; мерные кружки; совок; мешки кондитерские с набором наконечников; мешки кондитерские одноразовые; формы силиконовые; формы разъёмные для торта; формы для хлеба; формочки металлические для кексов; формочки бумажные одноразовые; пергаментная бумага. - Презентации: «Техническое оснащение кондитерского цеха», «Отделочные полуфабрикаты для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления мастики».
50.	ПП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Договора о сотрудничестве: №38 от 27.01.20г ООО «Лента» №33 от 16.10.18г ООО «КУХНЯ Ё» №18 от 06.04.18г. ООО «Иония- клуб» №37 от 29.10.19г ИП Саркиян В.А. «СолоКармен»
51.	Кабинет Технологий кулинарного и кондитерского производства. (каб. № 422) МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенды: «Классификация продуктов животного происхождения», «Классификация продуктов растительного происхождения», «Продукты и пряности для приготовления теста», «Хлебобулочные изделия». - Плакаты: «Изделия из заварного теста», «Разделка пирогов из слоеного теста», «Сладки блюда», «Схема приготовления песочного теста», «Схема приготовления дрожжевого теста». - CD, DVD диски с видеоматериалами: «Молоко и молочные продукты», «Заварное тесто. Технология приготовления», «Воздушное тесто. Технология приготовления». - Презентации на флеш-карте: «Пирожные. Виды пирожных», «Крема. Виды кремов. Украшения из кремов». - Учебно-методический комплект.

52.	УП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	<i>Наименование:</i> Учебный кондитерский цех (лаб. №2) <i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенд: Информационный стенд (техника безопасности, схема эвакуации, текущая информация для студентов). - Электромеханическое оборудование: тестомесильная машина машина кремовзбивальная миксер КМС 560 - Тепловое оборудование: шкаф пекарский расстоечный шкаф. печь СВЧ плита электрическая ГЕФЕСТ шкаф жарочный водонагреватель - Холодильное оборудование: холодильник бытовой «Саратов» - Вспомогательное оборудование: производственные столы; кондитерские столы; стеллаж кухонный комб.; моечные ванны; раковина для мытья рук кондиционер сплит-система TOILER Производственный инвентарь: кастрюли; миски; противни; доски деревянные; скалки; венчики; терки; сита; кисти; лопатки; ножи; мерные кружки; совок; мешки кондитерские с набором наконечников; мешки кондитерские одноразовые; формы силиконовые; формы разъёмные для торта; формы для хлеба; формочки металлические для кексов; формочки бумажные одноразовые; пергаментная бумага. - Презентации: «Техническое оснащение кондитерского цеха», «Отделочные полуфабрикаты для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления мастики».и; мерные кружки; совок; мешки кондитерские с набором наконечников; мешки кондитерские одноразовые; формы силиконовые; формы разъёмные для торта; формы для хлеба; формочки металлические для кексов; формочки бумажные одноразовые; пергаментная бумага. - Презентации: «Техническое оснащение кондитерского цеха», «Отделочные полуфабрикаты для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления мастики».
53.	ПП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Договора о сотрудничестве: №38 от 27.01.20г ООО «Лента» №33 от 16.10.18г ООО «КУХНЯ Ё» №18 от 06.04.18г. ООО «Иония- клуб» №37 от 29.10.19г ИП Саркисян В.А. «СолоКармен»
54.	Кабинет Бухгалтерского учета. Налогообложения и аудита. МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	Анализа финансово-хозяйственной деятельности. Основ предпринимательской деятельности. (каб. № 406) <i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенды: «План счетов бухгалтерского учета», «Нормативное регулирование бухгалтерского учета в Российской Федерации». - Плакаты: «Пополняй свой кошелек», «Экономь ресурсы планеты», «Трать разумно», «Приумножай возможности», «Не переплачивай», «Защищай деньги», «Догоняй мечты», «Дрессируй» бюджет», «Финансовая грамотность-это модно» - CD, DVD диски: ВС Бухгалтерия 6.3, Гарант-студент, Н.Д. Врублевский Управленческий учет издержек производства в промышленных отраслях А.С. Бакаев Комментарии к Положению по ведению бухгалтерского учета - Презентации: «Анализ финансового состояния предприятия», «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия (Экономический анализ)», «Анализ финансового состояния предприятия», «Анализ финансовой устойчивости предприятия». - Калькулятор, образцы бухгалтерских документов. - Учебно-методический комплект дисциплины.
55.	УП.06 Организация работы структурного подразделения	<i>Наименование:</i> Кабинет Бухгалтерского учета, налогообложения и аудита. Основ

		Предпринимательской деятельности. Анализа финансово-хозяйственной деятельности. (каб. № 406) <i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенды: «План счетов бухгалтерского учета», «Нормативное регулирование бухгалтерского учета в Российской Федерации». - Плакаты: «Пополняй свой кошелек», «Экономь ресурсы планеты», «Трать разумно», «Приумножай возможности», «Не переплачивай», «Защищай деньги», «Догоняй мечты», «Дрессируй» бюджет», «Финансовая грамотность-это модно». - CD, DVD диски: ВС Бухгалтерия 6.3, Гарант-студент, Н.Д. Врублевский Управленческий учет издержек производства в промышленных отраслях А.С. Бакаев Комментарии к Положению по ведению бухгалтерского учета - Презентации: «Экономическая эффективность», «Издержки производства и себестоимости продукции», «Организация и планирование труда», «Реклама», «Финансовые ресурсы». - Калькулятор, образцы бухгалтерских документов. - Учебно-методический комплект дисциплины.
56.	ПП.06 Организация работы структурного подразделения	Договора о сотрудничестве: №38 от 27.01.20г ООО «Лента» №33 от 16.10.18г ООО «КУХНЯ Ё» №18 от 06.04.18г. ООО «Иония- клуб» №37 от 29.10.19г ИП Саркисян В.А. «СолоКармен»
57.	Кабинет Организации обслуживания. Организации хранения и контроля запасов сырья. (каб. № 405) МДК 07.01 Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Плакат «Механическая обработка овощей», «Механическая обработка рыб». - Учебно-методический комплект дисциплины.
58.	Кабинет Организации обслуживания. Организации хранения и контроля запасов сырья. (каб. № 405) МДК 07.02 Технологическое оснащение и организация рабочего места повара	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Презентации: «Оснащение рабочего места кондитерской», «Оснащение рабочего холодного цеха»: «Эмульгаторы», «Ароматизаторы». - Учебно-методический комплект дисциплины.
59.	Учебный кулинарный цех (лаб. №1) УП.07 Приготовление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	<i>Перечень оборудования, пособий и программного обеспечения:</i> - Стенд: Информационный стенд (техника безопасности, схема эвакуации, текущая информация для студентов). - Инструменты и инвентарь: веселки деревянные весы настольные, электронные, гарнирная ложка, гастроемкости, миски (разной емкости), доски разделочные, дуршлаг, кастрюли из нержавеющей стали разной емкости, лопатки, мерные ложки, набор выемок для «карвинга», ножи поварские, поварская вилка, противни, листы металлические, сита, скалки, сковородки порционные, сотейники разной емкости, молоток для отбивания, шумовки. - Холодильное оборудование: холодильник бытовой «Индезит» - Вспомогательное оборудование: производственные столы металлические, стеллажи для тарелок и стаканов

		ванны моечные, раковина для рук кондиционер сплит-система TOILER - Механическое оборудование: миксер КМС 560 диспенсер для тарелок, овощная машина мясорубка МИМ-300 картофелечистка электросковорода СЭЧ-0,45 Тепловое оборудование: конвекционная печь Абат КЭП-10П, плита электрическая ГЕФЕСТ, пекарский шкаф, пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ - Презентации: «Способы тепловой обработки», «Приемы и способы подачи первых блюд», «Значение соусов в питании».
60.	ПП.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар (3 разряд)	Договора о сотрудничестве: №38 от 27.01.20г ООО «Лента» №33 от 16.10.18г ООО «КУХНЯ Ё» №18 от 06.04.18г. ООО «Иония- клуб» №37 от 29.10.19г ИП Саркисян В.А. «СолоКармен»
61.	ПДП. Преддипломная практика	Договора о сотрудничестве: №38 от 27.01.20г ООО «Лента» №33 от 16.10.18г ООО «КУХНЯ Ё» №18 от 06.04.18г. ООО «Иония- клуб» №37 от 29.10.19г ИП Саркисян В.А. «СолоКармен»
62.		Библиотека (каб. № 102) Читальный зал на 50 мест. - Компьютеры - 5 шт. с выходом в интернет (Windows XP лицензия № 43070445, MSOffice 2007 лицензия №49222738, Dr.Web Desktop Security Suite 24uB-65D8 – M2F2-HY52). - Сеть Интернет. - Ноутбук, мультимедийный проектор, экран, принтер. - Стеллажи, выставочное оборудование. - <i>Электронно-библиотечная система.</i>
63.		Место для стрельбы
64.		Актальный зал (каб. № 101) - Сценический свет, видеопроектор, панели. - Профессиональная акустическая система, система центрального управления. - Кулисы, занавес. - 270 посадочных мест.

3.2.2. Оснащенность баз практик

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная практика проводится в учебно-лабораторном комплексе столовой колледжа.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки.

Основными базами производственной практики студентов являются:

Наименования баз практик	
1	ООО «Лента»
2	«КУХНЯ Ё»
3	ООО «Иония- клуб»
4	ИП Саркисян В.А. «СолоКармен»

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения учебной и производственной практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

3.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям

Требования к информационно-коммуникационным ресурсам, соответствующим заявленным результатам подготовки выпускников

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Перечень используемых Интернет-ресурсов приведен в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей.

Форма доступа: <http://www.edu.ru> ; <http://www.twirpx.com>

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 -2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее, чем из 3 наименований российских журналов.

ППКРС обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным циклам дисциплин и профессиональным модулям.

По каждой учебной дисциплине, профессиональному модулю сформированы учебно-методические комплексы, содержащие: рабочие программы УД, ПМ, УП, ПП; календарно-тематические планы по УД, МДК, УП, ПП; методические указания для студентов по выполнению практических/лабораторных работ; методические указания для студентов по выполнению самостоятельной работы; методические указания по выполнению контрольных работ, указания по выполнению курсовых работ, конспекты лекций, презентации, контрольно-оценочные средства по текущей, промежуточной и итоговой аттестации студентов и т.п.).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие рабочие программы; для подготовки к государственной итоговой аттестации - методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ.

Для проведения уроков преподаватели используют презентации, видеофильмы; DVD и CD диски, образовательные ресурсы Интернета.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации	https://www.minobrnauki.gov.ru/
Министерство просвещения Российской Федерации	http://edu.gov.ru/
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru
Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов	http://school-collection.edu.ru
Федеральный центр информационно- образовательных ресурсов	http://fcior.edu.ru
Электронные библиотечные системы и ресурсы	

В образовательном процессе реализуется компетентностный подход с использованием активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1. Учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 1)

Реализация ППССЗ базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется на базе основного образования (срок обучения - 3 г. 10 мес.) .

Организация учебного процесса и режим занятий

Образовательный процесс в колледже ведется на государственном языке Российской Федерации – русском.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Два раза в течение учебного года для студентов устанавливаются каникулы общей продолжительностью 10-11 недель в год, в том числе две недели в зимний период.

Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом формой контроля знаний. В колледже установлены основные виды учебных занятий: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторная работа, контрольная работа, консультации, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, выполнение курсовой работы, выпускная квалификационная работа и другие виды учебных занятий.

В колледже установлена 5–дневная рабочая неделя для педагогических работников и студентов в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Занятия организуются парами по 90 минут с перерывом:

5 минут между уроками пары, 10 минут между парами и 40 минут на обед.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной учебной работы

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 часов в неделю, включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей.

Численность студентов в учебной группе в колледже при финансировании подготовки за счет бюджетных ассигнований устанавливается 25 человек.

Исходя из специфики, колледж может проводить учебные занятия с группами студентов меньшей численности и отдельными студентами, а также делить группы на подгруппы.

Учебная и производственная практики могут проводиться в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм на основе договоров между этими организациями и колледжем. Учебная и производственная практики студентов, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования, осуществляются, в соответствии с законодательством Российской Федерации и Саратовской области и положением колледжа.

Общеобразовательный учебный цикл

Общеобразовательный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки сформирован с учетом *технического профиля* получаемого профессионального образования в соответствии с перечнем профессий и специальностей СПО, утвержденного

приказом Минобрнауки России от 29.10.2013г. № 1199 и письмом Минобрнауки России 06-259 от 17.03.2015г.

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования общеобразовательный учебный цикл учебного плана включает общеобразовательные учебные дисциплины из обязательных предметных областей: русский язык и литература, родной язык и родная литература, иностранный язык, общественные науки, математика и информатика, естественные науки; физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Общеобразовательный учебный цикл ООП СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение общеобразовательных учебных дисциплин из каждой предметной области. Дисциплины «Математика», «Физика», «Информатика» изучаются углубленно с учетом технического профиля получаемого профессионального образования.

В связи с внесением изменений в ФГОС СОО (приказ Минобрнауки России от 07.06.2017г. № 506):

перечень общих дисциплин дополнен «Астрономией» в объеме 36 часов за счет дополнительной учебной дисциплины- 4 часа и дисциплин по выбору из обязательных предметных областей 32 часа;

название дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» изменено на «Математика».

Дополнительными дисциплинами по выбору обучающихся являются УД.14 Основы проектной деятельности / Введение в специальность.

Учебный план предусматривает выполнение обучающимися *индивидуального проекта* за счет часов внеаудиторной самостоятельной работы. Студенты должны представить завершенное учебное исследование или разработанный учебный проект (информационный, творческий, социальный, инновационный).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, инновационный, иной).

Порядок выполнения, особенности организации выполнения работы и оценки индивидуальных проектов определены локальным актом колледжа – положением «Об индивидуальном проекте обучающегося при освоении образовательной программы ФГОС СОО».

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится 50 % учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки.

Обучающиеся изучают общеобразовательные предметы в течение первого года обучения.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулярное время - 11 недель.

Консультации проводятся из расчета 4 часа на одного обучающегося. Формы проведения консультаций – групповая и индивидуальная

Знания, умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения разделов и тем учебных дисциплин циклов:

- «Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл» («История», «Иностранный язык», «Русский язык и культура речи», «Физическая культура»)

- «Математический и общий естественнонаучный учебный цикл» («Математика», «Химия», «Экологические основы природопользования»);

- «Профессиональный учебный цикл» («Физиология питания», «Безопасность жизнедеятельности», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности») и др.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППССЗ оценивают в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС. Экзамены проводят по учебным дисциплинам «Русский язык», «Иностранный язык», «Математика» и профильным дисциплинам, изучаемым углубленно с учетом получаемой специальности СПО – «Информатика», «Физика».

По дисциплинам «Русский язык», «Математика» экзамен проводится в письменной форме.

Обучающиеся, не имеющие академической задолженности, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования и получить аттестат о среднем общем образовании (часть 6 статьи 68 Федерального закона об образовании). Государственная итоговая аттестация по программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена (часть 13 статьи 59 Федерального закона об образовании).

Образовательная программа по подготовке специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение:

- учебных циклов общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного и профессионального в общем объеме 5382 часа, в том числе
2916 часов обязательных аудиторных учебных занятий (81 неделя),
1458 часов внеаудиторной (самостоятельной) работы студентов,
396 часов учебной практики (11 недель),
612 часов производственной практики (по профилю специальности) (17 недель),
- преддипломной практики – 4 недели,
- промежуточной аттестации студентов – 5 недель;
- Государственной (итоговой) аттестации (подготовка и защита ВКР) – 6 недель.

Консультации проводятся из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповая и индивидуальная.

Обязательная часть образовательной программы по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Обязательная часть общего и гуманитарного и социально-экономического учебного цикла образовательной программы СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Обязательная часть профессионального цикла образовательной программы СПО базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

С юношами по основам военной службы проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей г.Энгельса (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях НПО/СПО и учебных пунктах»). Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входит один или более междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Образовательная программа СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает выполнение курсовых работ по:

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации.

Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Организация производственной (профессиональной) практики осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. N 291 г.)

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика (11 недель) реализуется в рамках профессиональных модулей ПМ.01 – 1 нед. , ПМ.02 – 1 нед., ПМ.03 – 1 нед, ПМ.04 – 1 нед , ПМ.05 – 1 нед, ПМ.06 – 1 нед., ПМ.07 – 5 недель. Учебная практика направлена на освоение профессии рабочего 16675 Повар.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках профессиональных модулей: ПМ.01 - 2 недели; ПМ.02 - 2 недели; ПМ.03 - 4 недель; ПМ.04 – 3 недели, ПМ.05 – 1 недели, ПМ.06 – 1 недели, ПМ.07 – 4 недели. Всего 17 недель.

По результатам освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих студент получает документ (свидетельство) о присвоении 3 разряда по профессии 16675 Повар,

Преддипломная практика в объеме 4 недели проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Производственная практика (по профилю специальности) и (преддипломная) проводятся на основе договоров между колледжем и предприятиями общественного питания. Во время преддипломной практики студенты зачисляются на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет на 1-2 курсах 11 недель, на 3 курсе 10 недель, 4 курсе – 2 недели, в том числе по две недели в зимний период.

Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть дает возможность расширить и углубить подготовку обязательной части образовательной программы.

В соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, вариативная часть циклов ООП составляет 1296 часов, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов образовательной программы, использован:

1) 614 аудиторных часов на введение новых дисциплин:

в учебном цикле ОГСЭ - 100 часов, на дисциплины

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи (64 часа)

ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности (36 часов);

в профессиональном цикле 514 часов на введение общепрофессиональных дисциплин

ОП.10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет (110 часов),

ОП.11 Товароведение продовольственных товаров (110 часов),

ОП.12 Организация обслуживания (80 часов),

ОП.13 Оборудование предприятий общественного питания (96 часов),

ОП.14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания (66 часов)

ОП.15 Пищевые добавки (52 часа)

2) 250 аудиторных часов на увеличение объема времени, отведенного на изучение дисциплин и модулей обязательной части:

- учебный цикл М и ОЕН дисциплин – на 8 аудиторных часов;

- профессиональный учебный цикл – общепрофессиональные дисциплины на 92 аудиторных часов, профессиональные модули – на 150 часов.

Наименование дисциплин с увеличением объема времени за счет вариативной части	Количество часов
ЕН.03 Химия	8
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	24
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья	8
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	20
ОП.05 Метрология и стандартизация	6
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	4
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	30
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	26
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	38
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	46
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	38
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	26

В содержании профессиональной образовательной программы в рабочих программах дисциплин вариативной части дополнены знания и умения, не отмеченные в ФГОС специальности.

Практикоориентированность образовательной программы составляет 64,3 %, при норме 50—65% для ООП СПО базовой подготовки.

4.1.5. Порядок аттестации обучающихся

Текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК. Формами проведения текущего контроля могут быть: опрос, контрольные работы (письменные, тестовые и др.), экспертная оценка выполнения самостоятельной работы с применением активных и интерактивных форм. Текущий контроль проводится за счет времени обязательной учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и уровня формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации определены в соответствии с Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

В учебном плане установлены следующие формы проведения промежуточной аттестации:

1) *С учетом времени на промежуточную аттестацию:* экзамены по дисциплинам, МДК, экзамен (квалификационный), квалификационный экзамен по ПМ.

2) *Без учета времени на промежуточную аттестацию:* зачеты по дисциплинам, дифференцированные зачеты по дисциплинам, учебной практике (УП), производственной (ПП) практике (по профилю специальности, преддипломной), курсовой работе.

На промежуточную аттестацию (экзамены) отводится 5 недель. В течение учебного года предусмотрено её рассредоточенное проведение: аттестация проводится как после окончания освоения соответствующих программ дисциплин и профессиональных модулей, так и в период экзаменационных сессий, установленных календарным учебным графиком. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Дифференцированные зачеты по УП и ПП проводятся за счет объема времени, отведенного на УП и ПП.

Зачеты и дифференцированные зачеты по дисциплине, курсовой работе проводятся за счет объема времени, отводимого на их изучение.

В семестрах, где не предусмотрена промежуточная аттестация по дисциплинам или МДК, используются текущие формы контроля, результат которых учитывается в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или профессионального модуля; при этом могут использоваться рейтинговые и (или) накопительные системы оценивания.

Экзамен (квалификационный) проводится после освоения программы модуля и представляет процедуру независимой оценки результатов обучения с участием работодателей – носителей профессионального контекста. Расписание консультаций и экзаменов по профессиональным модулям согласовывается с работодателем. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Итогом экзамена (квалификационного) является

однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» с проставлением оценки. В зачетной книжке и в выписке к диплому проставляется оценка.

Квалификационный экзамен проводится по результатам освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар (3 разряд).

Для промежуточной аттестации обучающихся по учебным дисциплинам (МДК) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их профессиональной деятельности в качестве экспертов привлекаются работодатели.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, МДК в составе профессиональных модулей разрабатывают преподаватели колледжа.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации согласовываются с работодателем.

Государственная (итоговая) аттестация (ГИА) согласно ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки проводится в форме выпускной квалификационной работы.

На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели; на защиту – 2 недели. Всего 6 недель.

Порядок проведения ГИА определен положением «По организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам СПО», составленным в соответствии с приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и положением «По организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы студента ГАПОУ СО «ЭКПТ», осваивающего образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена».

4.2. Календарный учебный график (Приложение 2)

Ежегодно на начало учебного года, учебной частью и методическим отделом, разрабатываются календарные учебные графики на текущий учебный год с учетом распределения учебной нагрузки преподавателей и занятости учебных лабораторий. Календарный график на текущий учебный год утверждается директором колледжа.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей учебной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной) (Приложение 3)

Требования к структуре, содержанию, оформлению и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в колледже установлены локальными актами – Положение о разработке рабочих программ/ профессиональных модулей, Методическими рекомендациями по разработке рабочей программы учебной дисциплины, Методическими рекомендациями по разработке рабочей программы профессионального модуля, принятых на Совете колледжа и утвержденных директором.

Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла разработаны самостоятельно преподавателями на основе примерных программ, предназначенных для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного

общего образования с получением среднего общего, имеющих заключение Экспертного совета ФГАУ «ФИРО» от 21.07.2015 г.

Рабочие программы общих гуманитарных и социально – экономических, математических и естественнонаучных, общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной (по профилю специальности и преддипломной) практик, разработаны самостоятельно преподавателями на основе ФГОС СПО.

Рабочие программы рассмотрены на заседании соответствующей ЦМК, приняты Методическом совете колледжа, утверждены директором колледжа.

4.4. Контрольно-оценочные средства учебных дисциплин и профессиональных модулей по текущей и промежуточной аттестации (Приложение 4).

Контрольно-измерительные материалы по общеобразовательным дисциплинам и контрольно-оценочные средства по учебным дисциплинам и профессиональным модулям программы СПО разработаны преподавателями колледжа в соответствии с Положением «О формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся», «Методических рекомендаций для преподавателей по формированию комплектов контрольно-оценочных средств для оценки освоения учебных дисциплин/профессиональных модулей» .

4.5. Программа итоговой аттестации студентов.(Приложение 5).

Программа государственной итоговой аттестации по ПППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания разрабатывается ЦМК по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и принимаются на заседаниях педагогического совета в присутствии председателя ГЭК, ежегодно, не позднее чем за 6 месяцев до выхода студентов на преддипломную практику.

Требования к структуре и содержанию программы ГИА определены Положением «О организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам СПО», разработанном на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968.

Государственная итоговая аттестация по ПППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). При разработке тематики ВКР соблюдается требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации согласовываются с работодателем.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППСЗ

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

Оценка качества освоения ППСЗ включает входной, текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся

Текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК. Формами проведения текущего контроля могут быть: опрос, контрольные работы (письменные, тестовые и др.), экспертная оценка выполнения самостоятельной работы с применением активных и интерактивных форм. Текущий контроль проводится за счет времени обязательной учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и уровня формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации определены в соответствии с Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

В учебном плане установлены следующие формы проведения промежуточной аттестации:

1) *С учетом времени на промежуточную аттестацию:* экзамены по дисциплинам, МДК, экзамен (квалификационный) по ПМ.

2) *Без учета времени на промежуточную аттестацию:* зачеты по дисциплинам, дифференцированные зачеты по дисциплинам, учебной практике (УП), производственной (ПП) практике (по профилю специальности, преддипломной), курсовой работе.

На промежуточную аттестацию (экзамены) отводится 5 недель. В течение учебного года предусмотрено её рассредоточенное проведение: аттестация проводится как после окончания освоения соответствующих программ дисциплин и профессиональных модулей, так и в период экзаменационных сессий, установленных календарным учебным графиком. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Дифференцированные зачеты по УП и ПП проводятся за счет объема времени, отведенного на УП и ПП.

Зачеты и дифференцированные зачеты по дисциплине, курсовой работе проводятся за счет объема времени, отводимого на их изучение.

В семестрах, где не предусмотрена промежуточная аттестация по дисциплинам или МДК, используются текущие формы контроля, результат которых учитывается в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или профессионального модуля; при этом могут использоваться рейтинговые и (или) накопительные системы оценивания.

Экзамен (квалификационный) проводится после освоения программы модуля и представляет процедуру независимой оценки результатов обучения с участием работодателей – носителей профессионального контекста. Расписание консультаций и экзаменов по профессиональным модулям согласовывается с работодателем. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ООП» ФГОС СПО. Итогом экзамена (квалификационного) является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» с выставлением дифференцированной оценки в ведомость. В зачетной книжке и в выписке к диплому проставляется оценка.

Квалификационный экзамен проводится по результатам освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар (3 разряд).

Для промежуточной аттестации обучающихся по учебным дисциплинам (МДК) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их профессиональной деятельности в качестве экспертов привлекаются работодатели.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, МДК в составе профессиональных модулей разрабатывают преподаватели колледжа.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации согласовываются с работодателем.

5.2. Организация государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после успешного освоения ППССЗ в полном объеме.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

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

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Сроки проведения итоговой государственной аттестации определяются учебным планом:

- подготовка к государственной итоговой аттестации – 4 недели;
- государственная итоговая аттестация - 2 недели.

Порядок, сроки формирования ГЭК, требования к председателю, составу и членам ГЭК, основания допуска к ГИА, порядок организации и проведения, требования к структуре и оформлению ВКР, критерии оценки установлены в соответствии с Положением «О организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам СПО», разработанном на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 и Программой ГИА по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5.3 Требования к ВКР

Выпускная квалификационная работа является основным обязательным видом аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по основной, профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования.

Выпускная квалификационная работа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выполняется в форме дипломной работы по темам, имеющим профессиональную направленность, актуальность и практическую значимость в соответствии с Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы студента ГАПОУ СО «ЭКПТ», осваивающего образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

Структура и содержание выпускной квалификационной работы определяются в зависимости от темы, и как правило, включают в себя: титульный лист, лист содержания, введение; основную часть; заключение; список использованных источников; приложения.

- **Введение** - обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цели и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем; объем введения должен быть в пределах 4-5 страниц.

- **Основная часть** - включает главы в соответствии с логической структурой изложения, название главы не должно дублировать название темы, формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы.

Основная часть ВКР должна содержать, как правило, две главы.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной), в ней содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более 5 страниц текста.

Конкретная структура и содержание дипломной работы определяется ЦМК по специальности в зависимости от темы, определяется в Методических рекомендациях для студентов по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, которые разрабатываются преподавателями – руководителями дипломных работ в соответствии с настоящими рекомендациями и утверждаются директором колледжа

Оформление ВКР (ДП) осуществляется в соответствии с требованиями ОСТ, ЕСКД и иных нормативов, и определяются локальным актом - «Требования ГАПОУ СО «ЭКПТ» к оформлению выпускных квалификационных работ (дипломных работ)».

Результаты защиты дипломных работ определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При определении оценки по защите дипломной работы учитываются:

- уровень актуальности и новизны темы и содержания;
- практическая значимость;
- степень полноты обзора состояния вопроса и корректность постановки цели и задач;
- правильность определения объекта и предмета исследования;
- уровень и корректность использования в работе методов исследований;

- степень комплексности работы, применение в ней знаний, общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов;
- качество устного доклада выпускника: ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения;
- свободное владение материалом;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- применение современного математического и программного обеспечения, компьютерных технологий в работе (САПР);
- качество оформления пояснительной записки (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество таблиц, схем и иллюстраций, соответствие требованиям стандартов);
- качество оформления чертежей и приложений (общий уровень грамотности, соответствие требованиям стандартов);
- качество и обоснованность экономической части;
- оригинальность и новизна полученных результатов;
- отзыв руководителя и рецензия.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575788

Владелец Журик Юлия Андреевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022