

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное образовательное учреждение  
Астраханской области высшего образования  
«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»  
(ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АГАСУ

СОГЛАСОВАНО:

Директор ООО «Марго»

 Н. Н. Щукина  
«29» апреля 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Рассмотрено на Ученом совете

ГАОУ АО ВО «АГАСУ»

Протокол №

от «29» апреля 2021 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

По профессии  
**43.01.09 Повар кондитер**  
на базе основного общего образования

Квалификация: повар↔кондитер

Астрахань 2021

## Оглавление

1. Целевой раздел .....	4
1.1. Пояснительная записка .....	4
1.1.1. Нормативные правовые основы разработки образовательной программы .....	4
1.1.2. Цели и задачи реализации основной образовательной программы .....	5
1.1.3. Принципы и подходы к формированию основной образовательной программы .....	7
1.1.4. Общая характеристика основной образовательной программы .....	7
1.1.5. Реализация требований ФГОС СОО .....	8
1.1.6. Реализация требований ФГОС СПО .....	9
1.1.7. Общие подходы к организации внеурочной деятельности .....	11
1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы .....	12
1.3. Система оценки результатов .....	97
2. Организационный раздел .....	98
2.1. Учебный план .....	98
2.2. Календарный учебный график .....	99
2.3. План внеурочной деятельности .....	99
2.3.1. План организации деятельности студенческого совета .....	99
2.3.2. План реализации курсов внеурочной деятельности .....	102
2.3.3. План воспитательных мероприятий .....	103
3. Содержательный раздел .....	113
3.1. Программа развития универсальных учебных действий .....	113
3.2. Рабочие программы отдельных учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик и курсов внеурочной деятельности .....	114
3.3. Программа воспитания и социализации .....	115
3.4. Программа коррекционной работы .....	115
3.5. Оценочные материалы .....	115
3.6. Методические материалы .....	116
4. Организационно-педагогические условия. Система условий реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих .....	117
4.1. Общесистемные условия .....	117
4.2. Материально-техническое обеспечение .....	118
4.3. Учебно-методическое обеспечение .....	223
4.4. Информационно-методические условия .....	223
4.5. Кадровое обеспечение .....	225
4.6. Психолого-педагогические условия .....	290
4.7. Финансовые условия .....	292
Приложение 1 .....	294

Приложение 2 .....304  
Приложение 3 ..... 326

## 1. Целевой раздел

### 1.1. Пояснительная записка

#### 1.1.1. Нормативные правовые основы разработки образовательной программы

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898);
- Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный № 24480);
- Профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610 н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914 н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);
- Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013г., регистрационный № 30306);
- Приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

- Приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 (ред. от 31 августа 2016 г.) «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 29 ноября 2013 г.. регистрационный № 30507);

- Уставом Государственного автономного образовательного учреждения Астраханской области высшего образования «Астраханский государственный архитектурно-строительный университет» (далее ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

- Положением о порядке и форме проведения итоговой аттестации по не имеющим государственной аккредитации образовательным программам в структурных подразделениях среднего профессионального образования ГАОУ АО ВО «АГАСУ»

- Примерной основной образовательной программой среднего общего образования (Одобрена решением от 08.04.2015, протокол №1/15 (в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020))

- Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер в государственном реестре 08.01.01-181228).

### **1.1.2. Цели и задачи реализации основной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер направлена на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет целью подготовку квалифицированных рабочих и служащих среднего звена по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.

Цели образовательной программы:

- получение студентами квалификации повар↔кондитер с одновременным получением среднего общего образования;

- становление и развитие личности студента в ее самобытности и уникальности, осознание собственной индивидуальности, появление жизненных планов, готовность к самоопределению;

- достижение выпускниками планируемых результатов: освоение видов деятельности, общих и профессиональных компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося, индивидуальной образовательной траекторией его развития и состоянием здоровья.

Задачи образовательной программы:

- формирование российской гражданской идентичности обучающихся;

- сохранение и развитие культурного разнообразия и языкового наследия многонационального народа Российской Федерации, реализация права на изучение родного языка, овладение духовными ценностями и культурой многонационального народа России;

- обеспечение равных возможностей получения качественного среднего профессионального образования;

– обеспечение достижения обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее - ФГОС СОО) и Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (далее - ФГОС СПО);

– установление требований к воспитанию и социализации обучающихся, их самоидентификации посредством лично и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления, осознанного выбора профессии, понимание значения профессиональной деятельности для человека и общества, в том числе через реализацию образовательных программ, входящих в программу подготовки квалифицированных рабочих и служащих;

– обеспечение преемственности основных образовательных программ основного общего и профессионального образования;

– развитие государственно-общественного управления в образовании;

– формирование основ оценки результатов освоения обучающимися основной образовательной программы, деятельности педагогических работников, организаций, осуществляющих образовательную деятельность;

– создание условий для развития и самореализации обучающихся, для формирования здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни обучающихся.

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется по программе базовой подготовки. Реализация ППКРС осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

ППКРС является системой учебно-методических документов, сформированной на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по данной профессии.

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

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации и проведению работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

### **1.1.3. Принципы и подходы к формированию основной образовательной программы**

ППКРС состоит из двух взаимосвязанных частей: общеобразовательного цикла, обеспечивающего получение студентами среднего общего образования, и профессионального цикла, обеспечивающего получение квалификации повар↔кондитер по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ППКРС формируется в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФГОС СПО и с учетом индивидуальных особенностей, потребностей и запросов обучающихся и их родителей (законных представителей) при получении среднего общего образования и среднего профессионального образования, включая образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

### **1.1.4. Общая характеристика основной образовательной программы**

**Квалификация**, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

- повар↔кондитер

**Форма обучения:** очная.

**Объем образовательной программы**, реализуемой на базе основного общего образования, предусматривающей получение квалификации квалифицированного рабочего, служащего «повар↔кондитер»: 5724 академических часа.

**Срок получения образования** по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

ППКРС содержит три раздела: целевой, организационный, содержательный и организационно-педагогические условия.

Программа содержит обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Выделение обязательной и вариативной части проводилось в общеобразовательном цикле в соответствии с требованиями ФГОС СОО, а в профессиональном цикле в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Обязательная часть общеобразовательного цикла в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО и составляет 1303 часов (60% от общего объема общеобразовательного цикла), а часть, формируемая участниками образовательных отношений, - 857 часов (40 % от общего объема общеобразовательного цикла).

Обязательная часть профессионального цикла в полном объеме выполняет требования ФГОС СПО и составляет 2304 часов (около 66 % от общего объема профессионального цикла), а вариативная часть - 1188 часов (около 34% от общего объема профессионального цикла). Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

В соответствии с выбранной профессией установлен естественнонаучный профиль образовательной программы. В соответствии с профилем на углубленном уровне изучаются предметы:

- Информатика
- История
- Иностранный язык

Организация образовательной деятельности по основной образовательной программе среднего профессионального образования основана на дифференциации содержания с учетом образовательных потребностей и интересов обучающихся, обеспечивающих изучение учебных предметов всех предметных областей основной образовательной программы среднего общего образования на базовом или углубленном уровнях (профильное обучение), освоение всех основных видов деятельности ФГОС СПО и освоение вариативной части ОПОП с целью подготовки обучающихся в будущей профессиональной деятельности с учетом потребностей и запросов рынка труда в регионе.

В целях обеспечения индивидуальных потребностей, обучающихся по основной образовательной программе, предусматриваются учебные предметы, курсы, обеспечивающие индивидуализацию обучения; внеурочная деятельность.

В зависимости от потребностей студенты могут выбирать изучение следующих предметов и дисциплин:

- Основы проектной деятельности / Технология (в общеобразовательном цикле);
- Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности (в общепрофессиональном цикле).

#### **1.1.5. Реализация требований ФГОС СОО**

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов и разбит на три подцикла: общие учебные дисциплины, учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей и дополнительные учебные дисциплины.

Подцикл «Общие учебные дисциплины» составили дисциплины «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия». Дополнительно к этому подциклу отнесена внеурочная деятельность по курсу «Индивидуальный проект» (является самостоятельной работой) как обязательная часть общеобразовательной программы.

Вариативную часть образовательной программы составили циклы «Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей» и «Дополнительные учебные дисциплины».

Подцикл «Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей» составили дисциплины «Информатика», «Естествознание», «Родная литература».

Подцикл «Дополнительные учебные дисциплины» составили дисциплины по выбору «Технология» / «Основы проектной деятельности».



В образовательную программу включены программа развития универсальных учебных действий, программа воспитания и социализации, программа коррекционной работы.

### **1.1.6. Реализация требований ФГОС СПО**

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- итоговая аттестации.

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах		
	Обязательная часть	вариативная часть	Общий объем
Общеобразовательный цикл	1303	857	2160
Общепрофессиональный цикл	324	202	526
Профессиональный цикл	1980	986	2966
Итоговая аттестация	72		72
Общий объем образовательной программы	3679	2045	5724

В общеобразовательном, общепрофессиональном, профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

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

Общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет 40 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья положением «О проведении уроков физической культуры» предусмотрен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

При формировании образовательной программы предусмотрено включение адаптационной дисциплины, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а именно, в качестве варьируемых в зависимости от потребностей обучающихся введена дисциплина «Социальная адаптация лиц с

ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности».

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 60 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

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

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, а именно:

<b>Основной вид деятельности</b>	<b>Профессиональный модуль</b>
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

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

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определена образовательной организацией в объеме 1656

часов, что составляет 56 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

#### **1.1.7. Общие подходы к организации внеурочной деятельности**

Система внеурочной деятельности включает в себя: программу курса внеурочной деятельности, жизнь студенческих сообществ; систему воспитательных мероприятий.

Для реализации требований ФГОС СОО в ППКРС реализована внеурочная деятельность в составе курса внеурочной деятельности «Индивидуальный проект». В соответствии с требованиями ФГОС СОО индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно в течение первого курса.

## **1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы**

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны освоить программу среднего общего образования и получить квалификацию повар ↔ кондитер.

Освоение программы среднего общего образования выражается в получении личностных, метапредметных и предметных результатов, определенными на основе требований ФГОС СОО.

Получение квалификации проводится в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.01.09. Повар, кондитер и дополнительными компетенциями, знаниями, умениями, заложенными в ППКРС в соответствии с требованиями профстандартов «Повар», «Пекарь», «Кондитер» и предложениями работодателей.

Область профессиональной деятельности выпускников: сервис, оказание услуг населению (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

### **Планируемые результаты**

#### **Планируемые результаты общеобразовательного цикла**

Образовательная программа устанавливает требования к результатам освоения обучающимися общеобразовательного цикла:

- личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

- метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

- предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

#### **Личностные результаты освоения основной образовательной программы**

Планируемые личностные результаты освоения ООП:

ЛР 1) российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

ЛР 2) гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

ЛР 3) готовность к служению Отечеству, его защите;

ЛР 4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

ЛР 5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

ЛР 6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

ЛР 7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

ЛР 8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

ЛР 9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

ЛР 10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

ЛР 11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

ЛР 12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

ЛР 13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как

возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

ЛР 14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

ЛР 15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

	ЛР1	ЛР2	ЛР3	ЛР4	ЛР5	ЛР6	ЛР7	ЛР8	ЛР9	ЛР10	ЛР11	ЛР12	ЛР13	ЛР14	ЛР15
Русский язык					+		+	+	+	+		+			
Литература	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
Иностранный язык	+	+		+	+	+	+	+	+	+					+
Математика							+	+	+						
История	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+
Физическая культура							+	+			+	+			
Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+				+	+			+	+	+	+	
Астрономия							+	+							
Информатика							+	+	+				+		
Естествознание							+	+	+				+		
Родная литература	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+
Основы проектной деятельности / Технология					+		+	+	+	+	+		+		

### **Метапредметные освоения основной образовательной программы**

Планируемые метапредметные результаты освоения ООП:

МР 1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

МР 2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

МР 3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

MP 4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

MP 5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

MP 6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

MP 7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

MP 8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

MP 9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД).

	MP1	MP2	MP3	MP4	MP5	MP6	MP7	MP8	MP9
Русский язык	+			+					+
Литература	+	+		+	+	+	+	+	+
Иностранный язык	+	+		+					+
Математика	+		+						+
История	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Физическая культура	+	+							+
Основы безопасности жизнедеятельности	+					+			+
Астрономия	+			+					+
Информатика	+			+					+
Естествознание	+			+					+
Родная литература	+	+		+			+	+	+
Основы проектной деятельности/ Технология	+		+	+	+		+		+

## 1. Регулятивные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

УУД Р1 - самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;

УУД Р2 - оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;

УУД Р3 - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

УУД Р4 - оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;

УУД Р5 - выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;

УУД Р6 - организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;

УУД Р7 - сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

	УУД Р1	УУД Р2	УУД Р3	УУД Р4	УУД Р5	УУД Р6	УУД Р7
Русский язык	+	+	+		+		+
Литература	+	+	+	+	+	+	+
Иностранный язык	+	+	+		+		+
Математика	+	+	+	+	+	+	+
История	+	+	+	+	+	+	+
Физическая культура	+	+	+		+		+
Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+
Астрономия	+	+	+	+	+	+	+
Информатика	+	+	+		+		+
Естествознание	+	+	+		+		+
Родная литература	+	+	+	+	+	+	+
Основы проектной деятельности/ Технология	+	+	+	+	+	+	+

## 2. Познавательные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

УУД П1 - искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;

УУД П2 - критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

УУД П3 - использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;

УУД П4 - находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим



замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;

УУД П5 - выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;

УУД П6 - выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;

УУД П7 - менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

	УУД П1	УУД П2	УУД П3	УУД П4	УУД П5	УУД П6	УУД П7
Русский язык				+	+		+
Литература		+		+	+		+
Иностранный язык					+		+
Математика	+		+		+		+
История		+	+	+	+		+
Физическая культура					+	+	+
Основы безопасности жизнедеятельности		+			+		+
Астрономия	+				+		+
Информатика			+		+		+
Естествознание			+		+		+
Родная литература		+		+	+		+
Основы проектной деятельности/ Технология	+	+	+	+	+	+	+

### 3. Коммуникативные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;

- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);

- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;

- распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

	УУД К1	УУД К2	УУД К3	УУД К4	УУД К5
Русский язык			+	+	+
Литература	+	+	+	+	+
Иностранный язык	+	+	+	+	
Математика					
История	+	+	+	+	+
Физическая культура	+	+	+		
Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+		+
Астрономия					
Информатика					
Естествознание					
Родная литература	+	+	+	+	+
Основы проектной деятельности/ Технология	+	+	+	+	

### **Предметные освоения основной образовательной программы**

Предметные результаты освоения базового курса русского языка:

1) сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

2) владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

3) владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

4) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

5) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;

7) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

- сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся - слухозрительного восприятия (с использованием слуховых аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма;

Предметные результаты освоения базового курса литературы:

1) сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

2) владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

3) владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

4) владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

5) знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;

6) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

7) сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

8) способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

9) овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;

Предметные результаты освоения курса математики:

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

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

3) сформированность представлений о необходимости доказательств при обосновании математических утверждений и роли аксиоматики в проведении дедуктивных рассуждений;

4) сформированность понятийного аппарата по основным разделам курса геометрии; знания основных теорем, формул и умения их применять; умения доказывать теоремы и находить нестандартные способы решения задач;

5) сформированность умений моделировать реальные ситуации, исследовать построенные модели, интерпретировать полученный результат;

6) владение геометрическим языком; развитие умения использовать его для описания предметов окружающего мира; развитие пространственных представлений, изобразительных умений, навыков геометрических построений;

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

8) владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;

9) сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры;

10) применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

11) владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач;

12) владение стандартными приёмами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;

13) сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей;

14) сформированность умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

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

16) владение умениями составления вероятностных моделей по условию задачи и вычисления вероятности наступления событий, в том числе с применением формул комбинаторики и основных теорем теории вероятностей; исследование случайных величин по их распределению.

Предметные результаты освоения базового курса физической культуры:

1) умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);

2) владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

3) владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

4) владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

5) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности;

6) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- овладение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений;

- овладение доступными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

- овладение доступными физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

- овладение доступными техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.

Предметные результаты освоения базового курса основ безопасности жизнедеятельности:

1) сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

2) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

3) сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

4) сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

5) знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

6) знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д.);

7) знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

8) умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

9) умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

10) знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;

11) знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

12) владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и

различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Предметные результаты освоения базового курса астрономии:

- 1) сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- 2) понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- 3) владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- 4) сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- 5) осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

Предметные результаты освоения базового курса родной литературы:

- 1) сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- 2) владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;
- 3) сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;
- 4) обогащение активного и потенциального словарного запаса на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;
- 5) овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;
- 6) сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;
- 7) сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;
- 8) обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;
- 9) сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.

Предметные результаты освоения базового курса естествознания:

- 1) сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира;

2) владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

3) сформированность умения применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

4) сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приёмами естественнонаучных наблюдений, опытов исследований и оценки достоверности полученных результатов;

5) владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ;

6) сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определённой системой ценностей.

### **Предметные результаты освоения трех углубленных курсов:**

Планируемые предметные результаты освоения предмета «Иностранный язык» (углубленный уровень)

1) умение быстро просматривать тексты и диалоги, чтобы найти необходимую информацию;

2) иметь мотивацию к самостоятельному чтению на английском языке, благодаря сюжетным диалогам, отрывкам из литературных произведений, текстам разных жанров;

3) совершенствовать навыки письма;

4) уметь оценивать себя, планировать свою деятельность, формулировать задачи и способы достижения поставленных целей, развивая таким образом умение работать самостоятельно.

5) вести/поддерживать и заканчивать различные виды диалогов в стандартных ситуациях общения, соблюдая нормы речевого этикета, при необходимости переспрашивая, уточняя;

6) расспрашивать собеседника и отвечать на его вопросы, высказывая своё мнение, просьбу, отвечать на предложение собеседника согласием/отказом в пределах изученной тематики и усвоенного лексико-грамматического материала;

7) рассказывать о себе, своей семье, друзьях, своих интересах и планах на будущее; сообщать краткие сведения о своём городе/селе, о своей стране и странах изучаемого языка;

8) описывать события/явления, передавать основное содержание, основную мысль прочитанного/услышанного, выражать своё отношение к прочитанному/услышанному, давать краткую характеристику персонажей.

9) воспринимать на слух и полностью понимать речь учителя, одноклассников;

10) воспринимать на слух и понимать основное содержание несложных аутентичных аудио- и видеотекстов, относящихся к разным коммуникативным типам речи (сообщение/рассказ/интервью);

11) читать несложные аутентичные тексты разных жанров и стилей с полным и точным пониманием и с использованием различных приёмов смысловой переработки текста (языковой догадки, выборочного перевода), а также справочных материалов; уметь оценивать полученную информацию, выражать своё мнение;

12) заполнять анкеты и формуляры;

13) писать поздравления, личные письма с опорой на образец с употреблением формул речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;

14) составлять план, тезисы устного или письменного сообщения; кратко излагать результаты проектной деятельности.

15) соблюдение ритмико-интонационных особенностей предложений различных коммуникативных типов (утвердительное, вопросительное, отрицательное, повелительное); правильное членение предложений на смысловые группы;

16) знание основных способов словообразования (аффиксации, словосложения, конверсии);

17) понимание и использование явлений многозначности слов иностранного языка: синонимии, антонимии и лексической сочетаемости;

18) распознавание и употребление в речи основных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого языка;

19) знание признаков изученных грамматических явлений (видо-временных форм глаголов, модальных глаголов и их эквивалентов, артиклей, существительных, степеней сравнения прилагательных и наречий, местоимений, числительных, предлогов);

20) знание национально-культурных особенностей речевого и неречевого поведения в своей стране и странах изучаемого языка; применение этих знаний в различных ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;

21) распознавание и употребление в устной и письменной речи основных норм речевого этикета (реплик-клише, наиболее распространённой оценочной лексики), принятых в странах изучаемого языка;

22) знание употребительной фоновой лексики и реалий страны/стран изучаемого языка, некоторых распространённых образцов фольклора (скороговорок, поговорок, пословиц);

23) знакомство с образцами художественной, публицистической и научно - популярной литературы;

24) представление об особенностях образа жизни, быта, культуры стран изучаемого языка (всемирно известных достопримечательностях, выдающихся людях и их вкладе в мировую культуру);



25) умение сравнивать языковые явления родного и иностранного языков на уровне отдельных грамматических явлений, слов, словосочетаний, предложений;

26) умение действовать по образцу/анalogии при выполнении упражнений и составлении собственных высказываний в пределах тематики основной школы;

27) готовность и умение осуществлять индивидуальную и совместную проектную работу; умение пользоваться справочным материалом (грамматическим и лингвострановедческим справочниками, двуязычным и толковым словарями, мультимедийными средствами);

28) достижение взаимопонимания в процессе устного и письменного общения с носителями иностранного языка, установление межличностных и межкультурных контактов в доступных пределах;

29) представление о целостном полиязычном, поликультурном мире; осознание места и роли родного и иностранных языков в этом мире как средства общения, познания, самореализации и социальной адаптации;

30) приобщение к ценностям мировой культуры как через источники информации на иностранном языке (в том числе мультимедийные), так и через непосредственное участие в школьных обменах, туристических поездках, молодежных форумах.

Предметные результаты освоения предмета «История» (углубленный уровень)

1) рассмотрение истории России как неотъемлемой части мирового исторического процесса;

2) знание основных дат и временных периодов всеобщей и отечественной истории из раздела дидактических единиц;

3) определение последовательности и длительности исторических событий, явлений, процессов;

4) умение характеризовать место, обстоятельства, участников, результаты важнейших исторических событий

5) работа с историческими документами;

6) умение сравнивать различные исторические документы, давать им общую характеристику;

7) критически анализировать информацию из различных источников;

8) умение соотносить иллюстративный материал с историческими событиями, явлениями, процессами, персоналиями;

9) использование статистической (информационной) таблицы, графиков, диаграммы как источников информации;

10) использование аудиовизуального ряда, как источника информации;

11) составление описания исторических объектов и памятников на основе текста, иллюстраций, макетов, интернет-ресурсов;

12) работа с хронологическими таблицами, картами и схемами; – чтение легенды исторической карты;

13) владение основной современной терминологией исторической науки, предусмотренной программой;

14) демонстрация умений вести диалог, участие в дискуссии по исторической тематике;

15) умение оценивать роль личности в отечественной истории;

16) ориентация в дискуссионных вопросах российской истории и существующих в науке их современных версиях и трактовках.

Предметные результаты освоения предмета «Информатика» (углубленный уровень)

1) сформированность понимания роли информации и связанных с ней процессов в мире; владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира;

3) сформированность представлений о важнейших видах дискретных объектов и об их простейших свойствах, алгоритмах анализа этих объектов, о кодировании и декодировании данных и причинах искажения данных при передаче;

4) систематизация знаний, относящихся к математическим объектам информатики; умение строить эти объекты, в том числе логические формулы;

5) сформированность базовых навыков и умений по требованиям техники безопасности, гигиены и экономии ресурсов при работе со средствами информатизации;

6) сформированность представлений об устройстве компьютеров, тенденциях развития компьютерных технологий; понятии «операционная система» и основных ее функциях; об общих принципах создания и работы интернет-приложений;

7) сформированность представлений о компьютерных сетях, их роли в современном мире; знаний базовых принципов организации и работы компьютерных сетей, норм информационной этики и права, принципов информационной безопасности, способов и средств обеспечения надёжного функционирования средств ИКТ;

8) понимание правовых основ использования программ и работы в Интернете;

9) владение опытом построения и использования компьютерно-математических моделей, проведения экспериментов и статистической обработки данных с помощью компьютера, интерпретации результатов, получаемых в ходе моделирования реальных процессов; умение оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов; сформированность представлений о необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

10) сформированность представлений о способах хранения и простейшей обработки данных; умение пользоваться базами данных и справочными системами; владение основами знаний о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними;

11) владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;

12) овладение понятием сложности алгоритма, знание основных алгоритмов обработки числовой и текстовой информации, алгоритмов поиска и сортировки;

13) владение стандартными приёмами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ;

- 14) владение универсальным языком программирования высокого уровня);
- 15) владение умением понимать программы на языке высокого уровня; знанием основных конструкций языка; умением выполнять анализ алгоритма;
- 16) владение навыками и опытом разработки программ, включая тестирование и отладку; владение основами формализации прикладной задачи и документирования программ.

Предметные результаты освоения технологии:

- 1) развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;
- 2) овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;
- 3) развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;
- 4) обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;
- 5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

### **Индивидуальный проект**

Результаты выполнения индивидуального проекта:

- 1) сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- 2) способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- 3) сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- 4) способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

### **Планируемые результаты профессионального цикла**

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации и проведению работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

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

Повар↔кондитер должен обладать общими компетенциями:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>

		<b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила

		чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p> <p><b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

Повар↔кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</li> <li>– безопасно править кухонные ножи;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>– проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>– включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> <li>– пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li> <li>– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> <li>– обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>– осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</li> </ul>
--	--	--



		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– правила приема прдуктов по количеству и качеству;</li> <li>– ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>– правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>– правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов;</li> <li>– правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>– правила поверки весоизмерительного оборудования</li> </ul>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> </ul>

	<p>нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>– хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</li> <li>– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>– различать пищевые и непищевые отходы;</li> <li>– подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</li> <li>– соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>– методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>– способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</li> <li>– формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</li> <li>– способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</li> </ul>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>

	<p>полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</li> <li>– нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</li> <li>– порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</li> <li>– соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</li> <li>– выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</li> <li>– обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</li> <li>– владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>– нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</li> </ul>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</li> <li>- обжаривать кости мелкого скота;</li> <li>- подпекать овощи;</li> <li>- замачивать сушеные грибы;</li> <li>- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</li> <li>- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</li> <li>- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</li> <li>- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</li> <li>– охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>– правила маркирования упакованных бульонов, отваров</li> </ul>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления супов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</li> <li>- готовить льезоны;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</li> <li>- определять степень готовности супов;</li> <li>- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.4.</b>          Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>– готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– доводить соусы до вкуса;</li> <li>– проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>– творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе</li> </ul>
--	--	--

		<p>региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</li> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать сушеные;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>- жарить сырые и предварительно отваренные;</li> <li>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать;</li> <li>- готовить овощные пюре;</li> <li>- готовить начинки из грибов;</li> </ul> </li> <li>– определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать в воде или молоке;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>- жарить предварительно отваренные;</li> <li>- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</li> <li>- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li> </ul> </li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li> <li>- готовить пюре из бобовых;</li> <li>– определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания,</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность</li> </ul>

		<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</li> <li>– определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li> <li>- формовать изделия из творога;</li> <li>- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить, запекать на гриле;</li> </ul> </li> <li>– определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для</li> </ul> </li> </ul>
--	--	---

		<p>лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</li> <li>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li> <li>- подготавливать продукты для пиццы;</li> <li>- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</li> <li>- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li> <li>- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li> <li>- жарить в большом количестве жира;</li> <li>- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li> <li>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</li> <li>- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</li> <li>- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость,</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</li> </ul>
--	--	---

		<p>яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и - отваривать мясо крабов;</li> <li>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</li> <li>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</li> <li>– температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания,</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</li> <li>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</li> <li>- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</li> <li>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки,</li> </ul>
--	--	--

		<p>тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</li> <li>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий,</li> </ul>
--	--	--

		<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную</li> </ul>

		<p>посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными</li> </ul>
--	--	--

		<p>факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>– правила оформления заявок на склад</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</li> <li>– Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>- тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>- растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>- готовить производные соуса майонез;</li> <li>- корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</li> <li>– охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</li> <li>– рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– определять степень готовности соусов;</li> <li>– проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>– творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</li> <li>– ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</li> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> <li>– правила хранения готовых соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</li> <li>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>- прослаивать компоненты салата;</li> <li>- смешивать различные ингредиенты салатов;</li> <li>- заправлять салаты заправками;</li> <li>- доводить салаты до вкуса;</li> </ul> </li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</li> <li>– проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи салатов;</li> <li>– хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>- готовить квашеную капусту;</li> <li>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li>- фаршировать шляпки грибов;</li> <li>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезать украшения из овощей, грибов;</li> <li>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> </ul> </li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– хранить бутерброды, холодные закуски</li> <li>– с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила хранения, требования к безопасности</li> <li>– хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>- украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li> <li>- вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> <li>– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных</li> </ul>

	<p>оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</li> <li>- снимать кожу с отварного языка;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>- украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> <li>- вынимать готовое желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд,</li> </ul>
--	---	---



		<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> </ul>

<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> </ul>
---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад</li> </ul>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</li> </ul>

	<p>оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> </ul> </li> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> </ul>
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> <li>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих</li> </ul>
--	--	---



		<p>сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с</li> </ul>

		<p>соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li> <li>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами;</li> <li>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- готовить лимонады;</li> <li>- готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>– определять степень готовности напитков;</li> <li>– доводить их до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>– проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных напитков;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	ПК 4.5.	<b>Практический опыт в:</b>

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- заваривать чай;</li> <li>- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</li> <li>- готовить кофе на песке;</li> <li>- обжаривать зерна кофе;</li> <li>- варить какао, горячий шоколад;</li> <li>- готовить горячие алкогольные напитки;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>– определять степень готовности напитков;</li> <li>– доводить их до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>– Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила расчета с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
Приготовление, оформление и подготовка к	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического</li> </ul>

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> </ul>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</li> </ul>

	<p>подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить желе;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовить жженный сахар;</li> <li>- готовить посыпки;</li> <li>- готовить помаду, глазури;</li> <li>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> </ul> </li> </ul>
--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>– хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</li> <li>– требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>

	<p>изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> </ul> </li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p><b>ПК 5.4.</b>  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> </ul> </li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Практический опыт:</b> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</li> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, кремы,</li> </ul>

		<p>отделочные полуфабрикаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
--	--	---



### **1.3. Система оценки результатов**

#### **Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

В соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обеспечивают оперативное управление образовательной деятельностью обучающихся, ее корректировку. Целью текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации является оценка степени соответствия качества образования обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

При формировании образовательной программы предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

#### **Итоговая аттестация выпускников ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Освоение ППКРС завершается обязательной итоговой аттестацией обучающихся. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, результаты квалификационного экзамена. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

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

## **2. Организационный раздел**

Организационный раздел ППКРС представлен учебным планом, планом внеурочной деятельности и календарным учебным графиком.

### **2.1. Учебный план**

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер как:

-объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

-перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

-последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

-виды учебных занятий;

-распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;

-сроки прохождения и продолжительность практик;

-формы итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ИА;

- объем каникул по годам обучения;

Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;

- общепрофессионального;

- профессионального;

- итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 66% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 34%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями рынка труда и работодателями.

Общеобразовательный цикл состоит из дисциплин: русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия, информатика, естествознание, родная литература, основы проектной деятельности/ технология.

Общепрофессиональный и профессиональный циклы состоят из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися

профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю профессии).

Учебный план профессии 43.01.09 Повар, кондитер приведен отдельным документом.

## **2.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график профессии 43.01.09 Повар, кондитер приведен отдельным документом.

## **2.3. План внеурочной деятельности**

План внеурочной деятельности является частью организационного раздела основной образовательной программы среднего общего образования и представляет собой описание целостной системы функционирования образовательной организации в сфере внеурочной деятельности и включает:

- план организации деятельности студенческих сообществ, в том числе ученических групп, разновозрастных объединений по интересам, клубов; юношеских общественных объединений, организаций;

- план реализации курсов внеурочной деятельности (курс «Индивидуальный проект»);

- план воспитательных мероприятий.

### **2.3.1. План организации деятельности студенческого совета**

Органы студенческого самоуправления в профессиональном училище представлены студенческим советом. Работа студенческого совета регулируется планом:

№	Наименование мероприятия	Сроки проведения	Ответственные за исполнение
1. Общие мероприятия и организационная работа			
1.	Подготовка плана работы студенческого совета университета на 2019/2020 учебный год, его утверждение	Сентябрь	Студенческий совет.
2.	Выборы студенческого актива в группах первого курса и формирование органов студенческого самоуправления	Сентябрь	Студенческий совет.
3.	Проведение собраний со старостами групп по вопросам учебной дисциплины, успеваемости, качества учебного процесса и посещаемости студентов, а также вне учебной работы студентов, информирование о новостях	Ежемесячно	Студенческий совет.
4.	Подготовка и проведение заседаний студенческого совета	Ежемесячно	Студенческий совет.
5.	Утверждение студентов входящих в состав студенческого научного общества	Сентябрь	Студенческий совет.
6.	Проведения встреч студентов с представителями администрации училища	В течение учебного года	Студенческий совет.

7.	Оформление стендов «Студенческий актив», «Информационный» (регулярное обновление материалов). Подготовка материалов для размещения на iis- сайте АГАСУ	В течение учебного года	Студенческий совет.
8.	Проведение социальной диагностики, опросов, анкетирования студентов по учебно- воспитательным и социальным проблемам	Сентябрь, Январь	Студенческий совет.
9.	Набор студентов в творческие кружки	Сентябрь- Октябрь	Студенческий совет.
10.	Формирование и утверждение положения о внеурочной работе	Сентябрь	Студенческий совет.
11.	Формирование и утверждение положения о работе волонтеров	Сентябрь	Студенческий совет.
12	Подведение итогов успеваемости и посещаемости студентов, обсуждение их на заседании студенческого совета	1 и 2 семестр	Студенческий совет.
<b>2. Мероприятия духовно-нравственного направления</b>			
13.	Участие в благотворительных акциях посвященных Дню защиты детей, защиты животных, организация волонтерского движения	В течение учебного года	Студенческий совет.
14.	Организация и посещение музеев, выставок, концертов, ярмарок, театров и др.	В течение учебного года	Студенческий совет.
15.	Всемирный день поэзии	Март	Студенческий совет.
16.	Подготовка ко дню космонавтики	Апрель	Студенческий совет.
17.	Проведение «Бардовского вечера»	Апрель	Студенческий совет.
<b>3. Мероприятия гражданско-патриотического направления</b>			
18.	Ознакомление первокурсников с Едиными требованиями к студентам	Сентябрь	Студенческий совет.
19.	Знакомство первокурсников с Положением, правилами внутреннего распорядка в училище, общежитии	Сентябрь	Студенческий совет.
20.	Знакомство первокурсников с Уставом, другими руководящими документами университета	Сентябрь	Студенческий совет.
21.	Участие в гражданско-патриотических акциях, посвященных Великой Победе	В течение учебного года	Студенческий совет.
22.	Участие в проведении городских, районных мероприятий, программ, проектов, организованных Молодежными центрами г. Астрахани (День Города, День России и т.д.)	В течение учебного года	Студенческий совет.

23.	Подготовка к празднованию «Дня Победы»	2 семестр	Студенческий совет.
<b>4. Мероприятия профессионально-трудового направления</b>			
24.	Круглые столы и конференции, посвященные профессиональным праздникам (День бухгалтера, финансиста, экономиста, налогового работника) и знаменательным датам, посвященным Российской Федерации	В течение учебного года	Студенческий совет.
25.	Участие в научной деятельности	В течение учебного года	Студенческий совет.
26.	Участие в конференциях, семинарах, деловых играх	В течение учебного года	Студенческий совет.
27.	Подготовка и участие в проведении Дней открытых дверей для абитуриентов	В течение учебного года	Студенческий совет.
28.	Проведения акции «СТОП-НАРКОТИК»	Март	Студенческий совет.
<b>5. Мероприятия культурно-эстетического направления</b>			
29.	Участие и подготовка творческих мероприятий развлекательного характера: -День Учителя; День первокурсника;	В течение учебного года	Студенческий совет.
30.	Выпуск поздравительных и информационных стенгазет	В течение учебного года	Студенческий совет.
31.	Организация посещения студентами музеев, выставок, концертов	В течение учебного года	Студенческий совет.
32.	Подготовка и проведение Новогоднего вечера студентов. Концертная программа, оформление зала, выпуск стенгазеты	Декабрь	Студенческий совет.
33.	Конкурс «Лучшая комната» в общежитии	Март	Студенческий совет.
<b>6. Мероприятия спортивно-оздоровительного направления</b>			
34.	Участие в спортивных мероприятиях	В течение учебного года	Студенческий совет.
35.	Проведение мероприятий в рамках проекта «Территория добра», участие студентов- волонтеров в работе волонтерского центра «Открытое сердце»	В течение учебного года	Студенческий совет.
41.	Организация и проведение субботника на территории вуза	Апрель	Студенческий совет.
42.	Участие в спартакиаде среди студентов по шахматам	Сентябрь- октябрь	Студенческий совет.

### **2.3.2. План реализации курсов внеурочной деятельности**

<b>№</b>	<b>Наименование курса</b>	<b>Объем</b>	<b>Период реализации</b>
----------	---------------------------	--------------	--------------------------

1	Индивидуальный проект	20	1 год, в течение 1 курса
---	-----------------------	----	--------------------------

### 2.3.3. План воспитательных мероприятий

№	Наименование мероприятия	Сроки исполнения	Ответственный за исполнение
1.1	Составление планов воспитательной работы ПУ, социального педагога, педагога-психолога, педагога дополнительного образования, классных руководителей групп на 2019-2020 учебный год.	сентябрь	Зам. директора по УВР
1.2	Составление и утверждение плана работы Совета по профилактике правонарушений на 2019-2020 учебный год	сентябрь	Зам. директора по УВР
1.3	Проведение анкетирования студентов нового набора. Формирование активов учебных групп и органов студенческого самоуправления	сентябрь	Зам. директора по УВР; Классные руководители
1.4	Выявление интересов, наклонностей студентов, вовлечение их в работу секций, клубов и объединений	До 01.10.19	Зам. директора по УВР; Классные руководители, музыкальный руководитель
1.5	Формирование актива студенческого самоуправления	Сентябрь-октябрь	Зам. директора по УВР; Классные руководители
1.6	Формирование актива студенческого общежития	сентябрь	Классные руководители
1.7	Ознакомление студентов первого года обучения с уставом ПУ АГАСУ, Правилами внутреннего распорядка, Положением о промежуточной аттестации, Положением о назначении стипендии.	сентябрь	Классные руководители
1.8	Знакомство студентов нового набора с работой библиотеки ПУ	сентябрь	Педагог-библиотекарь
1.9	Постановка на учет студентов нового набора: - студентов, относящихся к категории детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа; - студентов из малообеспеченных и многодетных семей; - студентов с ОВЗ.	сентябрь	Зам. директора по УВР; Соц.педагог
1.10	Организация работы социально-психологической службы в ПУ	сентябрь	Зам.директора по УВР; Соц.педагог; психолог
1.11	Организация дежурства в училище	сентябрь	Зам.директора по УВР
1.12	Создание социального паспорта группы; выявление несовершеннолетних из «группы риска»	сентябрь	Соц.педагог Классные руководители Психолог

1.13	Организация работы кружков и секций	сентябрь	Зам.директора по УВР
1.14	Проведение заседаний Совета по профилактике правонарушений	1 раз в месяц	Зам.директора по УВР
1.15	Собрание со студентами, проживающими в общежитии по актуальным вопросам	1 раз в квартал	Зам.директора по УВР
1.16	Участие в мероприятиях, проводимых агентством по делам молодежи АО, АГАСУ	В течение года	Зам.директора по УВР
1.17	Подведение итогов воспитательной работы классных руководителей за 2019-2020 учебный год (отчеты кл. руководителей)	июнь	Классные руководители
<b>2.</b>	<b>Гражданско-патриотическое и мировоззренческое воспитание.</b>		
	Мероприятие	Дата	Ответственные
2.1	Всероссийский праздник «1 сентября - День знаний»	2 сентября	Зам.директора по УВР
2.2	Уроки мужества в музее ПУ	Сентябрь-октябрь	Назначенный преподаватель
2.3	Митинг: «День солидарности в борьбе с терроризмом» (Память о событиях в Беслане)	3 сентября	Кл.руководители
2.4	Спортивно-патриотическая эстафета «Памяти дедов будьте достойны»	сентябрь	Назначенные преподаватели
2.5	Студенческая конференция «Всегда Россия славилась героями»	Январь	Назначенные преподаватели
2.6	Мероприятие «День народного единства» (видео-уроки)	1 ноября По группам	Назначенные преподаватели
2.7	Мероприятие, посвященное Дню Октябрьской революции «Судьба и Родина- едины»	7 ноября	Назначенные преподаватели
2.8	Литературно-музыкальный вечер «Скажи своё имя, Солдат!»: День Неизвестного солдата	3 декабря	Зам.директора по УВР
2.9	День героев Отечества	9 декабря	Назначенные преподаватели
2.10	День Конституции Российской Федерации	12 декабря	Назначенные преподаватели
2.11	Вахта памяти в музее ПУ АГАСУ	В течение года	Назначенные преподаватели
2.12	Семинары - «Твоя гражданская позиция»; - «Свобода и ответственность»; - «Не оставайтесь в стороне»;	Ноябрь Январь Март	Классные руководители
2.13	День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве (1943)	03 февраля	Назначенный преподаватель
2.14	Акция «Милосердие»: - поздравление ветеранов	Май 2019	Зам.директора по УВР
2.15	Встречи с ветеранами Великой Отечественной войны и тружениками тыла	в течение года	Зам.директора по УВР



2.16	Конкурс военно – патриотической песни «Живая память», посвященный Дню 73-й годовщине Победы в Великой Отечественной войне.	Май 2021	Зам.директора по УВР
2.17	Акция «Бессмертный полк»	Май 2021	Зам. директора по УВР
2.18	Проведение классных часов: «Международный день памяти жертв Холокоста»; «Вспомним подвиг героев»; «Моя служба в армии»; Урок-реквием «Колокола Чернобыля»;	ноябрь декабрь февраль 2021	Классные руководители, Зам. директора по УВР
2.19	Деятельность поискового отряда «Магистраль»	В теч. года по плану	Назначенный преподаватель
2.20	Сотрудничество с в/ч 03007 радиотехнического полка и морской пехоты	В течение года	Зам. директора по УВР
2.21	Сотрудничество с Советом ветеранов Трусовского района	В течение года	Зам. директора по УВР
2.22	Посещение ветеранов ВОВ, оказание практической помощи	В течение года	Зам. директора по УВР
2.23	Патронат за могилами солдат – студентов-выпускников, погибших в Чечне, Афганистане	В течение года	Назначенный преподаватель
2.24	Беседа «Закон РФ о воинской обязанности и воинской службе»	Октябрь, январь	Зам. директора по УВР
2.25	Проведение информационных часов: - «События в мире»; - «Из истории России»; - Я - гражданин России»	В течение года	Назначенный преподаватель
2.26	«Главенство закона»: молодёжи о Конституции РФ и их правах, информационный час, посвященный Дню Конституции.	12 декабря	Классные руководители
2.27	«Меж звёзд и Галактик»: мероприятие, посвященное первому выходу человека в космос	Апрель	Педагог-библиотекарь, Назначенный преподаватель
2.28	«Славься, страна! Мы гордимся тобой!»: 12 июня – День России	Июнь	Зам. директора по УВР
2.29	«Бесценный дар Кирилла и Мефодия»: 24 мая – День славянской письменности и культуры	Май	Зам. директора по УВР
2.30	Формирование отряда юнармейцев	В течение года	Зам. директора по УВР
<b>3.</b>	<b>Профессионально-трудовое воспитание. Самоорганизация и самообразование</b>		
3.1.	Клуб интересных встреч «Технология успеха»	В течение года	Мастера производств. обучения
3.2.	Смотр творческих работ (сочинения, эссе, презентации и т.д.) «Мое представление о будущей профессии»	Октябрь-ноябрь	Назначенный преподаватель

3.3	Тематические классные часы «Самопрезентация - путь к успеху на рынке труда»	январь	Классные руководители
3.4	Особенности профессионального имиджа (для 2-х курсов) - беседа-тренинг	апрель	Классные руководители
3.5	Организация выставки «Сделано своими руками»	март	Мастера производственного обучения
3.6	Проведение профессиональных и предметных недель с целью заинтересованности студентов учебной дисциплиной, выбранной специальностью, профессией.	по плану ЦК	Зам.директора по УВР, председатели ЦК
3.7	Встреча с представителями предприятий	В течение года	Мастера производственного обучения
3.8	Экскурсии на предприятия	В течение года	Мастера производственного обучения
3.9	Участие в субботниках и трудовых десантах, организованных в ПУ, АГАСУ и Трусовском районе	В течение года	Мастера производственного обучения, Классные руководители
3.10	Участие студентов в профессиональных конкурсах, фестивалях и форумах	В течение года	Зам.директора по УВР
3.11	Участие в ярмарках профессий, организованных Центром занятости г.Астрахани	В течение года	Зам.директора по УВР
<b>4.</b>	<b>Воспитание толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий</b>		
4.1	Проведение цикла дискуссий «Толерантность – дорога к миру»	1 раз в квартал	Назначенный преподаватель
4.2	Тематические классные часы: «Давайте дружить народами»; «Все мы разные, но все мы заслуживаем счастья»; ««Национальная культура родного края»»;	По расписанию	Социальный педагог, классные руководители
4.3	День национальных культур. Конкурс-фестиваль «Мы вместе», посвященный Международному дню толерантности	ноябрь	Классные руководители, Назначенный преподаватель
4.4	Занятия - тренинги толерантности: «Жить в мире с собой и другими», «Давайте делать добро»	январь	Педагог-психолог
4.5	Митинг «День солидарности в борьбе с терроризмом»	3 сентября	Назначенный преподаватель
4.6	Классные часы по профилактике проявлений терроризма и экстремизма: «Мировое сообщество и терроризм», «Законодательство РФ в сфере противодействия терроризму»	Сентябрь-ноябрь	Классные руководители

4.7	Демонстрация в библиотеке видеопродукции антитеррористического, антикоррупционного содержания.	В течение года	Педагог-библиотекарь
4.8	Привлечение работников силовых ведомств к проведению практических занятий с обучающимися	декабрь	Заместитель директора по УВР
4.9	Конкурс информационных листов по вопросам противодействия терроризму и экстремизму	март	Классные руководители
4.10	Проведение анкетирования по выявлению скрытого экстремизма в группах ПУ	Ноябрь	Зам.директора по УВР, психолог
4.11	Проведение профилактических бесед с работниками правоохранительных органов по профилактике правонарушений, противодействию терроризму и экстремизму.	В течение года	Зам.директора по УВР
4.12	Учебно-тренировочные занятия по информированию и обучению персонала образовательных учреждений и обучающихся навыкам безопасного поведения при угрозе совершения теракта.	1 раз в квартал	Администрация преподаватель ОБЖ
4.13	Контроль за пребыванием посторонних лиц на территории и в здании ПУ	Ежедневно	Администрация
4.14	Дежурство педагогов, членов администрации	Ежедневно	Администрация
4.15	МО классных руководителей «Что надо знать об экстремизме и терроризме»	Март	Руководитель МО
4.16	Уроки Доброты, приуроченные к: Международному дню толерантности; Международному дню инвалидов; Международному дню защиты детей	16 ноября 3 декабря 1 июня	Классные руководители
4.17	Проведение тренингов с привлечением специалистов на тему: «Формирование навыков толерантного отношения к окружающим»	В течение года	Зам.директора по УВР
4.18	Встречи студентов с представителями религиозных конфессий.	В теч. года	Заместитель директора по УВР
<b>5.</b>	<b>Экономическое, финансовое и правовое воспитание. Профилактическая работа.</b>		
5.1.	Открытые онлайн-лекции по финансовой грамотности	В теч. года	Зам. по УВР
5.2	Неделя безопасности	октябрь 2021	Классные Руководители; Преподаватель ОБЖ
5.3	Организация встреч с инспектором по делам несовершеннолетних и участковым ОВД, сотрудниками прокуратуры и ОП №3 с разъяснением положений об уголовной и административной ответственности за нарушения правил общественного порядка.	сентябрь, декабрь, апрель.	Зам.директора по УВР

5.4	Профилактика девиантного поведения, формирование гражданской позиции законопослушного человека.	В течение года	Педагог-психолог, Социальный педагог
5.5	«Культура и правила поведения» – психологический практикум.	октябрь	Педагог-психолог Классные руководители
5.6	День здоровья «Молодёжь против вредных привычек»	1 ноября	Зам.директора по УВР, Классные руководители
5.7	«Портрет идеального студента» - конкурсная программа	январь	Классные руководители
5.8	Акция «Все в твоих руках» - к Всемирному дню борьбы со СПИДом	декабрь	Классные руководители
5.9	Проведение профилактических бесед на тему: «Подросток. Закон. Ответственность». Основные понятия административной и уголовной ответственности несовершеннолетних. Профилактический учет в подразделениях по делам несовершеннолетних в отделах полиции.	Декабрь	Классные руководители
5.10	Организация правового всеобуча для учащихся Темы: «Правила поведения в коллективе. Разрешения конфликтных ситуаций»; «Правила поведения на улице», «Как защитить себя от преступных посягательств» «Профилактика вредных привычек, здоровый образ жизни»	Январь-февраль	Классные руководители
5.11	Беседа «Разрешение конфликтов в коллективе, примирительные технологии»	Март	Классные руководители
5.12	Формирование банка данных на студентов склонных к девиантному и деликвентному поведению.	сентябрь	Зам. директора по УВР, Классные руководители, соц. педагог, педагог-психолог
5.13	Диагностика учащихся и студентов с целью выявления вредных привычек и склонностей к ним.	сентябрь	Педагог-психолог, Классные руководители
5.14	Классные часы на правовую тематику: Единый урок гражданственности «Конституция РФ - основной закон нашей жизни»	декабрь	инспектор ОПДН, представители комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав
5.15	Проведение классных часов в группах: «Права и обязанности студента»	сентябрь	Классные руководители
5.16	Диспут «Права человека глазами студента»	февраль	Классные руководители
5.17	Анкетирование студентов-первокурсников «Право и мы»; Правовой семинар «Ответственность несовершеннолетних по гражданскому,	Март - апрель	Классные руководители

	административному, уголовному праву» для вторых курсов Правовой семинар «Права и обязанности молодого специалиста» для 3 курса		
5.18	Единые тематические информационные часы, посвященные: - Дню государственной символики РФ - Дню независимости РФ	февраль июнь	Классные руководители
5.19	Проведение круглого стола «Что такое коррупция»	ноябрь	Назначенный преподаватель
5.20	Организация выступления работников правоохранительных органов перед педагогами по вопросам пресечения коррупционных правонарушений	По согласованию	Зам.директора по УВР
5.21	Заседание Совета по профилактике правонарушений	1 раз в месяц по плану	Зам. директора по УВР
<b>6.</b>	<b>Физическое воспитание и спорт. Воспитание здорового образа жизни</b>		
6.1.	Анкетирование «Мое отношение к алкоголю, табакокурению, наркотикам» (для групп нового набора)	Октябрь	Педагог-психолог
6.2	Информационно–профилактические встречи с работниками СПИД центра, специалистами наркологии, ОДН, сотрудниками полиции	По согласованию	Зам. директора по УВР
6.3	День здоровья «Первокурсник 2017» для групп нового набора»	сентябрь	Преподаватель физической культуры
6.4	Тематические классные часы на темы: ЗОЖ – основа счастливой жизни человека. Источники долголетия. • Как избежать стресса на экзамене. • Вредные привычки. Как от них избавиться? • День трезвости. • Всемирный день борьбы со СПИДом. • Всемирный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом • Всемирный день борьбы с туберкулезом • Всемирный день здоровья • Всероссийский день донора • Всемирный день памяти умерших от СПИДа • Всемирный день борьбы с сахарным диабетом • Всемирный день без табачного дыма	В теч года  11 сентября  1 декабря  1 марта  24 марта 7 апреля 20 апреля  19 мая  22 мая 31 мая	Классные руководители
6.5	Мероприятия по профилактике наркомании, токсикомании и алкоголизма среди молодежи в рамках акции «Знать, чтобы жить»	ноябрь	Зам.директора по УВР
6.6	День здоровья	1 раз в месяц	Преподаватель физической культуры

6.7	Проведение профилактических тренингов: «Как сказать нет», «Воспитываем силу воли», «Самооценка» и т.д.	октябрь	Педагог-психолог
6.8	Организация лекций сотрудников ГБУЗ «Городская поликлиника №10»	Декабрь-февраль	Зам.директора по УВР
6.10	Единый классный час, посвященный Всемирному дню здоровья.	1 неделя апреля	Классные руководители, преподаватель физической культуры
6.11	Конкурс плакатов «Здоровому образу жизни-ДА!»	апрель	Классные руководители
6.12	Участие в мероприятии АГАСУ «Танцы против наркотиков»	апрель	Зам.директора по УВР
6.13	Организация спортивных секции (баскетбол, футбол, теннис, стрельба).	По графику	преподаватель физической культуры
6.14	Организация спортивных соревнований	По графику	преподаватель физической культуры
6.15	Внедрение комплекса ГТО через физическое и патриотическое воспитание студентов	В течение года	Преподаватель физической культуры
6.16	Участие в мероприятиях в рамках акции «Чистый город»	В течение года	Классные руководители
6.17	Встречи с врачами, психологами и юристами	В течение года	Зам.директора по УВР
6.18	Участие в спортивных мероприятиях АГАСУ	В течение года	Преподаватель физической культуры
<b>7.</b>	<b>Культурно-нравственное воспитание. Формирование способности поддерживать и развивать ценности, принципы и традиции АГАСУ</b>		
7.1.	Проведение тренингов по формированию коммуникативной культуры (1-2 курсы)	Сентябрь	Педагог-психолог
7.2	Исследования по определению уровня социализации обучающихся выпускных курсов	Октябрь-март	Педагог-психолог
7.3	Тематические классные часы - «Человек среди людей» - «Этика поведения в училище» - о сквернословии	октябрь	Классные руководители
7.4	Смотр-конкурс талантов студентов-первокурсников «Мы ищем звёзды»	октябрь	Назначенные преподаватели
7.5	Литературно-музыкальная композиция «Матери славное имя», посвященная Дню Матери	21 ноября	Педагог-библиотекарь
7.6	Проведение тренингов «Формирование коммуникативных навыков при трудоустройстве» (выпускные группы)	В соотв. с графиком психолога	2 семестр Педагог-психолог
7.7	Сотрудничество с молодежной православной организацией «Фавор». Проведение заседаний киноклуба.	В теч года во время классных часов по графику	Назначенный преподаватель Зам.директора по УВР

7.8	Уроки-беседы «Час со священником»	В теч года во время классных часов по графику	Назначенный преподаватель Зам.директора по УВР
7.9	Социально-психологические тренинги по подготовке к будущей семейной жизни	В течение года	Педагог-психолог
7.10	Организация встреч с сотрудниками ЗАГСа	В течение года	Зам.директора по УВР
7.11	Праздник, посвященный Дню Учителя	4 октября	Назначенный преподаватель
7.12	День Пожилых людей	1 октября	Классные руководители
7.13	День гражданской обороны	3 октября	Преподаватель ОБЖ
7.14	Всероссийский урок «Экология и энергосбережения» в рамках фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче	16 октября	Преподаватель естествознания
7.15	Всероссийский урок безопасности подростков в сети Интернет	30 октября	Назначенный преподаватель
7.16	Всероссийская акция «Час кода». Тематический урок информатики.	4-10 декабря	Назначенный преподаватель
7.17	Новогодний праздник «Снежные фантазии»	декабрь	Назначенный преподаватель
7.18	День Российского студенчества «Татьянин день»	январь	Зам.директора по УВР
7.19	День защитника Отечества Спортивный праздник «А ну-ка, парни!»	февраль	Преподаватель ОБЖ, Назначенный преподаватель
7.20	Праздничная программа «Примите наши поздравления!» к 8 марта	март	Зам.директора по УВР
7.21	1 апреля – День смеха.	апрель	Назначенный преподаватель
7.22	Мероприятия в рамках Вахты Памяти: парад, возложения, митинг, концерт	Май	Классные руководители
7.23	Благотворительные акции и операции: «Спешите делать добро» «Волшебный сундук» (сладости к Новому году для воспитанников интернатов) «Не забудь поздравить ветерана» «День без табака» «Неделя добра» - уборка территорий	ноябрь (ко Дню инвалидов) декабрь  октябрь, май май апрель, май	Зам.директора по УВР Классные руководители
7.24	Тематические вечера духовной направленности (живопись, музыка, поэзия) в библиотеке.	В течение года	Педагог-библиотекарь
7.25	Поэтическая гостиная «И во веки веков. И во все времена...»	ноябрь	Назначенный преподаватель
7.26	Экскурсия по храмам Трусовского района	В теч года	Зам.директора по УВР
<b>8.</b>	<b>Студенческое самоуправление</b>		

8.1	Организационное собрание: разъяснение студентам целей и задач самоуправления. Выборы актива студенческого совета	октябрь	Зам.директора по УВР
8.2	Обучение команды волонтеров на семинаре-тренинге по программе «Профилактика аддиктивного поведения у детей и подростков», проводимом ГБУЗ АО «Областной наркологический диспансер»	В теч года	Зам.директора по УВР
8.3	Организация взаимодействия с молодежными организациями	В теч года	Зам.директора по УВР, Совет студенческого самоуправления
8.4	Участие в городских, областных и Всероссийских конкурсах, проектах, акциях	В теч года	Зам.директора по УВР Совет студенческого самоуправления
8.5	Организация команды волонтеров для развития сотрудничества с		
<b>9.</b>	<b>Работа со студентами, проживающими в общежитии</b>		
9.1	Беседы со студентами о правилах проживания в общежитии, о дежурстве, о санитарном состоянии комнат и мест общего пользования.	сентябрь-октябрь	Комендант общежития
9.2	Выбор совета общежития	октябрь	Зам.директора по УВР
9.3	Общее собрание со студентами	По мере необходимости	Комендант общежития
9.4	Индивидуальные беседы со студентами	По мере необходимости	Социальный педагог, педагог-психолог
9.5	Проведение субботников	1 раз в 2 месяца	Комендант общежития
9.6	Вовлечение проживающих в спортивные секции	в теч года	Преподаватель физической культуры
9.7	Выпуск праздничных стенгазет	в теч года	Совет общежития
9.8	Беседы с инспектором ОДН, сотрудниками ОП№3	в теч года	Зам.директора по УВР
9.9	Беседа со специалистами ведомств профилактики, темы: - Безопасное поведение – норма поведения несовершеннолетних; - Ответственность за употребление спиртных напитков и наркотических средств.	в теч года	Зам.директора по УВР
9.10	Просмотр видеофильмов	в теч года	Дежурный по общежитию, педагог-библиотекарь
<b>10.</b>	<b>Программа адаптации первокурсников</b>		
10.1	Всероссийский праздник «1 сентября - День знаний»	сентябрь	Назначенный преподаватель
10.2	Тематические классные часы «Наше училище: традиции и нормы»	сентябрь	Классные руководители
10.3	Психологическое тестирование обучающихся групп нового набора:	сентябрь	Психологическая служба ПУ АГАСУ



	диагностика эмоционально-волевой сферы, уровня социализации.		
10.4	Организационно-психологические тренинги в группах нового набора, направленные на формирование коллектива, выявление актива, лидеров.	сентябрь	Психолог, Классные руководители
10.5	Посвящение в студенты «Добро пожаловать в наш общий дом!»	сентябрь	Назначенный преподаватель
10.6	Проведение социометрических исследований для изучения межличностных отношений в группах нового набора	октябрь - март	Классные руководители
10.7	Анкетирование по определению уровня адаптации студентов	октябрь	Классные руководители
10.8	Психологическое тестирование в группах нового набора по выявлению студентов, склонных к девиантному поведению	сентябрь октябрь	Педагог-психолог, Классные руководители
10.9	Классный час в библиотеке «Твоя профессия»	сентябрь	Педагог-библиотекарь
10.10	Тематические классные часы для групп нового набора «Готовимся к первой сессии»	декабрь	Классные руководители

### 3. Содержательный раздел

#### 3.1. Программа развития универсальных учебных действий

##### Приложение 1

### **3.2. Рабочие программы отдельных учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик и курсов внеурочной деятельности**

Рабочие программы отдельных учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик и курсов внеурочной деятельности прилагаются отдельным документом.

**3.3. Программа воспитания и социализации**  
**Приложение 2**

**3.4. Программа коррекционной работы**  
**Приложение 3**

**3.5. Оценочные материалы**

Оценочные материалы приведены отдельными документами.

### **3.6. Методические материалы**

Методические материалы приведены отдельными документами.

#### **4. Организационно-педагогические условия. Система условий реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

##### **4.1. Общесистемные условия**

Реализация образовательной программы проводится в здании, принадлежащем ГАОУ АО ВО «АГАСУ» на основании оперативного управления (свидетельство №187368 от 13.07.2015 г. бессрочно), расположенном по адресу: 414042, Астраханская область, г. Астрахань, Трусовский район, ул.Магистральная № 18, общей площадью 4116,5 кв.м.

Производственные практики проходят на различных предприятиях общественного питания в соответствии с договорами о практике.

Базы практик, договора о практике:

ИП Маркова И.С., договор № 6 от 27.08.2019г., до 30.06.2025г.

Кондитерский цех ООО «Марго», договор № 12 от 28.08.2019г., до 30.06.2025г.

Кондитерский цех ИП Щукина Н.Н., договор № 10 от 27.08.2019г., до 30.06.2025г.

ИП Батуев Д.А., договор № 7 от 27.08.2019г., до 30.06.2025г.

ООО «РеалСтройИнвест», договор № 15 от 29.08.2019г., бессрочный

ООО «Анева», договор № 14 от 28.08.2019г., бессрочный

ГАУ АО АОСРЦ «Русь» ул.Коновалова 14, договор № 92 от 19.01.2020г.

Ресторан «Чайхана Шали», ул.Урицкого 3, договор № 91 от 19.01.2020г.

Кафе «Тарантино», ул.Магистральная 26Б, договор № 93 от 19.01.2020г.

ИП Серебрякова А.М., «Столовая 100», договор № 94 от 19.01.2020г.

КПАО «Комбинат общественного питания», договор № 97 от 19.01.2020г.

Кафе «Онегин», пл.Ленина 12, договор № 96 от 19.01.2020г.

ИП Ефимова Е.В., столовая школа №55, договор № 95 от 19.01.2020г.

ИП Ибрагимов, кафе «Мята», договор № 98 от 19.01.2020г.

ИП Байрамов Р.П, кафе «Vtst Food», договор № 99 от 19.01.2020г.

ИП Баймуратов А.Т., пекарня «Жар-свежар», договор № 100 от 19.01.2020г.

ИП Рамазанов З.С., ул.Савушкина д.47, договор № 102 от 19.01.2020г.

ИП Караханян К.М., г/к «Два орла», договор № 101 от 19.01.2020г.

ИП Дан И.А., кафе «Идиллия», договор № 103 от 19.01.2020г.

ИП Давыдов, «Столовая СССР», договор № 105 от 19.01.2020г.

Перечень баз практик может расширяться в ходе реализации образовательной программы и дополняться в рамках ежегодного обновления ППКРС.

## 4.2. Материально-техническое обеспечение

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	ОУД.01 Русский язык	<p>Кабинет русского языка: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Учебно-наглядные пособия</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 312</p> <p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 112</p>

		<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Компьютеры – 2 шт.          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 308</p>
<p>2</p>	<p>ОУД.02 Литература</p>	<p>Кабинет литературы: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации          Учебная доска          Рабочее место преподавателя          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Учебно-наглядные пособия          Переносной мультимедийный комплект</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 212</p>

		<p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3 шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 112</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 2 шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 308</p>



		<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
3	ОУД.03 Иностранный язык	<p>Кабинет иностранного языка: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Учебно-наглядные пособия</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 314
		<p>Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Компьютеры – 3 шт.</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 112

		<p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Компьютеры – 2 шт.</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
4	ОУД.04 Математика	<p>Кабинет математики: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 311

		<p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Учебно-наглядные пособия Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 3 шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 112
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2 шт.</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308

		<p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
5	ОУД.05 История	<p>Кабинет истории: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Учебно-наглядные пособия</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 201

		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 3 шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 112
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2 шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
6	ОУД.06 Физическая культура	Кабинет физической культуры: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 102

		<p>индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации  Учебная доска  Рабочее место преподавателя  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Учебно-наглядные пособия  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Спортивный комплекс: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации  Комплект специализированного оборудования:  Стенка гимнастическая  Конь гимнастический  Велотренажер  Беговая дорожка</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория №35</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3 шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 112</p>

		<p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 2 шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 308</p>
<p>7</p>	<p>ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности</p>	<p>Кабинет основ безопасности жизнедеятельности: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации  Учебная доска  Рабочее место преподавателя  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Учебно-наглядные пособия  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 210</p>

		<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Компьютеры – 3 шт.          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 112</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Компьютеры – 2 шт.          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 308</p>



		<p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
8	ОУД.08 Астрономия	<p>Кабинет астрономии: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации  Учебная доска  Рабочее место преподавателя  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Учебно-наглядные пособия  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 311
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 112

		<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Компьютеры – 2 шт.          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
9	ОУД.09 Информатика	<p>Кабинет информатики: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации          Учебная доска          Рабочее место преподавателя          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Компьютеры – 13 шт.          Учебно-наглядные пособия</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 305

		<p>Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 112
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308

		<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
10	ОУД.10 Естествознание	<p>Кабинет естествознания: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Учебно-наглядные пособия</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 208
		<p>Кабинет естествознания: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 204

		<p>индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации  Учебная доска  Рабочее место преподавателя  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Учебно-наглядные пособия  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Лаборатория естествознания  Учебная доска  Рабочее место преподавателя  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Учебно-наглядные пособия  Микроскопы – 15 шт.  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 204</p>

		<p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 112</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308</p>

		2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».	
11	ОУД.11 Родная литература	<p>Кабинет родной литературы: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Учебно-наглядные пособия</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome</p> <p>Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 212
		<p>Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Компьютеры – 3шт.</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 112

		<p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308</p>



12	УД.01 Технология	<p>Кабинет технологии: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)</p> <p>Раздаточный дидактический материал</p> <p>Наглядные пособия</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 214
		<p>Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Компьютеры – 3шт.</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 112

		<p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
13	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p>Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Учебная доска Рабочее место преподавателя Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Шкафы для хранения муляжей (инвентаря) Раздаточный дидактический материал Наглядные пособия Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302

	<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
	<p>Лаборатория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены          Учебная доска          Рабочее место преподавателя          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Раздаточный дидактический материал          Наглядные пособия          Микроскопы – 15 шт.          Переносной мультимедийный комплект          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 302</p>
	<p>Помещение для самостоятельной работы          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Компьютеры – 3шт.</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 112</p>

		<p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Компьютеры – 2шт.</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
14	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров:</p> <p>учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302

		<p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)          Раздаточный дидактический материал          Наглядные пособия          Переносной мультимедийный комплект          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети          «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU          General Public License. Office 365 A1 Академическая          подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное          соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure          Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome          Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version          2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint          Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Лаборатория товароведения продовольственных товаров          Учебная доска          Рабочее место преподавателя          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Раздаточный дидактический материал          Наглядные пособия          Нитраттестер          Овоскоп          Переносной мультимедийный комплект          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети          «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU          General Public License. Office 365 A1 Академическая          подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное          соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure          Dev Tools for Teaching</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 302</p>

		<p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория №112</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308</p>

		2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».	
15	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>Кабинет технического оснащения и организации рабочего места: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)</p> <p>Раздаточный дидактический материал</p> <p>Наглядные пособия</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome</p> <p>Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302
		<p>Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Раздаточный дидактический материал</p> <p>Наглядные пособия</p> <p>Нитраттестер</p> <p>Овоскоп</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302

		<p>«Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Компьютеры – 3шт.</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18</p> <p>Аудитория №112</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Компьютеры – 2шт.</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18</p> <p>Аудитория № 308</p>



		<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
16	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин : учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)</p> <p>Раздаточный дидактический материал</p> <p>Наглядные пособия</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 214
		Помещение для самостоятельной работы	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18

		<p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	Аудитория № 112
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
17	ОП.05 Основы калькуляции и учета	Кабинет социально-экономических дисциплин: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302

		<p>Учебная доска  Рабочее место преподавателя  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)  Раздаточный дидактический материал  Наглядные пособия  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 112</p>

		<p>Электронная библиотечная система «Академия».</p> <p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308</p>
18	ОП.06 Охрана труда	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Учебная доска Рабочее место преподавателя Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Шкафы для хранения муляжей (инвентаря) Раздаточный дидактический материал Наглядные пособия Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 210</p>

		<p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 112</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308</p>

		2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».	
19	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p>Кабинет иностранного языка: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)</p> <p>Раздаточный дидактический материал</p> <p>Наглядные пособия</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome</p> <p>Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 314
		<p>Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Компьютеры – 3шт.</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 112

		<p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Компьютеры – 2шт.</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
20	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)</p> <p>Раздаточный дидактический материал</p> <p>Наглядные пособия</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория №210

		<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Компьютеры – 3шт.          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 112</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Компьютеры – 2шт.          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 308</p>



		<p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
21	ОП.09 Физическая культура	<p>Кабинет физической культуры: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации  Учебная доска  Рабочее место преподавателя  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Учебно-наглядные пособия  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 102
		<p>Спортивный комплекс: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации  Комплект специализированного оборудования:  Стенка гимнастическая</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория №35

		<p>Конь гимнастический Велотренажер Беговая дорожка</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 112</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308</p>

22	ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска  Рабочее место преподавателя  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Раздаточный дидактический материал  Наглядные пособия  Компьютеры – 13 шт.  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>77-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 305
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 112

		<p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
23	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<p>Кабинет технического оснащения и организации рабочего места: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Учебная доска Рабочее место преподавателя Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Шкафы для хранения муляжей (инвентаря) Раздаточный дидактический материал Наглядные пособия Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302

		<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации          Учебная доска          Рабочее место преподавателя          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)          Раздаточный дидактический материал          Наглядные пособия          Переносной мультимедийный комплект          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»          7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 302</p>
		<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18</p>

		<p>Рабочее место преподавателя  Место для презентации готовой кулинарной продукции  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные;  Пароконвектомат;  Жарочный шкаф;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль (жарочная поверхность);  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Газовая горелка (для карамелизации);  Набор инструментов для карвинга;  Овоскоп;  Нитраттестер;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной;  Моечная ванна двухсекционная.</p>	<p>Аудитория № 24</p>
--	--	--	-----------------------

		<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Компьютеры – 3шт.          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 112</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Компьютеры – 2шт.          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 308</p>

		<p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
24	<p>МДК.01.02  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>Кабинет технического оснащения и организации рабочего места: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации  Учебная доска  Рабочее место преподавателя  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)  Раздаточный дидактический материал  Наглядные пособия  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 302</p>
		<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 302</p>



		<p>консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации  Учебная доска  Рабочее место преподавателя  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)  Раздаточный дидактический материал  Наглядные пособия  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»  7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана  Рабочее место преподавателя  Место для презентации готовой кулинарной продукции  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные;  Пароконвектомат;  Жарочный шкаф;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль (жарочная поверхность);  Шкаф холодильный;</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 24</p>

	<p>Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Газовая горелка (для карамелизации);  Набор инструментов для карвинга;  Овоскоп;  Нитраттестер;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной;  Моечная ванна двухсекционная.</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
	<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 112</p>

		<p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Компьютеры – 2шт.</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
25	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Кабинет технического оснащения и организации рабочего места: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302

		<p>Рабочее место преподавателя Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Шкафы для хранения муляжей (инвентаря) Раздаточный дидактический материал Наглядные пособия Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Учебная доска Рабочее место преподавателя Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Шкафы для хранения муляжей (инвентаря) Раздаточный дидактический материал Наглядные пособия Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302</p>

	<p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
	<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана  Рабочее место преподавателя  Место для презентации готовой кулинарной продукции  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные;  Пароконвектомат;  Жарочный шкаф;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль (жарочная поверхность);  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 24</p>

		<p>Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);          Кофемолка;          Газовая горелка (для карамелизации);          Набор инструментов для карвинга;          Овоскоп;          Нитраттестер;          Машина посудомоечная;          Стол производственный с моечной ванной;          Стеллаж передвижной;          Моечная ванна двухсекционная.</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome          Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Компьютеры – 3шт.          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome          Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 112</p>

		<p>Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p> <p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
26	<p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Кабинет технического оснащения и организации рабочего места: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Учебная доска Рабочее место преподавателя Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Шкафы для хранения муляжей (инвентаря) Раздаточный дидактический материал Наглядные пособия Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302

		<p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации  Учебная доска  Рабочее место преподавателя  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)  Раздаточный дидактический материал  Наглядные пособия  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 302</p>
		<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана  Рабочее место преподавателя  Место для презентации готовой кулинарной продукции  Переносной мультимедийный комплект</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 24</p>



		<p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные;  Пароконвектомат;  Жарочный шкаф;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль (жарочная поверхность);  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Газовая горелка (для карамелизации);  Набор инструментов для карвинга;  Овоскоп;  Нитраттестер;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной;  Моечная ванна двухсекционная.</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p>	
--	--	---	--

		<p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 112</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 2шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 308</p>

		<p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
27	<p>МДК.03.01</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Кабинет технического оснащения и организации рабочего места: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)</p> <p>Раздаточный дидактический материал</p> <p>Наглядные пособия</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18</p> <p>Аудитория № 302</p>
		<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18</p> <p>Аудитория № 302</p>

		<p>Учебная доска  Рабочее место преподавателя  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)  Раздаточный дидактический материал  Наглядные пособия  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана  Рабочее место преподавателя  Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные;  Пароконвектомат;  Жарочный шкаф;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль (жарочная поверхность);</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 24</p>

		<p>Шкаф холодильный;          Шкаф морозильный;          Шкаф шоковой заморозки;          Льдогенератор;          Тестораскаточная машина;          Планетарный миксер;          Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);          Мясорубка;          Процессор кухонный;          Слайсер;          Миксер для коктейлей;          Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);          Машина для вакуумной упаковки;          Кофемашина с капучинатором;          Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);          Кофемолка;          Газовая горелка (для карамелизации);          Набор инструментов для карвинга;          Овоскоп;          Нитраттестер;          Машина посудомоечная;          Стол производственный с моечной ванной;          Стеллаж передвижной;          Моечная ванна двухсекционная.</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 112</p>

		<p>Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
28	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302

		<p>Учебная доска  Рабочее место преподавателя  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)  Раздаточный дидактический материал  Наглядные пособия  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации  Учебная доска  Рабочее место преподавателя  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)  Раздаточный дидактический материал  Наглядные пособия  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 302</p>

	<p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
	<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана  Рабочее место преподавателя  Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные;  Пароконвектомат;  Жарочный шкаф;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль (жарочная поверхность);  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 24</p>



	<p>Машина для вакуумной упаковки;          Кофемашина с капучинатором;          Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);          Кофемолка;          Газовая горелка (для карамелизации);          Набор инструментов для карвинга;          Овоскоп;          Нитраттестер;          Машина посудомоечная;          Стол производственный с моечной ванной;          Стеллаж передвижной;          Моечная ванна двухсекционная.</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome          Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
	<p>Помещение для самостоятельной работы          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Компьютеры – 3шт.          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome          Бесплатное программное обеспечение.</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 112</p>

		<p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
29	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<p>Кабинет технического оснащения и организации рабочего места: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Учебная доска Рабочее место преподавателя Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Шкафы для хранения муляжей (инвентаря) Раздаточный дидактический материал Наглядные пособия Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302

	<p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
	<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации  Учебная доска  Рабочее место преподавателя  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)  Раздаточный дидактический материал  Наглядные пособия  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 302</p>
	<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана  Рабочее место преподавателя</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 24</p>

		<p>Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные;  Пароконвектомат;  Жарочный шкаф;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль (жарочная поверхность);  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Газовая горелка (для карамелизации);  Набор инструментов для карвинга;  Овоскоп;  Нитраттестер;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной;  Моечная ванна двухсекционная.</p>	
--	--	--	--

		<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Лаборатория: учебный кондитерский цех  Рабочее место преподавателя  Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные;  Конвекционная печь;  Микроволновая печь;  Подовая печь (для пиццы);  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Фризер;  Тестораскаточная машина (настольная);  Планетарный миксер;  Тестомесильная машина (настольная);  Миксер (погружной);  Мясорубка;  Процессор кухонный;</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 29</p>

		<p>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Пресс для пиццы;  Лампа для карамели;  Аппарат для темперирования шоколада;  Газовая горелка (для карамелизации);  Термометр инфракрасный;  Термометр со щупом;  Овоскоп;  Машина для вакуумной упаковки;  Производственный стол с моечной ванной;  Производственный стол с деревянным покрытием;  Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  Моечная ванна (двухсекционная);  Стеллаж передвижной</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 112</p>

		<p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Компьютеры – 2шт.</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
30	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<p>Кабинет технического оснащения и организации рабочего места: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)</p> <p>Раздаточный дидактический материал</p> <p>Наглядные пособия</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302

		<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации          Учебная доска          Рабочее место преподавателя          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)          Раздаточный дидактический материал          Наглядные пособия          Переносной мультимедийный комплект          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 302</p>



	<p>Электронная библиотечная система «Академия».</p> <p>Лаборатория: учебная кухня ресторана  Рабочее место преподавателя  Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные;  Пароконвектомат;  Жарочный шкаф;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль (жарочная поверхность);  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Газовая горелка (для карамелизации);  Набор инструментов для карвинга;  Овоскоп;  Нитраттестер;  Машина посудомоечная;</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 24</p>
--	---	--

		<p>Стол производственный с моечной ванной;          Стеллаж передвижной;          Моечная ванна двухсекционная.</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Лаборатория: учебный кондитерский цех          Рабочее место преподавателя          Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий          Переносной мультимедийный комплект          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:          Весы настольные электронные;          Конвекционная печь;          Микроволновая печь;          Подовая печь (для пиццы);          Расстоечный шкаф;          Плита электрическая;          Шкаф холодильный;          Шкаф морозильный;          Шкаф шоковой заморозки;          Льдогенератор;          Фризер;          Тестораскаточная машина (настольная);          Планетарный миксер;          Тестомесильная машина (настольная);</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 29</p>

		<p>Миксер (погружной);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Пресс для пиццы;  Лампа для карамели;  Аппарат для темперирования шоколада;  Газовая горелка (для карамелизации);  Термометр инфракрасный;  Термометр со щупом;  Овоскоп;  Машина для вакуумной упаковки;  Производственный стол с моечной ванной;  Производственный стол с деревянным покрытием;  Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  Моечная ванна (двухсекционная);  Стеллаж передвижной</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 112</p>

		<p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 2шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
31	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Кабинет технического оснащения и организации рабочего места: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации  Учебная доска  Рабочее место преподавателя  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)  Раздаточный дидактический материал  Наглядные пособия  Переносной мультимедийный комплект</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302

		<p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)</p> <p>Раздаточный дидактический материал</p> <p>Наглядные пособия</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302</p>

		<p>2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана Рабочее место преподавателя Место для презентации готовой кулинарной продукции Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для citrusовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттестер;</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 24</p>

		<p>Машина посудомоечная;          Стол производственный с моечной ванной;          Стеллаж передвижной;          Моечная ванна двухсекционная.</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Лаборатория: учебный кондитерский цех          Рабочее место преподавателя          Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий          Переносной мультимедийный комплект          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:          Весы настольные электронные;          Конвекционная печь;          Микроволновая печь;          Подовая печь (для пиццы);          Расстоечный шкаф;          Плита электрическая;          Шкаф холодильный;          Шкаф морозильный;          Шкаф шоковой заморозки;          Льдогенератор;          Фризер;          Тестораскаточная машина (настольная);          Планетарный миксер;</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория №29</p>

		<p>Тестомесильная машина (настольная);  Миксер (погружной);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  Пресс для пиццы;  Лампа для карамели;  Аппарат для темперирования шоколада;  Газовая горелка (для карамелизации);  Термометр инфракрасный;  Термометр со щупом;  Овоскоп;  Машина для вакуумной упаковки;  Производственный стол с моечной ванной;  Производственный стол с деревянным покрытием;  Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  Моечная ванна (двухсекционная);  Стеллаж передвижной</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 112</p>



		<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Компьютеры – 2шт.          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 308</p>
<p>32</p>	<p>МДК.05.02          Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Кабинет технического оснащения и организации рабочего места: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации          Учебная доска          Рабочее место преподавателя          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18          Аудитория № 302</p>

		<p>Раздаточный дидактический материал Наглядные пособия Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Учебная доска Рабочее место преподавателя Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Шкафы для хранения муляжей (инвентаря) Раздаточный дидактический материал Наглядные пособия Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302</p>

		<p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана Рабочее место преподавателя Место для презентации готовой кулинарной продукции Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации);</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 24</p>

		<p>Набор инструментов для карвинга;  Овоскоп;  Нитраттестер;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной;  Моечная ванна двухсекционная.</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Лаборатория: учебный кондитерский цех  Рабочее место преподавателя  Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные;  Конвекционная печь;  Микроволновая печь;  Подовая печь (для пиццы);  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория №29</p>

	<p> Фризер;  Тестораскаточная машина (настольная);  Планетарный миксер;  Тестомесильная машина (настольная);  Миксер (погружной);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Пресс для пиццы;  Лампа для карамели;  Аппарат для темперирования шоколада;  Газовая горелка (для карамелизации);  Термометр инфрокрасный;  Термометр со щупом;  Овоскоп;  Машина для вакуумной упаковки;  Производственный стол с моечной ванной;  Производственный стол с деревянным покрытием;  Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  Моечная ванна (двухсекционная);  Стеллаж передвижной </p> <p> 7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия». </p>	
	<p> Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» </p>	<p> 414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 112 </p>

		<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Компьютеры – 2шт.</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
33	УП.01.01 Учебная практика	<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 24

		<p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>Весы настольные электронные;</p> <p>Пароконвектомат;</p> <p>Жарочный шкаф;</p> <p>Микроволновая печь;</p> <p>Расстоечный шкаф;</p> <p>Плита электрическая;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Электрогриль (жарочная поверхность);</p> <p>Шкаф холодильный;</p> <p>Шкаф морозильный;</p> <p>Шкаф шоковой заморозки;</p> <p>Льдогенератор;</p> <p>Тестораскаточная машина;</p> <p>Планетарный миксер;</p> <p>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</p> <p>Мясорубка;</p> <p>Процессор кухонный;</p> <p>Слайсер;</p> <p>Миксер для коктейлей;</p> <p>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</p> <p>Машина для вакуумной упаковки;</p> <p>Кофемашина с капучинатором;</p> <p>Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);</p> <p>Кофемолка;</p> <p>Газовая горелка (для карамелизации);</p> <p>Набор инструментов для карвинга;</p> <p>Овоскоп;</p> <p>Нитраттестер;</p> <p>Машина посудомоечная;</p> <p>Стол производственный с моечной ванной;</p> <p>Стеллаж передвижной;</p> <p>Моечная ванна двухсекционная.</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p>	
--	--	--	--

		<p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория №112</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 2шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 308</p>



		<p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
34	УП.02.01 Учебная практика	<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана  Рабочее место преподавателя  Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные;  Пароконвектомат;  Жарочный шкаф;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль (жарочная поверхность);  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 24

		<p>Газовая горелка (для карамелизации);  Набор инструментов для карвинга;  Овоскоп;  Нитраттестер;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной;  Моечная ванна двухсекционная.</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория №112</p>

		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
35	УП.03.01 Учебная практика	<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана Рабочее место преподавателя Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор;</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 24

		<p>Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Газовая горелка (для карамелизации);  Набор инструментов для карвинга;  Овоскоп;  Нитраттестер;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной;  Моечная ванна двухсекционная.</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория №112</p>

		<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Компьютеры – 2шт.          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
36	УП.04.01 Учебная практика	<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана          Рабочее место преподавателя          Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)          Переносной мультимедийный комплект          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 24

		<p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>Весы настольные электронные;</p> <p>Пароконвектомат;</p> <p>Жарочный шкаф;</p> <p>Микроволновая печь;</p> <p>Расстоечный шкаф;</p> <p>Плита электрическая;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Электрогриль (жарочная поверхность);</p> <p>Шкаф холодильный;</p> <p>Шкаф морозильный;</p> <p>Шкаф шоковой заморозки;</p> <p>Льдогенератор;</p> <p>Тестораскаточная машина;</p> <p>Планетарный миксер;</p> <p>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</p> <p>Мясорубка;</p> <p>Процессор кухонный;</p> <p>Слайсер;</p> <p>Миксер для коктейлей;</p> <p>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</p> <p>Машина для вакуумной упаковки;</p> <p>Кофемашина с капучинатором;</p> <p>Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);</p> <p>Кофемолка;</p> <p>Газовая горелка (для карамелизации);</p> <p>Набор инструментов для карвинга;</p> <p>Овоскоп;</p> <p>Нитраттестер;</p> <p>Машина посудомоечная;</p> <p>Стол производственный с моечной ванной;</p> <p>Стеллаж передвижной;</p> <p>Моечная ванна двухсекционная.</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p>	
--	--	--	--

		<p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Лаборатория: учебный кондитерский цех  Рабочее место преподавателя  Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные;  Конвекционная печь;  Микроволновая печь;  Подовая печь (для пиццы);  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Фризер;  Тестораскаточная машина (настольная);  Планетарный миксер;  Тестомесильная машина (настольная);  Миксер (погружной);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Пресс для пиццы;  Лампа для карамели;  Аппарат для темперирования шоколада;  Газовая горелка (для карамелизации);  Термометр инфракрасный;</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 29</p>

		<p>Термометр со щупом;  Овоскоп;  Машина для вакуумной упаковки;  Производственный стол с моечной ванной;  Производственный стол с деревянным покрытием;  Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  Моечная ванна (двухсекционная);  Стеллаж передвижной</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория №112</p>



		<p>Электронная библиотечная система «Академия».</p> <p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308</p>
37	УП.05.01 Учебная практика	<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана Рабочее место преподавателя Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки;</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 24</p>

		<p> Льдогенератор;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Газовая горелка (для карамелизации);  Набор инструментов для карвинга;  Овоскоп;  Нитраттестер;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной;  Моечная ванна двухсекционная. </p> <p> 7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия». </p>	
		<p> Лаборатория: учебный кондитерский цех  Рабочее место преподавателя  Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Переносной мультимедийный комплект </p>	<p> 414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 29 </p>

		<p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>Весы настольные электронные;</p> <p>Конвекционная печь;</p> <p>Микроволновая печь;</p> <p>Подовая печь (для пиццы);</p> <p>Расстоечный шкаф;</p> <p>Плита электрическая;</p> <p>Шкаф холодильный;</p> <p>Шкаф морозильный;</p> <p>Шкаф шоковой заморозки;</p> <p>Льдогенератор;</p> <p>Фризер;</p> <p>Тестораскаточная машина (настольная);</p> <p>Планетарный миксер;</p> <p>Тестомесильная машина (настольная);</p> <p>Миксер (погружной);</p> <p>Мясорубка;</p> <p>Процессор кухонный;</p> <p>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</p> <p>Пресс для пиццы;</p> <p>Лампа для карамели;</p> <p>Аппарат для темперирования шоколада;</p> <p>Газовая горелка (для карамелизации);</p> <p>Термометр инфракрасный;</p> <p>Термометр со щупом;</p> <p>Овоскоп;</p> <p>Машина для вакуумной упаковки;</p> <p>Производственный стол с моечной ванной;</p> <p>Производственный стол с деревянным покрытием;</p> <p>Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);</p> <p>Моечная ванна (двухсекционная);</p> <p>Стеллаж передвижной</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p>	
--	--	--	--

	<p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
	<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория №112</p>
	<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 2шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 308</p>

		<p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
38	ПП.01.01 Производственная практика	<p>ИП Маркова И.С. договор № 6 от 27.08.2019г до 30.06.2025г.</p> <p>ИП Багуев Д.А.. договор № 7 от 27.08.2019г.; до 30.06.2025г.</p> <p>ООО«РеалСтройИнвест» договор № 15 от 29.08.2019г.; бессрочный</p> <p>ООО«Анева» договор № 14 от 28.08.2019г. бессрочный</p>	<p>414036 г.Астрахань, ул. Барсовой, 12/Максаковой, 14</p> <p>414042 г.Астрахань, ул.Магистральная 18 А</p> <p>414042 г.Астрахань, ул.Волжская, 52</p> <p>414000 г.Астрахань, пл.Шаумяна, 4</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Компьютеры – 3шт.</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18</p> <p>Аудитория №112</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Компьютеры – 2шт.</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18</p> <p>Аудитория № 308</p>

		<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
39	ПП.02.01 Производственная практика	<p>ИП Маркова И.С. договор № 6 от 27.08.2019г до 30.06.2025г.</p> <p>ИП Батуев Д.А.. договор № 7 от 27.08.2019г.; до 30.06.2025г.</p> <p>ООО«РеалСтройИнвест» договор № 15 от 29.08.2019г.; бессрочный</p> <p>ООО«Анева» договор № 14 от 28.08.2019г. бессрочный</p>	<p>414036 г.Астрахань, ул. Барсовой, 12/Максаковой, 14</p> <p>414042 г.Астрахань, ул.Магистральная 18 А</p> <p>414042 г.Астрахань, ул.Волжская, 52</p> <p>414000 г.Астрахань, пл.Шаумяна, 4</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Компьютеры – 3шт.</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18</p> <p>Аудитория №112</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18</p>

		<p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	Аудитория № 308
40	ПП.03.01 Производственная практика	<p>ИП Маркова И.С. договор № 6 от 27.08.2019г до 30.06.2025г. ИП Батуев Д.А.. договор № 7 от 27.08.2019г.; до 30.06.2025г. ООО«РеалСтройИнвест» договор № 15 от 29.08.2019г.; бессрочный ООО«Анева» договор № 14 от 28.08.2019г. бессрочный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p>	<p>414036 г.Астрахань, ул. Барсовой, 12/Максаковой, 14 414042 г.Астрахань, ул.Магистральная 18 А 414042 г.Астрахань, ул.Волжская, 52 414000 г.Астрахань, пл.Шаумяна, 4</p> <p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория №112</p>

		VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».	
		Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»  7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
41	ПП.04.01 Производственная практика	ИП Маркова И.С. договор № 6 от 27.08.2019г до 30.06.2025г. Кондит.цех ООО «Марго». договор № 12 от 28.08.2019г; до 30.06.2025г. Кондит.цех ИП Щукина Н.Н. договор № 10 от 27.08.2019г; до 30.06.2025г. ИП Батуев Д.А.. договор № 7 от 27.08.2019г.; до 30.06.2025г. ООО«РеалСтройИнвест» договор № 15 от 29.08.2019г.; бессрочный ООО«Анева» договор № 14 от 28.08.2019г. бессрочный	414036 г.Астрахань, ул. Барсовой, 12/Максаковой, 14 414000 г.Астрахань, ул.Дзержинского,4 414036 г.Астрахань, ул.Софьи Перовской 102/105 А 414042 г.Астрахань, ул.Магистральная 18 А 414042 г.Астрахань, ул.Волжская, 52 414000 г.Астрахань, пл.Шаумяна, 4
		Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория №112



		<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы          Комплект учебной мебели на 25 обучающихся          Компьютеры – 2шт.          Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.          Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License          Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching          Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.          VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.          Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308
42	ПП.05.01 Производственная практика	<p>ИП Маркова И.С. договор № 6 от 27.08.2019г до 30.06.2025г.          Кондит.цех ООО «Марго». договор № 12 от 28.08.2019г; до 30.06.2025г.          Кондит.цех ИП Щукина Н.Н. договор № 10 от 27.08.2019г; до 30.06.2025г.          ИП Батуев Д.А.. договор № 7 от 27.08.2019г.; до 30.06.2025г.          ООО«РеалСтройИнвест» договор № 15 от 29.08.2019г.;</p>	<p>414036 г.Астрахань,          ул. Барсовой, 12/Максаковой, 14          414000 г.Астрахань,          ул.Дзержинского,4          414036 г.Астрахань,          ул.Софьи Перовской 102/105 А          414042 г.Астрахань,          ул.Магистральная 18 А          414042 г.Астрахань,</p>

		<p>бессрочный ООО«Анева» договор № 14 от 28.08.2019г. бессрочный</p>	<p>ул.Волжская, 52 414000 г.Астрахань, пл.Шаумяна, 4</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория №112</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308</p>

43	Итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана  Рабочее место преподавателя  Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные;  Пароконвектомат;  Жарочный шкаф;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль (жарочная поверхность);  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Газовая горелка (для карамелизации);  Набор инструментов для карвинга;  Овоскоп;  Нитраттестер;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 24
----	--	--	---

		<p>Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.</p>	
		<p>Лаборатория: учебный кондитерский цех Рабочее место преподавателя Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Конвекционная печь; Микроволновая печь; Подовая печь (для пиццы); Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина (настольная); Планетарный миксер; Тестомесильная машина (настольная); Миксер (погружной); Мясорубка; Процессор кухонный; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Пресс для пиццы; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Газовая горелка (для карамелизации); Термометр инфракрасный; Термометр со щупом; Овоскоп; Машина для вакуумной упаковки; Производственный стол с моечной ванной; Производственный стол с деревянным покрытием;</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 29</p>

		<p>Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  Моечная ванна (двухсекционная);  Стеллаж передвижной</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»  7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 112</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 2шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»  7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome  Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 308</p>



### **4.3. Учебно-методическое обеспечение**

Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации ППКРС включает характеристики оснащения библиотеки, административных помещений, сайта профессионального училища, внешней (в том числе глобальной) сети.

Библиотека оснащена стационарными компьютерами, принтером, переносным мультимедийным проектором. В библиотеке осуществляется предоставление on-line доступа к полнотекстовым информационным ресурсам, 100% обеспечение учащихся комплектами учебников и учебных пособий, создание информационных ресурсов (видеоуроки, видеопрактикумы, тематические видеопрезентации) и методических изданий.

Для организации учебного процесса в училище организована локальная сеть с обеспечением равноуровневого доступа к ресурсам сети.

Обеспечение доступа осуществляется по логину и паролю, которые выдаются студентам и преподавателям.

Профессиональное училище подключено к глобальной информационной сети Интернет. С целью обеспечения информационной безопасности студентов училища при работе в сети интернет обеспечена фильтрация доступа.

Профессиональное училище имеет свой интернет - сайт (<http://www.aucu.ru>), на котором размещена полная информация об учебном заведении в соответствии с требованиями Постановления Правительства РФ от 10.07.2013 N 582 (ред. от 07.08.2017 г.) «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации» и Приказа Рособнадзора от 29.05.2014 № 785 (ред. от 27.11.2017 г.) «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления на нем информации» (Зарегистрировано в Минюсте России 04.08.2014 г. № 33423).

Библиотечный фонд постоянно пополняется новой учебной литературой.

### **4.4. Информационно-методические условия**

В профессиональном училище создана современная информационно-образовательная среда, которая включает: комплекс информационных образовательных ресурсов, в том числе цифровые образовательные ресурсы; совокупность технологических средств ИКТ: компьютеры, коммуникационные каналы; систему современных педагогических технологий, обеспечивающих обучение в современной информационно-образовательной среде.

Информационно-образовательная среда училища обеспечивает:

– информационно-методическую поддержку образовательной деятельности;

- планирование образовательной деятельности и ее ресурсного обеспечения;
- проектирование и организацию индивидуальной и групповой деятельности; мониторинг и фиксацию хода и результатов образовательной деятельности;

- мониторинг здоровья обучающихся;
- современные процедуры создания, поиска, сбора, анализа, обработки, хранения и представления информации;

Информационно-образовательная среда училища обеспечивает:

- дистанционное взаимодействие всех участников образовательных отношений (обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогических работников, органов, осуществляющих управление в сфере образования, общественности), в том числе с применением дистанционных образовательных технологий;

- дистанционное взаимодействие организации, осуществляющей образовательную деятельность с другими образовательными организациями, учреждениями культуры, здравоохранения, спорта, досуга, службами занятости населения, обеспечения безопасности жизнедеятельности.

Система современных педагогических технологий, обеспечивающих обучение в современной информационно-образовательной среде обеспечивается средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Раз в три года педагогические работники профессионального училища проходят повышение квалификации по курсу «Информационные технологии в образовании».



#### 4.5. Кадровое обеспечение

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего о/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера(далее - договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Объем учебной нагрузки		Трудовой стаж работы	
							количество часов	доля ставки	стаж работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, на должностях педагогических (научно-педагогических) работников	стаж работы в иных организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	ОУД.01 Русский язык	Каштанова Наталья Николаевна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность – русский язык и литература,  Квалификация - учитель русского языка и литературы	Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации №302410589613 от 20.01.20г. «Современные подходы к преподаванию русского языка», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №302404421227 от 27.07.2017 г.	116,30	0,162	5 лет	нет

						<p>«Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»  Удостоверение о повышении квалификации №302404421458 от 08.06.2017 г.  «Информационные технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»  Стажировка  Справка о прохождении стажировки №01-28-673 от 12.12. 2018г.  «Русский язык и литература: методика преподавания в образовательной организации», 72ч. МБОУ СОШ № 57</p>				
2	ОУД.02 Литература	Каштанова Наталья Николаевна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность – русский язык и литература,  Квалификация - учитель русского языка и литературы	<p>Повышение квалификации  Удостоверение о повышении квалификации №302410589614 от 20.01.20г.  «Современные подходы к преподаванию литературы»,</p>	192,30	0,267	5 лет	нет

						<p>16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №302404421227 от 27.07.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №302404421458 от 08.06.2017 г. «Информационные технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Справка о прохождении стажировки №01-28-673 от 12.12.2018г. «Русский язык и литература: методика преподавания в образовательной организации», 72ч. МБОУ СОШ № 57</p>				
3	ОУД.03 Иностранный язык	Шантемирова Зульфия Энгамовна	штатный	Должность – преподаватель, ученая степень –	Уровень – высшее, Специальность	Повышение квалификации Удостоверение о повышении	171,00	0,238	26 лет	нет

				отсутствует, ученое звание - отсутствует	– английский и немецкий языки,  Квалификация - учитель английского и немецкого языков	квалификации № 302410589615 от 20.01.20г. «Современные подходы к преподаванию иностранного языка», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №302404421226 от 27.07.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №302404421457 от 08.06.2017 г. «Информационн ые технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Справка о прохождении стажировки №01-29-243 от 30.12.2019г. «Реализация ФГОС в процессе преподавания				
--	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--

						английского языка в современной школе», 72 ч. МБОУ СОШ № 57				
4	ОУД.04 Математика	Дроздова Светлана Александровна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность – математика и физика  Квалификация - учитель математики и физики средней школы	Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации №302410589623 от 20.01.20г. «Современные подходы к преподаванию математики», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №302404421189 от 27.07.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №302404421460 от 08.06.2017 г. «Информационные технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка	260,30	0,362	26 лет	нет

						Справка о прохождении стажировки № 2 от 15.12. 2017г. «Преподавание предмета «Математика» в условиях реализации ФГОС», 72 ч. МБОУ СОШ №64				
5	ОУД.05 История	Ченцова Светлана Алексеевна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность – история, обществоведение, английский язык,  Квалификация - учитель истории, обществоведения, английского языка средней школы	Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации №302410589616 от 20.01.20г. «Современные подходы к преподаванию истории», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №302404421190 от 27.07.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №302404421461 от 08.06.2017 г.	171,00	0,238	36 лет	нет

						«Информационные технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Справка о прохождении стажировки №01-28-897 от 26.03.2019г. «Преподавание предмета «История» в современных условиях реализации ФГОС», 72 ч. МБОУ СОШ № 57				
6	ОУД.06 Физическая культура	Лосева Наталья Игоревна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность – физическая культура и спорт,  Квалификация - специалист по физической культуре и спорту	Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации № 302410589619 от 20.01.20г. «Современные подходы к преподаванию физической культуры», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №302404421191 от 27.07.2017 г. «Основы оказания первой	185,00	0,257	8 лет	нет

						<p>медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»  Удостоверение о повышении квалификации №302404421462 от 08.06.2017 г. «Информационные технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»  Стажировка  Справка о прохождении стажировки № 3 от 24.04.2017г. «Физическая культура и спорт: методика преподавания в образовательной организации», 72ч. МБОУ СОШ №64</p>				
7	ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	Мордвинков Владимир Константинович	На условиях внутреннего совместительства	Должность – преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность – физическая культура и спорт,  Квалификация - преподаватель физической культуры и спорта	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 302406071401 от 30.12.2017г. «Основы безопасности жизнедеятельности: Теория и методика	76,00	0,106	40 лет	нет



						<p>преподавания ОБЖ в образовательных организациях», 252 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации № 302410589618 от 20.01.20г. «Современные подходы к преподаванию основ безопасности жизнедеятельнос ти», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №302404421125 от 05.10.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №302404421373 от 22.08.2017 г. «Информационн ые технологии в образовании»,</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

						16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Справка о прохождении стажировки №01-28-996 от 23.04. 2019г. «Методика преподавания предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» в современных условиях реализации ФГОС», 72 ч. МБОУ СОШ №57				
8	ОУД.08 Астрономия	Устюгов Сергей Венидиктович	На условиях внутреннего совместительства	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность – Астрономо-геодезия,  Квалификация - астрономо-геодезист	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 302402734439 от 06.03. 2017 г. «Преподаватель профессионального образования», 252 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации 30	60,00	0,083	8 лет	нет

						<p>АБ № 009884 от 07.12.2017 г. «Актуальные проблемы преподавания астрономии в условиях модернизации образования», 24ч. ГАОУ АО ДПО «Институт развития образования» Удостоверение о повышении квалификации №302405305925 от 11.09.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №302404421283 от 09.08.2017 г. «Информацион ные технологии в образовании», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Справка о прохождении стажировки № 01-28-995 от 23.04. 2019г. «Методика</p>				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

						преподавания предмета «Астрономия» в современных условиях реализации ФГОС», 72 ч. МБОУ СОШ № 57				
9	ОУД.09 Информатика	Луконина Анна Петровна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность – математика с дополнительной специальностью информатика,  Квалификация - учитель математики, информатики и вычислительной техники	Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации № 302410589620 от 20.01.20г. «Современные подходы к преподаванию информатики» 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации № 302404421225 от 27.07.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации № 302404421456 от 08.06.2017 г. «Информационные технологии в образовании»,	168,00	0,233	25 лет	нет

						16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Справка о прохождении стажировки № 01-29-154 от 15.11.2019 г. «Преподавание предмета «Информатика» в условиях реализации ФГОС», 72 ч. МБОУ СОШ № 57				
10	ОУД.10 Естествознание	Фунтикова Валентина Федоровна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность –биология и химия, Квалификация - преподаватель биологии и химии и звание учителя средней школы	Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации № 302410589629 от 20.01.2020 г. «Современные подходы к преподаванию химии», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации № 302410589621 от 20.01.20г. «Современные подходы к преподаванию биологии», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»	407,30	0,566	41 год	нет

						<p>Удостоверение о повышении квалификации № 302405305926 от 11.09.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 302404421284 от 09.08.2017 г. «Информационные технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»</p> <p>Стажировка</p> <p>Справка о прохождении стажировки № 10 от 23.04.2017 г. «Методика преподавания предмета «Химия» в современных условиях реализации ФГОС», 72 ч. МБОУ СОШ №64</p> <p>Справка о прохождении стажировки</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

						№ 01-28-997 от 23.04. 2019г. «Методика преподавания предмета «Биология» в современных условиях реализации ФГОС», 72 ч. МБОУ СОШ № 57				
11	ОУД.11 Родная литература	Каштанова Наталья Николаевна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность – русский язык и литература,  Квалификация - учитель русского языка и литературы	Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации №302410589614 от 20.01.20г. «Современные подходы к преподаванию литературы», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №302404421227 от 27.07.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №302404421458 от 08.06.2017 г.	90,00	0,125	5 лет	нет

						«Информационные технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Справка о прохождении стажировки №01-28-673 от 12.12.2018г. «Русский язык и литература: методика преподавания в образовательной организации», 72ч. МБОУ СОШ № 57				
12	УД.01 Технология	Важова Светлана Чингисовна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность - товароведение и организация торговли продовольственными товарами,  Квалификация - товаровед высшей квалификации;  Уровень – высшее,	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 482410055054 от 23.12.2019 г. «Мастер производственного обучения. Педагогика и методика профессионального образования», 260 ч. ООО «ВНОЦ «СОТех»	156,00	0,217	11 лет	4 года



					<p>Специальность – психология,</p> <p>Квалификация - психолог, преподаватель психологии</p>	<p>Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации № 302410589622 от 20.01.20г. «Современные подходы к преподаванию технологии», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации № 760600023834 от 21.11.2019 г. «Оказание первой помощи пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ Удостоверение о повышении квалификации № 302404421450 от 18.05.2017г. «Информационные технологии в образовании», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Справка о прохождении стажировки от 23.04.2019 г. «Методика преподавания предмета</p>				
--	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--

						«Технология» в современных условиях реализации ФГОС», 72 ч. Харабалинский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»				
13	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Важова Светлана Чингисовна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность - товароведение и организация торговли продовольственными товарами,  Квалификация - товаровед высшей квалификации;  Уровень – высшее,  Специальность – психология,  Квалификация - психолог, преподаватель психологии	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 482410055054 от 23.12.2019 г. «Мастер производственного обучения. Педагогика и методика профессионального образования», 260 ч. ООО «ВНОЦ «СОТех» Повышение квалификации Свидетельство о дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации) №622 от 24.11.2017 г. «Повар 5/пятого/разряда», 160 ч.	46,00	0,064	11 лет	4 года

						<p>ЧУДПО «Астраханьрегио нкчество» Удостоверение о повышении квалификации № 760600023834 от 21.11.2019 г. «Оказание первой помощи пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ Удостоверение о повышении квалификации № 302404421450 от 18.05.2017 г. «Информацион ные технологии в образовании», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки №11 от 20.04.2017г. «Повар», разряд - 5, 252 ч. ИП Маркова И.Е.</p>				
14	ОП.02 Основы товароведения продовольственны х товаров	Важова Светлана Чингисовна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее Специальность - товароведение и организация торговли продовольстве нными товарами,	Профессиональ ная переподготовка Диплом о профессиональ ной переподготовке № 482410055054 от 23.12.2019 г. «Мастер	48,00	0,067	11 лет	4 года

					<p>Квалификация - товаровед высшей квалификации;</p> <p>Уровень – высшее,</p> <p>Специальность – психология,</p> <p>Квалификация - психолог, преподаватель психологии</p>	<p>производственно го обучения. Педагогика и методика профессиональ ного образования», 260 ч. ООО «ВНОЦ «СОТех» Удостоверение о повышении квалификации № 760600023834 от 21.11.2019 г. «Оказание первой помощи пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ Удостоверение о повышении квалификации № 302404421450 от 18.05.2017 г. «Информационн ые технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки № 11 от 20.04.2017 г. Повар», разряд - 5, 252 ч. ИП Маркова И.Е.</p>				
--	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--

						Свидетельство о прохождении стажировки № 15 от 16.05.2017 г. «Пекарь», 252 ч. ИП Щукина Н.Н.				
15	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Важова Светлана Чингисовна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее Специальность - товароведение и организация торговли продовольственными товарами,  Квалификация - товаровед высшей квалификации;  Уровень – высшее,  Специальность – психология,  Квалификация - психолог, преподаватель психологии	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 482410055054 от 23.12.2019 г. «Мастер производственного обучения. Педагогика и методика профессионального образования», 260 ч. ООО «ВНОЦ «СОТех» Повышение квалификации Свидетельство о дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации) №622 от 24.11.2017 г. «Повар 5/пятого/разряда», 160 ч. ЧУДПО	46,00	0,064	11 лет	4 года

						<p>«Астраханьрегио нкчество» Удостоверение о повышении квалификации № 760600023834 от 21.11.2019 г. «Оказание первой помощи пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ Удостоверение о повышении квалификации № 302404421450 от 18.05.2017 г. «Информационн ые технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации № 770400206865 от 08.10.2018г. «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс», 25,5 ч. Союз «Молодые профессионалы (Вордскиллс Россия) Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки № 11 от 20.04.2017 г.</p>				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

						Повар», разряд - 5, 252 ч. ИП Маркова И.Е. Свидетельство о прохождении стажировки № 15 от 16.05.2017 г. «Пекарь», 120 ч. ИП Щукина Н.Н.				
16	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Ивашенцева Елена Викторовна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность – история, Квалификация – учитель истории и общественно-политических дисциплин	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке №302410589792 от 24.01.2020г. «Экономика и бухгалтерский учет», 250ч., ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Диплом о профессиональной переподготовке №302406071405 от 09.06.2017г. «Юриспруденция», 260ч., ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации № 302410589624 от 20.01.20г.	60,00	0,083	23 года	нет

						<p>«Современные подходы к преподаванию экономических и правовых основ профессиональной деятельности», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»  Удостоверение о повышении квалификации № 302405305954 от 05.10.2017 г.  «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»  Удостоверение о повышении квалификации №302404421307 от 22.08.2017 г.  «Информационные технологии в образовании», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»  Стажировка  Справка о прохождении стажировки от 20.12. 2019г.  «Экономические и правовые основы профессиональной Ной</p>				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--



						деятельности», 72 ч. ООО «АНЕВА»				
17	ОП.05 Основы калькуляции и учета	Важова Светлана Чингисовна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее Специальность – товароведение и организация торговли продовольстве нными товарами,  Квалификация - товаровед высшей квалификации;  Уровень – высшее,  Специальность – психология,  Квалификация - психолог, преподаватель психологии	Профессиональ ная переподготовка Диплом о профессиональ ной переподготовке № 482410055054 от 23.12.2019 г. «Мастер производственно го обучения. Педагогика и методика профессиональн ого образования», 260 ч. ООО «ВНОЦ «СОТех» Повышение квалификации Свидетельство о дополнительном профессиональн ом образовании (повышение квалификации) №622 от 24.11.2017 г. «Повар 5/пятого/ разряда», 160 ч. ЧУДПО «Астраханьрегио нкачество» Удостоверение о повышении квалификации	64,00	0,089	11 лет	4 года

						<p>№ 760600023834 от 21.11.2019 г. «Оказание первой помощи пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ Удостоверение о повышении квалификации № 302404421450 от 18.05.2017 г. «Информацион ные технологии в образовании», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации № 770400206865 от 08.10.2018г. «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс», 25,5 ч. Союз «Молодые профессионалы (Вордскиллс Россия) Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки № 11 от 20.04.2017 г. Повар», разряд - 5, 252 ч. ИП Маркова И.Е.</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

						Свидетельство о прохождении стажировки № 15 от 16.05.2017 г. «Пекарь», разряд - 5, 120 ч. ИП Щукина Н.Н.				
18	ОП.06 Охрана труда	Важова Светлана Чингисовна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее Специальность – товароведение и организация торговли продовольственными товарами,  Квалификация - товаровед высшей квалификации;  Уровень – высшее,  Специальность – психология,  Квалификация - психолог, преподаватель психологии	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 482410055054 от 23.12.2019 г. «Мастер производственного обучения. Педагогика и методика профессионального образования», 260 ч. ООО «ВНОЦ «СОТех» Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации 30АБ №000061 от 24.10.2017 г. «Охрана труда», 72 ч. ГАОУ АО ДПО «Институт развития образования»	60,00	0,083	11 лет	4 года

						<p>Свидетельство о дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации) №622 от 24.11.2017 г. «Повар 5/пятого/разряда», 160 ч. ЧУДПО «Астраханьрегионкачество»</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 760600023834 от 21.11.2019 г. «Оказание первой помощи пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 302404421450 от 18.05.2017 г. «Информационные технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 770400206865 от 08.10.2018г. «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс»,</p>				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

						25,5 ч. Союз «Молодые профессионалы (Вордскиллс Россия) Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки № 11 от 20.04.2017 г. Повар», разряд - 5, 252 ч. ИП Маркова И.Е. Свидетельство о прохождении стажировки № 15 от 16.05.2017 г. «Пекарь», 120 ч. ИП Щукина Н.Н.				
19	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Шантемирова Зульфия Энгамовна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность – английский и немецкий языки.  Квалификация - учитель английского и немецкого языков	Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации №302410589628 от 20.01.2020 г. «Современные подходы к преподаванию иностранного языка в профессиональной деятельности», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации	60,00	0,083	26 лет	нет

						<p>№302404421226 от 27.07.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»  Удостоверение о повышении квалификации №302404421457 от 08.06.2017 г. «Информационные технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»  Стажировка  Справка о прохождении стажировки от 20.12. 2019г.  «Иностранный язык в профессиональной деятельности», 72 ч. ООО «АНЕВА»</p>				
20	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Мордвинков Владимир Константинович	на условиях внутреннего совместительства	Должность – преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность – физическая культура и спорт,  Квалификация - преподаватель	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 302406071401 от 30.12.2017г. «Основы безопасности	60,00	0,083	40 лет	нет

					физической культуры и спорта	<p>жизнедеятельности: Теория и методика преподавания ОБЖ в образовательных организациях», 252 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»</p> <p>Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации № 302404421125 от 05.10.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 302404421373 от 22.08.2017 г. «Информационные технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»</p> <p>Стажировка Справка о прохождении стажировки от 03.12.2019г. «Безопасность жизнедеятельности на производстве</p>				
--	--	--	--	--	------------------------------	--	--	--	--	--

						общественного питания», 72 ч. ООО «Марго»				
21	ОП.09 Физическая культура	Лосева Наталья Игоревна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность – специалист по физическая культура и спорт,  Квалификация - специалист по физической культуре и спорту	Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации № 302410589619 от 20.01.20г. «Современные подходы к преподаванию физической культуры», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации № 302404421191 от 27.07.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации № 302404421462 от 08.06.2017 г. «Информационные технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Справка о прохождении	40,00	0,056	8 лет	нет



						стажировки № 3 от 24.04.2017г. «Физическая культура и спорт: методика преподавания в ОО», 72 ч. МБОУ СОШ №64				
22	ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Луконина Анна Петровна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее,  Специальность – математика с дополнительно й специальность ю информатика,  Квалификация - учитель математики, информатики и вычислительно й техники	Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации № 302410589627 от 20.01.20г. «Современные подходы к преподаванию информатики в профессиональ ной деятельности», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №302404421225 от 27.07.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации № 302404421456 от 08.06.2017 г.	34,00	0,047	25 лет	нет

						«Информационные технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Справка о прохождении стажировки от 21.10.2019 г. «Информационные технологии в профессиональной деятельности (Программа для автоматизации кафе)», 72 ч. ООО «Марго»				
23	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Важова Светлана Чингисовна	штатный	Должность – преподаватель,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее Специальность – товароведение и организация торговли продовольственными товарами,  Квалификация - товаровед высшей квалификации;  Уровень – высшее,  Специальность – психология,	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 482410055054 от 23.12.2019 г. «Мастер производственного обучения. Педагогика и методика профессионального образования», 260 ч. ООО «ВНОЦ «СОТех» Повышение квалификации	88,00	0,122	11 лет	4 года

					<p>Квалификация - психолог, преподаватель психологии</p>	<p>Свидетельство о дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации) №622 от 24.11.2017 г. «Повар 5/пятого/разряда», 160 ч. ЧУДПО «Астрахань регионкачество»</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 760600023834 от 21.11.2019 г. «Оказание первой помощи пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №302404421450 от 18.05.2017 г. «Информационные технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 770400206865 от 08.10.2018г. «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс»,</p>				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

						25,5 ч. Союз «Молодые профессионалы (Вордскиллс Россия) Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки № 11 от 20.04.2017 г. Повар», разряд - 5, 252 ч. ИП Маркова И.Е. Свидетельство о прохождении стажировки № 15 от 16.05.2017 г. «Пекарь», 120 ч. ИП Щукина Н.Н.				
24	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Ковалева Ирина Сергеевна	На условиях договора гражданско-правового характера	Должность – отсутствует, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Уровень – среднее профессиональное Специальность – хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство Квалификация – техник-технолог	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 302410589790 от 24.01.2020 г. «Преподаватель профессионального образования», 252 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»	18,00	0,025	нет	6 лет
25	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации	Важова Светлана Чингисовна	штатный	Должность – преподаватель, ученая степень – отсутствует,	Уровень – высшее Специальность – товароведение	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональ	72,00	0,100	11 лет	4 года

	кулинарных полуфабрикатов			ученое звание - отсутствует	и организация торговли продовольственными товарами,  Квалификация - товаровед высшей квалификации;  Уровень – высшее,  Специальность – психология,  Квалификация - психолог, преподаватель психологии	ной переподготовке № 482410055054 от 23.12.2019 г. «Мастер производственного обучения. Педагогика и методика профессионального образования», 260 ч. ООО «ВНОЦ «СОТех» Повышение квалификации Свидетельство о дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации) №622 от 24.11.2017 г. «Повар 5/пятого/разряда», 160 ч. ЧУДПО «Астраханьрегионкачество» Удостоверение о повышении квалификации № 760600023834 от 21.11.2019 г. «Оказание первой помощи пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ				
--	---------------------------	--	--	-----------------------------	---	--	--	--	--	--

						<p>Удостоверение о повышении квалификации № 302404421450 от 18.05.2017 г. «Информационные технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 770400206865 от 08.10.2018г. «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс», 25,5 ч. Союз «Молодые профессионалы (Вордскиллс Россия)</p> <p>Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки № 11 от 20.04.2017 г. Повар», разряд - 5, 252 ч. ИП Маркова И.Е.</p> <p>Свидетельство о прохождении стажировки № 15 от 16.05.2017г. «Пекарь», 120 ч. ИП Щукина Н.Н.</p>				
26	МДК.02.01	Важова	штатный	Должность – преподаватель,	Уровень – высшее	Профессиональ	62,00	0,086	11 лет	4 года

	<p>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Светлана Чингисовна</p>		<p>ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует</p>	<p>Специальность – товароведение и организация торговли продовольственными товарами,  Квалификация - товаровед высшей квалификации;  Уровень – высшее,  Специальность – психология,  Квалификация - психолог, преподаватель психологии</p>	<p>ная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 482410055054 от 23.12.2019 г. «Мастер производственного обучения. Педагогика и методика профессионального образования», 260 ч. ООО «ВНОЦ «СОТех» Повышение квалификации Свидетельство о дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации) №622 от 24.11.2017 г. «Повар 5/пятого/разряда», 160 ч. ЧУДПО «Астраханьрегионкачество» Удостоверение о повышении квалификации № 760600023834 от 21.11.2019 г. «Оказание первой помощи</p>				
--	---	----------------------------	--	--	--	---	--	--	--	--

						<p>пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ Удостоверение о повышении квалификации № 302404421450 от 18.05.2017 г. «Информацион ные технологии в образовании», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации № 770400206865 от 08.10.2018г. «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс», 25,5 ч. Союз «Молодые профессионалы (Вордскиллс Россия) Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки № 11 от 20.04.2017 г. Повар», разряд - 5, 252 ч. ИП Маркова И.Е. Свидетельство о прохождении стажировки № 15 от 16.05.2017 г.</p>				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--



						«Пекарь», 120 ч. ИП Щукина Н.Н.				
27	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Савельева Юлия Александровна	На условиях договора гражданско-правового характера	Должность – отсутствует, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Уровень – среднее профессиональное,  специальность - технология продукции общественного питания, квалификация – технолог;  Уровень – среднее профессиональное,  профессия - повар, кондитер, квалификация – повар, кондитер	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 302410589791 от 24.01.2020 г. «Преподаватель профессионального образования», 252 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»	16,00	0,022	нет	8 лет
28	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Важова Светлана Чингисовна	штатный	Должность – преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее Специальность – товароведение и организация торговли продовольственными товарами,  Квалификация - товаровед высшей квалификации;	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 482410055054 от 23.12.2019 г. «Мастер производственного обучения. Педагогика и методика профессиональ	128,00	0,178	11 лет	4 года

					<p>Уровень – высшее,</p> <p>Специальность – психология,</p> <p>Квалификация - психолог, преподаватель психологии</p>	<p>ного образования», 260 ч. ООО «ВНОЦ «СОТех»</p> <p>Повышение квалификации</p> <p>Свидетельство о дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации) №622 от 24.11.2017 г.</p> <p>«Повар 5/пятого/разряда», 160 ч. ЧУДПО «Астрахань регионкачество»</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 760600023834 от 21.11.2019 г.</p> <p>«Оказание первой помощи пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 302404421450 от 18.05.2017 г.</p> <p>«Информационные технологии в образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»</p>				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

						Удостоверение о повышении квалификации № 770400206865 от 08.10.2018г. «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс», 25,5 ч. Союз «Молодые профессионалы (Вордскиллс Россия) Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки № 11 от 20.04.2017 г. Повар», разряд - 5, 252 ч. ИП Маркова И.Е. Свидетельство о прохождении стажировки № 15 от 16.05.2017 г. «Пекарь», 120 ч. ИП Щукина Н.Н.				
29	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Важова Светлана Чингисовна	штатный	Должность – преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее Специальность – товароведение и организация торговли продовольственными товарами, Квалификация	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 482410055054 от 23.12.2019 г. «Мастер производственного обучения.	78,00	0,108	11 лет	4 года

					<p>- товаровед высшей квалификации;</p> <p>Уровень – высшее,</p> <p>Специальность – психология,</p> <p>Квалификация - психолог, преподаватель психологии</p>	<p>Педагогика и методика профессионального образования», 260 ч. ООО «ВНОЦ «СОТех»</p> <p>Повышение квалификации Свидетельство о дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации) №622 от 24.11.2017 г. «Повар 5/пятого/разряда», 160 ч. ЧУДПО «Астраханьрегионкачество»</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №760600023834 от 21.11.2019 г. «Оказание первой помощи пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 302404421450 от 18.05.2017 г. «Информационные технологии в образовании», 16</p>				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

						<p>ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»  Удостоверение о повышении квалификации №770400206865 от 08.10.2018г.  «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс», 25,5 ч. Союз «Молодые профессионалы (Вордскиллс Россия)  Стажировка  Свидетельство о прохождении стажировки № 11 от 20.04.2017 г. Повар», разряд - 5, 252 ч. ИП Маркова И.Е.  Свидетельство о прохождении стажировки № 15 от 16.05.2017 г. «Пекарь», 120ч. ИП Щукина Н.Н.</p>				
30	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Важова Светлана Чингисовна	штатный	Должность – преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Уровень – высшее Специальность – товароведение и организация торговли продовольственными товарами,	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 482410055054 от 23.12.2019 г. «Мастер производственно	166,00	0,231	11 лет	4 года

					<p>Квалификация - товаровед высшей квалификации;</p> <p>Уровень – высшее,</p> <p>Специальность – психология,</p> <p>Квалификация - психолог, преподаватель психологии</p>	<p>го обучения. Педагогика и методика профессиональн ого образования», 260 ч. ООО «ВНОЦ «СОТех» Повышение квалификации Свидетельство о дополнительном профессиональн ом образовании (повышение квалификации) №622 от 24.11.2017 г. «Повар 5/пятого/ разряда», 160 ч. ЧУДПО «Астрахань регионкачество» Удостоверение о повышении квалификации № 760600023834 от 21.11.2019 г. «Оказание первой помощи пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ Удостоверение о повышении квалификации №302404421450 от 18.05.2017 г. «Информационн ые технологии в</p>				
--	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--

						<p>образовании», 16ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации № 770400206865 от 08.10.2018г. «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс», 25,5 ч. Союз «Молодые профессионалы (Вордскиллс Россия) Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки № 11 от 20.04.2017 г. Повар», разряд - 5, 252 ч. ИП Маркова И.Е. Свидетельство о прохождении стажировки № 15 от 16.05.2017 г. «Пекарь», 120 ч. ИП Щукина Н.Н.</p>				
31	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Савельева Юлия Александровна	На условиях договора гражданско -правового характера	Должность – отсутствует,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – среднее профессиональ ное,  специальность - технология продукции общественного	Профессиональ ная переподготовка Диплом о профессиональ ной переподготовке № 302410589791 от 24.01.2020 г.	112,00	0,156	нет	8 лет

					питания, квалификация – техник;  Уровень – среднее профессиональ ное, профессия - повар, кондитер, квалификация – повар, кондитер	«Преподаватель профессиональ ного образования», 252 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»				
32	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Савельева Юлия Александровна	На условиях договора гражданско -правового характера	Должность – отсутствует,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – среднее профессиональ ное,  специальность - технология продукции общественного питания,  квалификация – техник;  Уровень – среднее профессиональ ное,  профессия - повар, кондитер, квалификация – повар, кондитер	Профессиональ ная переподготовка Диплом о профессиональ ной переподготовке № 302410589791 от 24.01.2020 г. «Преподаватель профессиональ ного образования», 252 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»	64,00	0,089	нет	8 лет



33	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Ковалева Ирина Сергеевна	На условиях договора гражданско-правового характера	Должность – отсутствует, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Уровень – среднее профессиональное, Специальность – хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, Квалификация – техник-технолог	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 302410589790 от 24.01.2020 г. «Преподаватель профессионального образования», 252 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»	220,00	0,306	нет	6 лет
34	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Ковалева Ирина Сергеевна	На условиях договора гражданско-правового характера	Должность – отсутствует, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Уровень – среднее профессиональное, Специальность – хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, Квалификация – техник-технолог	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 302410589790 от 24.01.2020 г. «Преподаватель профессионального образования», 252 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»	128,00	0,178	нет	6 лет
35	УП.01.01 Учебная практика	Андрейченко Елена Васильевна	штатный	Должность – мастер производственного обучения, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Уровень – среднее профессиональное, специальность - технология приготовления пищи, квалификация - техник-	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 302400993477 от 16.02.2015 г. «Профессиональное обучение»,	108,00	0,150	21 год	6 лет

					технолог	<p>360 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации №760600023833 от 21.11.2019 г. «Оказание первой помощи пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ Удостоверение о повышении квалификации №302404421451 от 18.05.2017 г. «Информационные технологии в образовании», 16ч., ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки № 12 от 20.04.2019 г. «Повар», 252 ч. ИП Маркова И.Е. Свидетельство о прохождении стажировки № 17 от 16.05.2019 г. «Кондитер», 120ч. ИП Щукина Н.Н.</p>				
--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--

						Свидетельство о прохождении стажировки № 17 от 16.05.2017 г. «Пекарь», 120ч. ИП Щукина Н.Н.				
36	УП.02.01 Учебная практика	Андрейченко Елена Васильевна	штатный	Должность – мастер производственно го обучения,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – среднее профессиональ ное, специальность - технология приготовления пищи,  квалификация - техник- технолог	Профессиональ ная переподготовка Диплом о профессиональ ной переподготовке № 302400993477 от 16.02.2015 г. «Профессиональ ное обучение», 360 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации №760600023833 от 21.11.2019 г. «Оказание первой помощи пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ Удостоверение о повышении квалификации №302404421451 от 18.05.2017 г. «Информационн ые технологии в образовании»,	144,00	0,200	21 год	6 лет

						16ч., ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки № 12 от 20.04.2019 г. «Повар», 252ч. ИП Маркова И.Е. Свидетельство о прохождении стажировки № 17 от 16.05.2019 г. «Кондитер», 120 ч. ИП Щукина Н.Н. Свидетельство о прохождении стажировки №17 от 16.05.2017г. «Пекарь», 120 ч. ИП Щукина Н.Н.				
37	УП.03.01 Учебная практика	Андрейченко Елена Васильевна	штатный	Должность – мастер производственно го обучения,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – среднее профессиональ ное, специальность - технология приготовления пищи,  квалификация - техник- технолог	Профессиональн ая переподготовка Диплом о профессиональн ой переподготовке № 302400993477 от 16.02.2015 г. «Профессиональ ное обучение», 360 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации	144,00	0,200	21 год	6 лет

						<p>№760600023833 от 21.11.2019 г. «Оказание первой помощи пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ Удостоверение о повышении квалификации №302404421451 от 18.05.2017 г. «Информационные технологии в образовании», 16 ч., ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки №12 от 20.04.2019 г. «Повар», 252 ч. ИП Маркова И.Е. Свидетельство о прохождении стажировки №17 от 16.05.2019 г. «Кондитер», 120ч. ИП Щукина Н.Н. Свидетельство о прохождении стажировки №17 от 16.05.2017 г. «Пекарь», 120 ч. ИП Щукина Н.Н.</p>				
38	УП.04.01 Учебная практика	Андрейченко Елена Васильевна	штатный	Должность – мастер производственно	Уровень – среднее профессиональ	Профессиональ ная переподготовка	108,00	0,150	21 год	6 лет

				<p>го обучения, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует</p>	<p>ное, специальность - технология приготовления пищи,  квалификация - техник- технолог</p>	<p>Диплом о профессиональн ой переподготовке № 302400993477 от 16.02.2015 г. «Профессиональ ное обучение», 360 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации №760600023833 от 21.11.2019 г. «Оказание первой помощи пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ Удостоверение о повышении квалификации №302404421451 от 18.05.2017 г. «Информационн ые технологии в образовании», 16 ч., ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки №12 от 20.04.2019 г. «Повар», 252 ч. ИП Маркова И.Е. Свидетельство о</p>				
--	--	--	--	---	---	---	--	--	--	--

						прохождении стажировки №17 от 16.05.2019 г. «Кондитер», 120ч. ИП Щукина Н.Н. Свидетельство о прохождении стажировки №17 от 16.05.2017 г. «Пекарь», 120 ч. ИП Щукина Н.Н.				
39	УП.05.01 Учебная практика	Андрейченко Елена Васильевна	штатный	Должность – мастер производственно го обучения,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – среднее профессиональ ное, специальность - технология приготовления пищи,  квалификация - техник- технолог	Профессиональн ая переподготовка Диплом о профессиональн ой переподготовке № 302400993477 от 16.02.2015 г. «Профессиональ ное обучение», 360 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации №760600023833 от 21.11.2019 г. «Оказание первой помощи пострадавшему», 16 ч. УМЦ по ГО и ЧС АГАСУ Удостоверение о повышении квалификации №302404421451	216,00	0,300	21 год	6 лет

						от 18.05.2017 г. «Информационные технологии в образовании», 16ч., ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки №12 от 20.04.2019 г. «Повар», 252 ч. ИП Маркова И.Е. Свидетельство о прохождении стажировки №17 от 16.05.2019 г. «Кондитер», 120ч. ИП Щукина Н.Н. Свидетельство о прохождении стажировки №17 от 16.05.2017 г. «Пекарь», 120 ч. ИП Щукина Н.Н.				
40	ПП.01.01 Производственная практика	Овсянникова Надежда Евгеньевна	штатный	Должность – мастер производственного обучения,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – среднее профессиональное,  профессия – повар,  квалификация - повар IV разряда	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке № 302400993487 от 16.02.2015 г. «Профессиональное обучение», 520 ч. ГАОУ АО ВПО «АИСИ»	4,00	0,006	17 лет	11 лет



						<p>Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации №302404421142 от 08.06.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ»</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №212405282186 от 17.02.2017 г. «Методическое сопровождение профессиональных образовательных организаций по вопросам внедрения ФГОС по новым, наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям ТОП-50», 36 ч, МЦК-ЧЭМК Минобразования Чувашии</p> <p>Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки №12</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

						от 20. 04. 2017 г. «Повар», разряд – 5, 252 ч. ИП Маркова И.Е. Свидетельство о прохождении стажировки №19 от 16.05. 2019 г. «Кондитер», 120ч. ИП Щукина Н.Н. Свидетельство о прохождении стажировки №16 от 16.05. 2017 г. «Пекарь», разряд – 5, 120 ч. ИП Щукина Н.Н.				
41	ПП.02.01 Производственная практика	Овсянникова Надежда Евгеньевна	штатный	Должность – мастер производственно го обучения,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – среднее профессиональ ное,  профессия – повар,  квалификация - повар IV разряда	Профессиональн ая переподготовка Диплом о профессиональн ой переподготовке № 302400993487 от 16.02.2015 г. «Профессиональ ное обучение», 520 ч. ГАОУ АО ВПО «АИСИ» Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации №302404421142 от 08.06.2017 г. «Основы оказания первой медицинской	7,00	0,010	17 лет	11 лет

						<p>помощи», 16 ч.          ГАОУ АО ВО          «АГАСУ»          Удостоверение о          повышении          квалификации          №212405282186          от 17.02.2017 г.          «Методическое          сопровождение          профессиональн          ых          образовательных          организаций по          вопросам          внедрения          ФГОС по новым,          наиболее          востребованным          и          перспективным          профессиям и          специальностям          ТОП-50», 36 ч,          МЦК-ЧЭМК          Минобразования          Чувашии          Стажировка          Свидетельство о          прохождении          стажировки №12          от 20.04.2017 г.          «Повар», разряд          – 5, 252 ч. ИП          Маркова И.Е.          Свидетельство о          прохождении          стажировки №19          от 16.05. 2019 г.          «Кондитер»,</p>				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

						120ч. ИП Щукина Н.Н. Свидетельство о прохождении стажировки №16 от 16.05.2017 г. «Пекарь», разряд – 5, 120 ч. ИП Щукина Н.Н.				
42	ПП.03.01 Производственная практика	Овсянникова Надежда Евгеньевна	штатный	Должность – мастер производственно го обучения,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – среднее профессиональ ное,  профессия – повар,  квалификация - повар IV разряда	Профессиональн ая переподготовка Диплом о профессиональн ой переподготовке № 302400993487 от 16.02.2015 г. «Профессиональ ное обучение», 520 ч. ГАОУ АО ВПО «АИСИ» Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации №302404421142 от 08.06.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №212405282186 от 17.02.2017 г. «Методическое	5,00	0,007	17 лет	11 лет

						<p>сопровождение профессиональных образовательных организаций по вопросам внедрения ФГОС по новым, наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям Топ-50», 36 ч, МЦК-ЧЭМК Минобразования Чувашии</p> <p>Стажировка Свидетельство о прохождении стажировки №12 от 20.04.2017 г. «Повар», разряд – 5, 252 ч. ИП Маркова И.Е.</p> <p>Свидетельство о прохождении стажировки № 19 от 16.05. 2019 г. «Кондитер», 120 ч. ИП Щукина Н.Н.</p> <p>Свидетельство о прохождении стажировки №16 от 16.05.2017 г. «Пекарь», разряд – 5, 120 ч. ИП Щукина Н.Н.</p>				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

43	ПП.04.01 Производственная практика	Овсянникова Надежда Евгеньевна	штатный	Должность – мастер производственно го обучения,  ученая степень – отсутствует,  ученое звание - отсутствует	Уровень – среднее профессиональ ное,  профессия – повар,  квалификация - повар IV разряда	Профессиональн ая переподготовка Диплом о профессиональн ой переподготовке № 302400993487 от 16.02.2015 г. «Профессиональ ное обучение», 520 ч. ГАОУ АО ВПО «АИСИ» Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации №302404421142 от 08.06.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №212405282186 от 17.02.2017 г. «Методическое сопровождение профессиональн ых образовательных организаций по вопросам внедрения ФГОС по новым, наиболее	4,00	0,006	17 лет	11 лет
----	--	--------------------------------------	---------	--	---	---	------	-------	--------	--------

						<p>востребованным и перспективным профессиям и специальностям ТОП-50», 36 ч, МЦК-ЧЭМК Минобразования Чувашии          Стажировка          Свидетельство о прохождении стажировки №12 от 20.04.2017 г.          «Повар», разряд – 5, 252 ч. ИП Маркова И.Е.          Свидетельство о прохождении стажировки №19 от 16.05.2019 г.          «Кондитер», 120ч. ИП Щукина Н.Н.          Свидетельство о прохождении стажировки №16 от 16.05.2017 г.          «Пекарь», разряд – 5, 120 ч. ИП Щукина Н.Н.</p>				
44	ПП.05.01 Производственная практика	Овсянникова Надежда Евгеньевна	штатный	<p>Должность – мастер производственного обучения,          ученая степень – отсутствует,          ученое звание - отсутствует</p>	<p>Уровень – среднее профессиональное,          профессия – повар,          квалификация - повар IV</p>	<p>Профессиональная переподготовка          Диплом о профессиональной переподготовке № 302400993487 от 16.02.2015 г.          «Профессиональ</p>	6,00	0,008	17 лет	11 лет

					разряда	ное обучение», 520 ч. ГАОУ АО ВПО «АИСИ» Повышение квалификации Удостоверение о повышении квалификации №302404421142 от 08.06.2017 г. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 ч. ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Удостоверение о повышении квалификации №212405282186 от 17.02.2017 г. «Методическое сопровождение профессиональны х образовательных организаций по вопросам внедрения ФГОС по новым, наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям ТОП-50», 36 ч, МЦК-ЧЭМК Минобразования Чуваши Стажировка Свидетельство о прохождении				
--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--



						<p>стажировки № 12 от 20. 04. 2017 г. «Повар», разряд – 5, 252 ч. ИП Маркова И.Е. Свидетельство о прохождении стажировки №19 от 16.05. 2019 г. «Кондитер», 120ч. ИП Щукина Н.Н. Свидетельство о прохождении стажировки №16 от 16.05. 2017 г. «Пекарь», разряд – 5, 120 ч. ИП Щукина Н.Н.</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, не менее 25 процентов.

#### **4.6. Психолого-педагогические условия**

При получении среднего профессионального образования как в урочной, так и во внеурочной работе применяются такие формы, как учебное групповое сотрудничество, проектно-исследовательская деятельность, ролевая игра, дискуссии, тренинги, практики, конференции с постепенным расширением возможностей обучающихся осуществлять выбор характера самостоятельной работы.

Направления работы предусматривают мониторинг психологического и эмоционального здоровья обучающихся с целью сохранения и повышения достижений в личностном развитии, а также определения индивидуальной психолого-педагогической помощи обучающимся, испытывающим разного рода трудности.

Формирование и развитие психолого-педагогической компетентности обучающихся, педагогических и административных работников, родителей (законных представителей) обучающихся

С целью обеспечения поддержки обучающихся проводится работа по формированию психологической компетентности родителей (законных представителей) обучающихся. Работа с родителями (законными представителями) осуществляется через тематические родительские собрания, консультации педагогов и специалистов, психолого-педагогические консилиумы, круглые столы, презентации, посещение уроков и внеурочных мероприятий. Психологическая компетентность родителей (законных представителей) формируется также в дистанционной форме через Интернет.

Психологическое просвещение обучающихся осуществляется на психологических занятиях, тренингах, интегрированных уроках, консультациях.

К основным направлениям психолого-педагогического сопровождения обучающихся отнести:

- сохранение и укрепление психического здоровья обучающихся;
- формирование ценности здоровья и безопасного образа жизни;
- развитие экологической культуры;
- дифференциацию и индивидуализацию обучения;
- мониторинг возможностей и способностей обучающихся;
- выявление и поддержку одаренных обучающихся, поддержку обучающихся с особыми образовательными потребностями;
- психолого-педагогическую поддержку участников олимпиадного движения;
- обеспечение осознанного и ответственного выбора дальнейшей профессиональной сферы деятельности;
- формирование коммуникативных навыков в разновозрастной среде и среде сверстников;
- поддержку объединений обучающихся, ученического самоуправления.

Важной составляющей деятельности образовательных организаций является психолого-педагогическое сопровождение педагогов. Оно осуществляется с целью повышения психологической компетентности, создания комфортной психологической атмосферы в педагогическом коллективе, профилактики профессионального выгорания психолого-педагогических кадров.

Значительное место в психолого-педагогическом сопровождении педагогов занимает профилактическая работа, в процессе которой педагоги обучаются установлению психологически грамотной системы взаимоотношений с обучающимися, основанной на взаимопонимании и взаимном восприятии друг друга. Педагоги обучаются навыкам формирования адекватной Я-концепции, разрешения проблем, оказания психологической поддержки в процессе взаимодействия с обучающимися и коллегами.

По вопросам совершенствования организации образовательных отношений проводится консультирование (сопровождение индивидуальных образовательных траекторий), лекции, семинары, практические занятия.

**Диверсификация уровней психолого-педагогического сопровождения**

При организации психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений на уровне среднего профессионального образования можно выделить следующие уровни психолого-педагогического сопровождения: индивидуальное, групповое, на уровне группы, на уровне образовательной организации.

Система психологического сопровождения строится на основе развития профессионального взаимодействия психолога и педагогов, специалистов; она представляет собой интегративное единство целей, задач, принципов, структурно-содержательных компонентов, психолого-педагогических условий, показателей, охватывающих всех участников образовательных отношений: студентов, их родителей (законных представителей), педагогов.

**Вариативность форм психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений**

Основными формами психолого-педагогического сопровождения могут выступать:

- диагностика, направленная на определение особенностей статуса обучающегося, которая может проводиться на этапе перехода студента с курса на курс;
- консультирование педагогов и родителей, которое осуществляется педагогом и психологом с учетом результатов диагностики, а также администрацией образовательной организации;
- профилактика, экспертиза, развивающая работа, просвещение, коррекционная работа, осуществляемая в течение всего учебного времени.

#### **4.7. Финансовые условия**

Финансовое обеспечение реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования включает в себя:

- обеспечение государственных гарантий прав граждан на получение бесплатного общедоступного среднего общего и среднего профессионального образования;
- исполнение требований ФГОС СОО и ФГОС СПО;
- реализацию обязательной части основной образовательной программы и части, формируемой участниками образовательных отношений, включая выполнение индивидуальных проектов и внеурочную деятельность.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

Расчет нормативов, определяемых органами государственной власти субъектов Российской Федерации в соответствии с пунктом 3 части 1 статьи 8 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", нормативных затрат оказания государственных (муниципальных) услуг по реализации образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется с учетом форм обучения, образовательных технологий, специальных условий получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, обеспечения дополнительного профессионального образования педагогическим работникам, обеспечения безопасных условий обучения и воспитания, охраны здоровья обучающихся, а также с учетом иных предусмотренных указанным Федеральным законом особенностей организации и осуществления образовательной деятельности (для различных категорий обучающихся) в расчете на одного обучающегося.

**Программа развития универсальных учебных действий:**

Программа содержит:

1) цели и задачи, включая учебно-исследовательскую и проектную деятельность обучающихся как средства совершенствования их универсальных учебных действий; описание места Программы и ее роли в реализации требований Стандарта;

2) описание понятий, функций, состава и характеристик универсальных учебных действий и их связи с содержанием отдельных учебных предметов и внеурочной деятельностью, а также места универсальных учебных действий в структуре образовательной деятельности;

3) типовые задачи по формированию универсальных учебных действий;

4) описание особенностей учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся;

5) описание основных направлений учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся; 6) планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности;

б) описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе системы организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся;

7) методику и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий.

Программа развития УУД является организационно-методической основой для реализации требований ФГОС СОО к личностным и метапредметным результатам освоения основной образовательной программы. Требования включают:

– освоение межпредметных понятий (например, система, модель, проблема, анализ, синтез, факт, закономерность, феномен) и универсальных учебных действий (регулятивные, познавательные, коммуникативные);

– способность их использования в познавательной и социальной практике;

– самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками;

– способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Программа направлена на:

– повышение эффективности освоения обучающимися основной образовательной программы, а также усвоение знаний и учебных действий;

– формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования;

- формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, лично и социально значимой проблемы.

- развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению; формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений;

- формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построения индивидуального образовательного маршрута;

- решение задач общекультурного, личностного и познавательного развития обучающихся;

- повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, учебно-исследовательской, проектной, социальной деятельности;

- создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуальных проектов;

- формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческих конкурсах, научных обществах, научно-практических конференциях, олимпиадах, национальных образовательных программах и др.), возможность получения практико-ориентированного результата;

- практическую направленность проводимых исследований и индивидуальных проектов;

- возможность практического использования приобретенных обучающимися коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля.

**Цель программы развития УУД** - обеспечить организационно-методические условия для реализации системно-деятельностного подхода таким образом, чтобы приобретенные компетенции могли самостоятельно использоваться обучающимися в разных видах деятельности, в том числе в профессиональной деятельности.

В соответствии с указанной целью программа развития УУД определяет следующие задачи:

- обеспечение взаимосвязи способов организации урочной и внеурочной деятельности обучающихся по совершенствованию владения УУД, в том числе на материале содержания учебных предметов;

Для удобства анализа универсальные учебные действия условно разделяют на регулятивные, коммуникативные, познавательные. В целостном акте человеческой деятельности одновременно присутствуют все названные виды универсальных учебных действий. Они проявляются, становятся, формируются в процессе освоения культуры во всех ее аспектах.

В пределах освоения ОПОП УУД используются студентами для успешной постановки и решения новых задач (учебных, познавательных, личностных),

определения ближайшей зоны компетентностного развития, перенос сформированных универсальных учебных действий на внеучебные ситуации.

#### 1. Регулятивные универсальные учебные действия

УУД Р1 - самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута. Постановка цели в виде конечного, определенного во времени измеримого результата

УУД Р2 - оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали. Определение влияния действий по достижению цели на личные и общественные факторы. Прогнозирование позитивных и негативных последствий. Морально-нравственная оценка последствий собственных действий в режиме прогноза.

УУД Р3 - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях. Постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено студентами, и того, что еще неизвестно. Перенос опыта постановки задач из учебной деятельности в повседневные и профессиональные ситуации.

УУД Р4 - оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели. Определить перечень необходимых материальных, информационных, человеческих и временных ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели.

УУД Р5 - выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты. Определение пошагового плана по достижению цели. Внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения ожидаемого результата действия и его реального продукта. Подбор нескольких путей решения поставленных задач и выбор из них с целью оптимизации затраченных ресурсов.

УУД Р6 - организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели. Выполнение действий по обеспечению своих действий ресурсами: подбор литературы и информационных источников, выделение времени на решение поставленных задач, получение консультаций у специалистов, подбор материальных средств для решения поставленных задач.

УУД Р7 - сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью. Контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений от него или достижения поставленной цели.

#### 2. Познавательные универсальные учебные действия

УУД П1 - искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи. Выделение из сформулированной задачи данные для анализа и постановка цели. Определение схемы решения. Поиск новых схем решения и применение этих схем для других задач. Применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств.



УУД П2 - критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках. Оценка значимости полученной информации. Определение достаточности или избыточности информации в задаче, выявление противоречий в требованиях.

УУД П3 - использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках. Анализ, синтез, сравнение, классификация объектов по выделенным признакам, подведение под понятие, выведение следствий, установление причинно-следственных связей, построение логической цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование. Моделирование, преобразование модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область. Использование схем для решения задач.

УУД П4 - находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития. Подбор аргументов. Умение вести беседу с использованием аргументов, соблюдением норм ведения диалога и анализом позиции собеседника. Использование результатов беседы, спора, обсуждения для смены суждений и определения точек роста.

УУД П5 - выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия. Определение стратегии или схемы действий, применение ее на других предметах, в профессиональной деятельности и в личном взаимодействии

УУД П6 - выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения. Определение личных потребностей в обучении, отличных от требований группы. Определение путей удовлетворения этих потребностей. Реализация поставленных индивидуальных целей и задач, включая подбор и использование ресурсов

УУД П7 - менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности. Отработка различных ролевых моделей при решении учебных задач.

### 3. Коммуникативные универсальные учебные действия

УУД К1 - осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий. Подбор участников диалога, исходя из целей деятельности. Соблюдение речевого этикета, правил ведения беседы, спора, обсуждения. Приведение диалога к результату, совпадающему с поставленной целью или опровергающему получение запланированных результатов в силу объективных причин.

УУД К2 - при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.). Участие в групповой работе. Выбор различных ролей и их отработка при работе в группе.

УУД К3 - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия. Выполнение руководящей, координационной функции при решении учебной задачи, требующей группового взаимодействия. Решение групповой задачи в качестве исполнителя.

УУД К4 - развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств. Построение выступления в устной и письменной форме в соответствии с поставленной целью. Подбор аргументов и их логичное, последовательное изложение. Выбор средств изложения, соответствующих ситуации.

УУД К5 - распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений. Определение признаков конфликтной ситуации. Участие в деловых играх по моделированию конфликтных ситуаций, их предотвращению. Перенос опыта разрешения конфликтных ситуаций из учебной деятельности в межличностное общение.

Основные требования ко всем форматам урочной и внеурочной работы, направленной на формирование универсальных учебных действий :

- обеспечение возможности самостоятельной постановки целей и задач в предметном обучении, проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся;

- обеспечение возможности самостоятельного выбора обучающимися темпа, режимов и форм освоения предметного материала;

- обеспечение возможности конвертировать все образовательные достижения обучающихся, полученные вне рамок образовательной организации, в результаты в форматах, принятых в данной образовательной организации (оценки, портфолио и т.п.);

- обеспечение наличия образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, носящие полидисциплинарный и метапредметный характер;

- обеспечение наличия в образовательной деятельности образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, требующие от обучающихся самостоятельного выбора партнеров для коммуникации, форм и методов ведения коммуникации;

- обеспечение наличия в образовательной деятельности событий, требующих от обучающихся предъявления продуктов своей деятельности.

### **Формирование познавательных универсальных учебных действий**

Задачи формирования УУД формулируются преподавателями в ходе подготовки учебных занятий таким образом, чтобы формировать у обучающихся умения: а) объяснять явления с научной точки зрения; б) разрабатывать дизайн научного исследования; в) интерпретировать полученные данные и доказательства с разных позиций и формулировать соответствующие выводы.

Формирование познавательных УУД обеспечивается созданием условий для восстановления полидисциплинарных связей, формирования рефлексии обучающегося и формирования метапредметных понятий и представлений.

Для обеспечения формирования познавательных УУД в рамках изучения предметов планируются события, выводящие обучающихся на восстановление межпредметных связей, целостной картины мира:

- образовательные экскурсии;
- учебно-исследовательская работа обучающихся, которая предполагает:
- выбор тематики исследования, связанной с новейшими достижениями в области науки и технологий;
- выбор тематики исследований, связанных с будущей профессиональной деятельностью.;
- выбор тематики исследований, направленных на изучение проблем местного сообщества, региона.

Формирование коммуникативных универсальных учебных действий

Образовательная среда позволяет обеспечивать возможность коммуникации:

- с обучающимися других образовательных организаций региона,
- представителями местного сообщества, для выполнения учебно-исследовательских работ и реализации проектов;
- представителями, местного самоуправления, спонсорами и др.

Такое разнообразие выстраиваемых связей позволяет обучающимся самостоятельно ставить цели коммуникации, выбирать партнеров и способ поведения во время коммуникации, освоение культурных и социальных норм общения с представителями различных сообществ.

При реализации ОПОП предусмотрено участие студентов в образовательных событиях, позволяющим обеспечивать использование всех возможностей коммуникации:

- комплексные задачи, направленные на решение актуальных проблем, лежащих в ближайшем будущем обучающихся: выбор дальнейшей образовательной или рабочей траектории, определение жизненных стратегий и т.п.;

- социальные проекты, направленные на улучшение жизни местного сообщества. К таким проектам относятся:

а) участие в волонтерских акциях и движениях, самостоятельная организация волонтерских акций;

б) участие в благотворительных акциях и движениях, самостоятельная организация благотворительных акций;

в) создание и реализация социальных проектов разного масштаба и направленности, выходящих за рамки образовательной организации;

- получение предметных знаний в структурах, альтернативных образовательной организации:

а) участие в дистанционных конкурсах и олимпиадах;

б) самостоятельное освоение отдельных предметов и курсов;

**Формирование регулятивных универсальных учебных действий**

На уровне среднего общего образования формирование регулятивных УУД обеспечивается созданием условий для самостоятельного целенаправленного действия обучающегося.

Для формирования регулятивных учебных действий целесообразно использовать возможности самостоятельного формирования элементов индивидуальной образовательной траектории:

- а) самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебных предметов;
- б) самостоятельное обучение в заочных и дистанционных образовательных организациях;
- в) самостоятельное определение темы проекта, методов и способов его реализации, источников ресурсов, необходимых для реализации проекта;
- г) самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов: информационными источниками, фондами, представителями власти и т.п.;
- д) самостоятельное управление ресурсами, в том числе нематериальными;
- е) презентация результатов проектной работы на различных этапах ее реализации.

Освоение учебно-исследовательской и проектной работы является типом деятельности, где материалом являются, прежде всего, учебные предметы. Исследование и проект являются инструментами учебной деятельности полидисциплинарного характера, необходимых для освоения социальной жизни и культуры.

Процесс становления проектной деятельности предполагает и допускает наличие проб в рамках совместной деятельности обучающихся и учителя. Студенты самостоятельно формулируют предпроектную идею, ставят цели, описывают необходимые ресурсы и пр. Начинают использоваться элементы математического моделирования и анализа как инструмента интерпретации результатов исследования..

В рамках реализации ОПОП приоритетными направлениями являются: социальное; исследовательское; информационное.

В результате учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся получают представление:

- о таких понятиях, как концепция, научная гипотеза, метод, эксперимент, надежность гипотезы, модель, метод сбора и метод анализа данных;
- о том, чем отличаются исследования в гуманитарных областях от исследований в естественных науках;
- об истории науки;
- о новейших разработках в области науки и технологий;
- о деятельности организаций, сообществ и структур, заинтересованных в результатах исследований и предоставляющих ресурсы для проведения исследований и реализации проектов.

Обучающийся сможет:

- решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин;
- использовать основной алгоритм исследования при решении своих учебно-познавательных задач;

- использовать основные принципы проектной деятельности при решении своих учебно-познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни;

С точки зрения формирования универсальных учебных действий, в ходе освоения принципов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся научатся:

- формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы и сообразуясь с представлениями об общем благе;

- отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей;

- оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели;

- находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;

С точки зрения формирования универсальных учебных действий, в ходе освоения принципов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся научатся:

- вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;

- самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;

- адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;

- адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);

- адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.

Для реализации основной образовательной программы, в том числе программы развития УУД, программа обеспечивает совершенствование компетенций проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся. С этой целью образовательная организация обеспечена педагогическими работниками с квалификацией, соответствующей требованиям профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 24.09.2015 № 38993), педагогическими, руководящими и иными работниками.

В организации обеспечена непрерывность профессионального развития педагогических работников, реализующих образовательную программу: каждые три года педагоги проходят повышение квалификации, в том числе стажировки,

каждые 5 лет – аттестацию на соответствие занимаемой должности или на присвоение квалификационной категории.

Для реализации программы УУД имеют необходимый уровень подготовки:

- педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях, обучающихся среднего профессионального образования;
- педагоги прошли курсы повышения квалификации, посвященные предметным областям;
- педагоги прошли курсы повышения квалификации, посвященные информационным технологиям в образовании;
- педагоги участвовали в разработке программы по формированию УУД, посвященном особенностям применения выбранной программы по УУД;
- педагоги строят образовательную деятельность в рамках учебного предмета в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;
- педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;
- характер взаимодействия педагога и обучающегося не противоречит представлениям об условиях формирования УУД;
- педагоги умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках одного или нескольких предметов.

Для формирования УУД в открытом образовательном пространстве в организации обеспечено:

- обеспечение возможности реализации индивидуальной образовательной траектории обучающихся;
- привлечение сети Интернет в качестве образовательного ресурса: интерактивные конференции и образовательные события с ровесниками из других городов России;
- обеспечение возможности вовлечения обучающихся в проектную деятельность;
- обеспечение возможности вовлечения обучающихся в разнообразную исследовательскую деятельность;
- обеспечение широкой социализации обучающихся как через реализацию социальных проектов, так и через организованную разнообразную социальную практику: работу в волонтерских и благотворительных организациях, участие в благотворительных акциях, марафонах.

Защита проекта как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий.

Публично представляются два элемента проектной работы:

- защита темы проекта (проектной идеи);
- защита реализованного проекта.

На защите темы проекта (проектной идеи) с обучающимся должны быть обсуждены:

- актуальность проекта;
- положительные эффекты от реализации проекта, важные как для самого автора, так и для других людей;

- ресурсы (как материальные, так и нематериальные), необходимые для реализации проекта, возможные источники ресурсов;
- риски реализации проекта и сложности, которые ожидают обучающегося при реализации данного проекта;

В результате защиты темы проекта должна произойти (при необходимости) такая корректировка, чтобы проект стал реализуемым и позволил обучающемуся предпринять реальное проектное действие.

На защите реализации проекта обучающийся представляет свой реализованный проект по следующему (примерному) плану:

1. Тема и краткое описание сути проекта.
2. Актуальность проекта.
3. Положительные эффекты от реализации проекта, которые получают как сам автор, так и другие люди.
4. Ресурсы (материальные и нематериальные), которые были привлечены для реализации проекта, а также источники этих ресурсов.
5. Ход реализации проекта.
6. Риски реализации проекта и сложности, которые обучающемуся удалось преодолеть в ходе его реализации.

Проектная работа должна быть обеспечена преподавательским сопровождением. В функцию преподавателя входит: обсуждение с обучающимся проектной идеи и помощь в подготовке к ее защите и реализации, посредничество между обучающимися и экспертной комиссией (при необходимости), другая помощь.

Регламент проведения защиты проектной идеи и реализованного проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности доводятся до сведения обучающихся заранее. По возможности, параметры и критерии оценки проектной деятельности разрабатываются и обсуждаются с самими обучающимися.

Основные требования к инструментарию оценки сформированности универсальных учебных действий при процедуре защиты реализованного проекта:

- оценке подвергается не только защита реализованного проекта, но и динамика изменений, внесенных в проект от момента замысла (процедуры защиты проектной идеи) до воплощения; при этом учитываются целесообразность, уместность, полнота этих изменений, соотношенные с сохранением исходного замысла проекта;
- для оценки проектной работы создается экспертная комиссия, в которую обязательно входят педагоги и представители администрации профессионального училища;
- оценивание производится на основе критериальной модели;
- результаты оценивания универсальных учебных действий доводятся до сведения обучающихся.

### **Программа воспитания и социализации**

Программа содержит:

- 1) цель и задачи духовно-нравственного развития, воспитания, социализации обучающихся при получении среднего профессионального образования на базе основного общего образования;
- 2) основные направления и ценностные основы духовно-нравственного развития, воспитания и социализации;
- 3) содержание, виды деятельности и формы занятий с обучающимися по каждому из направлений духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся;
- 4) модель организации работы по духовно-нравственному развитию, воспитанию и социализации обучающихся;
- 5) описание форм и методов организации социально значимой деятельности обучающихся;
- 6) описание основных технологий взаимодействия и сотрудничества субъектов воспитательного процесса и социальных институтов;
- 7) описание методов и форм профессиональной ориентации в организации, осуществляющей образовательную деятельность;
- 8) описание форм и методов формирования у обучающихся экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни, включая мероприятия по обучению правилам безопасного поведения на дорогах;
- 9) описание форм и методов повышения педагогической культуры родителей (законных представителей) обучающихся;
- 10) планируемые результаты по духовно-нравственному развитию, воспитанию и социализации обучающихся, их профессиональной ориентации, формированию безопасного, здорового и экологически целесообразного образа жизни, антикоррупционного мировоззрения;
- 11) критерии и показатели эффективности деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность по обеспечению воспитания и социализации обучающихся.

Программа воспитания и социализации обучающихся (далее - Программа) строится на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил, и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства и направлена на воспитание взаимоуважения, трудолюбия, гражданственности, патриотизма, ответственности, правовой культуры, бережного отношения к природе и окружающей среде.

Программа обеспечивает:

- достижение обучающимися личностных результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФГОС СПО;
- формирование уклада жизни училища, учитывающего историко-культурную и этническую специфику Астраханской области, а также потребности и индивидуальные социальные инициативы обучающихся, особенности их социального взаимодействия вне училища, характера профессиональных



предпочтений.

Программа содержит:

- 1) цель и задачи духовно-нравственного развития, воспитания, социализации обучающихся;
- 2) основные направления и ценностные основы духовно-нравственного развития, воспитания и социализации;
- 3) содержание, виды деятельности и формы занятий с обучающимися по каждому из направлений духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся;
- 4) модель организации работы по духовно-нравственному развитию, воспитанию и социализации обучающихся;
- 5) описание форм и методов организации социально значимой деятельности обучающихся;
- 6) описание основных технологий взаимодействия и сотрудничества субъектов воспитательного процесса и социальных институтов;
- 7) описание методов и форм профессиональной ориентации в организации, осуществляющей образовательную деятельность;
- 8) описание мер, направленных на формирование у обучающихся экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни, включая мероприятия по обучению правилам безопасного поведения на дорогах;
- 9) описание форм и методов повышения педагогической культуры родителей (законных представителей) обучающихся;
- 10) планируемые результаты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся, их профессиональной ориентации, формирования безопасного, здорового и экологически целесообразного образа жизни;
- 11) критерии и показатели эффективности деятельности училища по обеспечению воспитания и социализации обучающихся.

### **Цель и задачи духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся**

Целью духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся является воспитание высоконравственного, творческого, компетентного гражданина России, принимающего судьбу своей страны как свою личную, осознающего ответственность за ее настоящее и будущее, укорененного в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации, подготовленного к жизненному самоопределению. Важным аспектом духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся является подготовка обучающегося к реализации своего потенциала в условиях современного общества.

Задачи духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся:

- освоение обучающимися ценностно-нормативного и деятельностно-практического аспекта отношений человека с человеком, патриота с Родиной, гражданина с правовым государством и гражданским обществом, человека с природой, с искусством и т.д.;
- вовлечение обучающегося в процессы самопознания, самопонимания,

содействие обучающимся в соотнесении представлений о собственных возможностях, интересах, ограничениях с запросами и требованиями окружающих людей, общества, государства; помощь в личностном самоопределении, проектировании индивидуальных образовательных траекторий и образа будущей профессиональной деятельности, поддержка деятельности обучающегося по саморазвитию;

- овладение обучающимся социальными, регулятивными и коммуникативными компетенциями, обеспечивающими ему индивидуальную успешность в общении с окружающими, результативность в социальных практиках, в процессе сотрудничества со сверстниками, старшими и младшими.

### **Основные направления и ценностные основы духовно-нравственного развития, воспитания и социализации**

Основные направления духовно-нравственного развития, воспитания и социализации в профессиональном образовании на базе среднего общего образования реализуются в сферах:

- отношения обучающихся к России как к Родине (Отечеству) (включает подготовку к патриотическому служению);

- отношения обучающихся с окружающими людьми (включает подготовку к общению со сверстниками, старшими и младшими);

- отношения обучающихся к семье и родителям (включает подготовку личности к семейной жизни);

- отношения обучающихся к закону, государству и к гражданскому обществу (включает подготовку личности к общественной жизни);

- отношения обучающихся к себе, своему здоровью, к познанию себя, самоопределению и самосовершенствованию (включает подготовку к непрерывному образованию в рамках осуществления жизненных планов);

- отношения обучающихся к окружающему миру, к живой природе, художественной культуре (включает формирование у обучающихся научного мировоззрения);

- трудовых и социально-экономических отношений (включает подготовку личности к трудовой деятельности).

Ценностные основы духовно-нравственного развития, воспитания и социализации, обучающихся на уровне среднего общего образования - базовые национальные ценности российского общества, сформулированные в Конституции Российской Федерации, в Федеральном законе от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в тексте ФГОС СОО.

Базовые национальные ценности российского общества определяются положениями Конституции Российской Федерации:

«Российская Федерация - Россия есть демократическое федеративное правовое государство с республиканской формой правления» (Гл. I, ст. 1);

«Человек, его права и свободы являются высшей ценностью» (Гл. I, ст. 2);

«Российская Федерация - социальное государство, политика которого направлена на создание условий, обеспечивающих достойную жизнь и свободное развитие человека» (Гл. I, ст. 7);

«В Российской Федерации признаются и защищаются равным образом

частная, государственная, муниципальная и иные формы собственности» (Гл. I, ст. 8);

«В Российской Федерации признаются и гарантируются права и свободы человека и гражданина согласно общепризнанным принципам и нормам международного права и в соответствии с настоящей Конституцией. Основные права и свободы человека неотчуждаемы и принадлежат каждому от рождения. Осуществление прав и свобод человека и гражданина не должно нарушать права и свободы других лиц» (Гл. I, ст. 17).

Базовые национальные ценности российского общества применительно к системе образования определены положениями Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»:

«...гуманистический характер образования, приоритет жизни и здоровья человека, прав и свобод личности, свободного развития личности, воспитание взаимоуважения, трудолюбия, гражданственности, патриотизма, ответственности, правовой культуры, бережного отношения к природе и окружающей среде, рационального природопользования;

..демократический характер управления образованием, обеспечение прав педагогических работников, обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся на участие в управлении образовательными организациями;

..недопустимость ограничения или устранения конкуренции в сфере образования;

..сочетание государственного и договорного регулирования отношений в сфере образования» (ст. 3).

В тексте «Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года» (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. N 996-р) отмечается: «Стратегия опирается на систему духовно-нравственных ценностей, сложившихся в процессе культурного развития России, таких, как человеколюбие, справедливость, честь, совесть, воля, личное достоинство, вера в добро и стремление к исполнению нравственного долга перед самим собой, своей семьей и своим Отечеством».

В «Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года» определены приоритеты государственной политики в области воспитания:

- создание условий для воспитания здоровой, счастливой, свободной, ориентированной на труд личности;

- формирование у обучающихся высокого уровня духовно-нравственного развития, чувства причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России;

- поддержка единства и целостности, преемственности и непрерывности воспитания;

- поддержка общественных институтов, которые являются носителями духовных ценностей;

- формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой гражданской идентичности россиян

и главным фактором национального самоопределения;

- обеспечение защиты прав и соблюдение законных интересов каждого ребенка, в том числе гарантий доступности ресурсов системы образования, физической культуры и спорта, культуры и воспитания;

- формирование внутренней позиции личности по отношению к окружающей социальной действительности;

- развитие кооперации и сотрудничества субъектов системы воспитания (семьи, общества, государства, образовательных, научных, традиционных религиозных организаций, учреждений культуры и спорта, средств массовой информации, бизнес-сообществ) на основе признания определяющей роли семьи и соблюдения прав родителей с целью совершенствования содержания и условий воспитания подрастающего поколения России.

Образовательная программа опирается на базовые национальные ценности российского общества: патриотизм, социальную солидарность, гражданственность, семью, здоровье, труд и творчество, науку, традиционные религии России, искусство, природу, человечество.

Образовательная программа формирует базовые национальные ценности российского общества в формулировке личностных результатов освоения основной образовательной программы среднего общего образования в рамках программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер: «Усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества... формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания».

**Содержание, виды деятельности и формы занятий с обучающимися по каждому из направлений духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся**

Воспитание, социализация и духовно-нравственное развитие в сфере отношения обучающихся к России как к Родине (Отечеству) предполагают: воспитание патриотизма, чувства гордости за свой край, за свою Родину, прошлое и настоящее народов Российской Федерации, ответственности за будущее России, уважения к своему народу, народам России, уважения государственных символов (герба, флага, гимна); готовности к защите интересов Отечества.

Для воспитания обучающихся в сфере отношения к России как к Родине (Отечеству) используются:

- краеведческая, художественно-эстетическая, спортивная, познавательная и другие виды деятельности;

- краеведческие экспедиции, работа поисковых отрядов (сбор материалов об истории и культуре родного края; работа в музее Боевой славы; подготовка и проведение самодеятельных концертов, театральных постановок; просмотр спортивных соревнований с участием сборной России, региональных команд; просмотр кинофильмов исторического и патриотического содержания; участие в

патриотических акциях и другие формы занятий);

- общегосударственные, региональные и корпоративные ритуалы училища; развитие у подрастающего поколения уважения к историческим символам и памятникам Отечества;

- потенциал учебных предметов предметных областей «Русский язык и литература», «Родной язык и родная литература», «Общественные науки», обеспечивающих ориентацию обучающихся в современных общественно-политических процессах, происходящих в России и мире;

- этнические культурные традиции и народное творчество; уникальное российское культурное наследие (литературное, музыкальное, художественное);

- приобщение студентов к классическим и современным высокохудожественным отечественным и мировым произведениям искусства и литературы.

Воспитание обучающихся в сфере отношения к России как к Родине (Отечеству) включает:

- воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации;

- взаимодействие с библиотеками, приобщение к сокровищнице мировой и отечественной культуры, в том числе с использованием информационных технологий;

Воспитание, социализация и духовно-нравственное развитие в сфере отношений с окружающими людьми предполагают формирование:

- толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- способностей к сопереживанию и формированию позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;

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

- выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

- компетенций сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- развитие культуры межнационального общения;

- развитие ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности.

Воспитание, социализация и духовно-нравственное развитие в сфере семейных отношений предполагают формирование у обучающихся:

- уважительного отношения к родителям, готовности понять их позицию,

принять их заботу, готовности договариваться с родителями и членами семьи в решении вопросов ведения домашнего хозяйства, распределения семейных обязанностей;

- ответственного отношения к созданию и сохранению семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Для воспитания, социализации и духовно-нравственного развития в сфере отношений с окружающими людьми и в семье используются:

- добровольческая, коммуникативная, познавательная, игровая, рефлексивно-оценочная, художественно-эстетическая и другие виды деятельности;

- дискуссионные формы, просмотр и обсуждение актуальных фильмов, разыгрывание ситуаций для решения моральных дилемм и осуществления нравственного выбора и иные разновидности занятий;

- потенциал учебных предметов предметных областей «Русский язык и литература», «Родной язык и родная литература» и «Общественные науки», обеспечивающих ориентацию обучающихся в сфере отношений с окружающими людьми;

- сотрудничество с традиционными религиозными общинами.

Воспитание, социализация и духовно-нравственное развитие в сфере отношения к закону, государству и гражданскому обществу предусматривают:

- формирование российской гражданской идентичности, гражданской позиции активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности; развитие в студенческой среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности;

- формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;

- формирование установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям. Формирование антикоррупционного мировоззрения.

Воспитание, социализация и духовно-нравственное развитие в данной области осуществляются:

- в рамках общественной (участие в самоуправлении), проектной, добровольческой, игровой, коммуникативной и других видов деятельности;

- в следующих формах занятий: деловые игры, имитационные модели, социальные тренажеры;

- с использованием потенциала учебных предметов предметной области

«Общественные науки», обеспечивающих ориентацию обучающихся в сфере отношений к закону, государству и гражданскому обществу.

Воспитание, социализация и духовно-нравственное развитие в сфере отношения обучающихся к себе, своему здоровью, познанию себя, обеспечение самоопределения, самосовершенствования предполагают:

- воспитание здоровой, счастливой, свободной личности, формирование способности ставить цели и строить жизненные планы;

- реализацию обучающимися практик саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; формирование позитивных жизненных ориентиров и планов;

- формирование у обучающихся готовности и способности к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- формирование у обучающихся готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- формирование у подрастающего поколения ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек; формирование бережного, ответственного и компетентного отношения к физическому и психологическому здоровью - как собственному, так и других людей; умение оказывать первую помощь; развитие культуры здорового питания;

- содействие в осознанной выработке собственной позиции по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания, и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны.

Для осуществления воспитания, социализации и духовно-нравственного развития в сфере отношения обучающихся к себе, своему здоровью, познанию себя, для обеспечения самоопределения, самосовершенствования используются:

- проектная (индивидуальные и коллективные проекты), учебно-познавательная, рефлексивно-оценочная, коммуникативная, физкультурно-оздоровительная и другие виды деятельности;

- дискуссии, просветительские беседы, встречи с экспертами (психологами, врачами, людьми, получившими общественное признание);

- массовые общественно-спортивные мероприятия и привлечение к участию в них обучающихся;

- потенциал учебных предметов предметных областей «Русский язык и литература», «Родной язык и родная литература», «Общественные науки», «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности», обеспечивающих ориентацию обучающихся в сфере отношения Человека к себе, к своему здоровью, к познанию себя.

Воспитание, социализация и духовно-нравственное развитие в сфере отношения к окружающему миру, к живой природе, художественной культуре

предусматривают:

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки;

- развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, формирование умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- воспитание эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.

Для реализации задач воспитания, социализации и духовно-нравственного развития в сфере отношения к окружающему миру, живой природе, художественной культуре используются:

- художественно-эстетическая (в том числе продуктивная), научно-исследовательская, проектная, природоохранная, коммуникативная и другие виды деятельности;

- экскурсии в музеи, на выставки, экологические акции, другие формы занятий;

- потенциал учебных предметов предметных областей «Общественные науки», «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности», «Естественные науки», «Русский язык и литература», «Родной язык и родная литература» и «Иностранные языки», обеспечивающий ориентацию обучающихся в сфере отношения к окружающему миру, живой природе, художественной культуре.

Воспитание, социализация и духовно-нравственное развитие в сфере трудовых и социально-экономических отношений предполагают:

- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов;

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

- воспитание у обучающихся уважения к труду и людям труда, трудовым достижениям;

- формирование у обучающихся умений и навыков самообслуживания, потребности трудиться, добросовестно, ответственно и творчески относиться к разным видам трудовой деятельности, включая обучение и выполнение домашних обязанностей.

Для воспитания, социализации и духовно-нравственного развития в сфере трудовых и социально-экономических отношений используются:

- познавательная, игровая, предметно-практическая, коммуникативная и другие виды деятельности;

- формы занятий: профориентационное тестирование и консультирование, экскурсии на производство, встречи с представителями различных профессий,



работниками и предпринимателями, формирование информационных банков - с использованием интерактивных форм, имитационных моделей, социальных тренажеров, деловых игр;

- потенциал учебных предметов предметной области « Общественные науки», обеспечивающей ориентацию обучающихся в сфере трудовых и социально-экономических отношений.

В этой области воспитания обеспечивается привлекательность науки для подрастающего поколения, поддержка научно-технического творчества студентов, создаются условия для получения обучающимися достоверной информации о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, повышается заинтересованность подрастающего поколения в научных познаниях об устройстве мира и общества.

### **Модель организации работы по духовно-нравственному развитию, воспитанию и социализации обучающихся**

Соответствующая деятельность профессионального училища представлена в виде организационной модели духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся и осуществляется:

- на основе базовых национальных ценностей российского общества;
- при формировании уклада жизни организации, осуществляющей образовательную деятельность;
- в процессе урочной и внеурочной деятельности;
- с учетом историко-культурной и этнической специфики Астраханской области, потребностей всех участников образовательных отношений (обучающихся и их родителей (законных представителей) и т.д.),
- с созданием специальных условий для различных категорий, обучающихся (в том числе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а также одаренных студентов).

Определяющим способом деятельности по духовно-нравственному развитию, воспитанию и социализации является формирование уклада жизни профессионального училища:

- обеспечивающего создание социальной среды развития обучающихся;
- включающего урочную и внеурочную деятельность (общественно значимую работу, систему воспитательных мероприятий, культурных и социальных практик);
- основанного на системе базовых национальных ценностей российского общества;
- учитывающего историко-культурную и этническую специфику региона, потребности обучающихся и их родителей (законных представителей).

В формировании уклада жизни профессионального училища, определяющую роль призвана играть общность участников образовательных отношений: обучающихся, ученических коллективов, педагогического коллектива училища, администрации, Министерства образования и науки Астраханской области, родительского сообщества, общественности. Важным элементом формирования уклада жизни училища являются коллективные обсуждения, дискуссии, позволяющие наиболее точно определить специфику ценностных и целевых

ориентиров училища, элементов коллективной жизнедеятельности, обеспечивающих реализацию ценностей и целей.

### **Описание форм и методов организации социально значимой деятельности обучающихся**

Организация социально значимой деятельности обучающихся может осуществляться в рамках их участия:

- в общественных объединениях, где происходит содействие реализации и развитию лидерского и творческого потенциала студентов;
- ученическом самоуправлении и управлении образовательной деятельностью;
- социально значимых познавательных, творческих, культурных, краеведческих, спортивных и благотворительных проектах, в волонтерском движении.

Приобретение опыта общественной деятельности обучающихся осуществляется в процессе участия в преобразовании среды училища и социальной среды г. Астрахани путем разработки и реализации студентами социальных проектов и программ.

Разработка социальных проектов и программ включает следующие формы и методы организации социально значимой деятельности:

- определение обучающимися своей позиции в образовательной организации и в населенном пункте;
- определение границ среды как объекта социально значимой деятельности обучающихся (среда образовательной организации, микрорайона, социальная среда населенного пункта и др.);
- определение значимых лиц - источников информации и общественных экспертов (педагогических работников образовательной организации, родителей, представителей различных организаций и общественности и др.);
- организационную подготовку непосредственных интервью;
- проведение непосредственных интервью и консультаций с источниками информации о существующих социальных проблемах;
- обработку собранной информации, анализ и рефлексию, формулирование обучающимися дебютных идей и разработку социальных инициатив (общественная актуальность проблем, степень соответствия интересам обучающихся, наличие ресурсов, готовность к социальному действию);
- разработку, публичную общественную экспертизу социальных проектов, определение очередности в реализации социальных проектов и программ;
- планирование и контроль за исполнением совместных действий, обучающихся по реализации социального проекта;
- завершение реализации социального проекта, публичную презентацию результатов (в сети Интернет), анализ и рефлексию совместных действий.

Формами организации социально значимой деятельности обучающихся являются:

- деятельность в органах ученического самоуправления, в управляющем совете образовательной организации;
- деятельность в проектной команде (по социальному и культурному

проектированию) на уровне образовательной организации;

- подготовка и проведение социальных опросов по различным темам и для различных аудиторий по заказу организаций и отдельных лиц;
- участие в подготовке и проведении внеурочных мероприятий (тематических вечеров, диспутов, предметных недель, выставок и пр.);
- участие в работе клубов по интересам;
- участие в социальных акциях, в рейдах, трудовых десантах, экспедициях, походах в образовательной организации и за ее пределами;
- организация и участие в благотворительных программах и акциях на различном уровне, участие в волонтерском движении;
- участие в проектах образовательных и общественных организаций.

### **Описание основных технологий взаимодействия и сотрудничества субъектов воспитательного процесса и социальных институтов**

Технологии взаимодействия субъектов воспитательного процесса и социальных институтов разворачиваются в рамках двух парадигм: парадигмы традиционного содружества и парадигмы взаимовыгодного партнерства.

Парадигма традиционного содружества субъектов воспитательного процесса и социальных институтов строится на представлении о единстве взглядов и интересов участников, чьи взаимоотношения имеют бескорыстный характер, основаны на доверии, искренности. Примером традиционного содружества выступает шефство: шефство воинской части ВЧ 03007 над профессиональным училищем (помощь в организации и проведении военно- патриотических мероприятий, экскурсий). Парадигма традиционного содружества реализуется как обмен взаимопомощью (в дни знаменательных праздников и памятных дат), Такая практика может быть описана как технология дружеского общения. В случае дружеского общения взаимодействие с шефами (подшефными) становится важным атрибутом уклада жизни образовательной организации; субъекты воспитательного процесса апеллируют в общении со студентами к социальным ожиданиям шефов (подшефных). Технологии разовых благотворительных акций и дружеского общения могут реализовываться во взаимодействии родительского сообщества и сообщества обучающихся, роль мастера п/о или классного руководителя группы будет состоять в формировании положительных социальных ожиданий, стимулировании доверия и искренности.

Парадигма взаимовыгодного партнерства предусматривает признание неполного совпадения взглядов и интересов участников отношений, более того, наличие взаимоисключающих интересов; в то же время допускается возможность нахождения отдельных ситуаций, когда цели участников близки или может быть достигнут временный компромисс. В этом случае в ходе переговоров достигаются договоренности, разрабатываются и реализуются отдельные социальные проекты. Потребность в переговорах субъектов воспитательного процесса и представителей социальных институтов возникает регулярно, поэтому технология достижения соглашения постоянно является актуальной. Технология социального проектирования в этом случае призвана обеспечить эффективность расходования ресурсов всеми партнерами, так как каждый ориентирован на наиболее полную реализацию своих интересов. Так может складываться взаимодействие между

педагогическими работниками образовательной организации и семьей обучающегося в этой организации.

### **Описание методов и форм профессиональной ориентации в организации, осуществляющей образовательную деятельность**

Методами профессиональной ориентации обучающихся в организации, осуществляющей образовательную деятельность, являются следующие:

-метод профконсультирования обучающихся - организация коммуникации относительно позиционирования обучающегося в профессионально-трудовой области;

-участие в конкурсах профессионального мастерства;

-обучение по профессии, в т.ч. практика на предприятиях. Для осуществления профконсультирования привлекаются квалифицированные специалисты - работники соответствующих служб;

-метод исследования обучающимся профессионально-трудовой области и себя как потенциального участника этих отношений (активное познание);

-метод предъявления обучающемуся сведений о профессиях, специфике труда и т.д. (реактивное познание). «Ярмарка профессий» как форма организации профессиональной ориентации обучающихся предполагает публичную презентацию различных профессиональных занятий с целью актуализировать, расширить, уточнить, закрепить у студентов представления о профессиях в игровой форме, имитирующей ярмарочное гуляние. Общая методическая схема предусматривает оборудование на некоторой территории площадок (мастер-классы), на которых разворачиваются презентации; участники имеют возможность свободно передвигаться по территории ярмарки от площадки к площадке в произвольном порядке. В «Ярмарке профессий» могут принимать участие не только обучающиеся, но и их родители, специально приглашенные квалифицированные признанные специалисты. Дни открытых дверей в качестве формы организации профессиональной ориентации обучающихся наиболее часто проводятся на базе организаций профессионального образования и призваны представить спектр реализуемых образовательных программ. В ходе такого рода мероприятий пропагандируются различные варианты профессионального образования, которое осуществляется в нашей образовательной организации;

-экскурсия как форма организации профессиональной ориентации обучающихся представляет собой путешествие с познавательной целью, в ходе которого экскурсанту предъявляются (в том числе специально подготовленным профессионалом-экскурсоводом) объекты и материалы, освещающие те или иные виды профессиональной деятельности. Профорientационные экскурсии организуются на предприятия (посещение производства);

-метод публичной демонстрации самим обучающимся своих профессиональных планов, предпочтений либо способностей в той или иной сфере;

-предметная неделя в качестве формы организации профессиональной ориентации обучающихся включает в себя набор разнообразных мероприятий, организуемых в течение календарной недели. Содержательно предметная неделя связана с каким-либо предметом или предметной областью («Неделя математики», «Неделя естествознания», «Неделя истории» и др.). Предметная неделя может

состоять из презентаций проектов и публичных отчетов об их реализации, конкурсов знатоков по предмету, встреч с интересными людьми, избравшими профессию, близкую к этой предметной сфере;

-метод профессиональных проб - кратковременное исполнение обучающимся обязанностей работника на его рабочем месте; профессиональные пробы могут реализовываться в ходе производственной практики, при организации производств на базе образовательных организаций;

-конкурсы профессионального мастерства как форма организации профессиональной ориентации обучающихся строятся как соревнование лиц, работающих по одной специальности, с целью определить наиболее высоко квалифицированного работника. Обучающиеся, созерцая представление, имеют возможность увидеть ту или иную профессию в позитивном свете. В процессе сопереживания конкурсанту у студентов возникает интерес к какой-либо профессии;

-метод моделирования условий труда и имитации обучающимся решения производственных задач - деловая игра, в ходе которой имитируется исполнение обучающимся обязанностей работника.

-олимпиады по предметам (предметным областям) в качестве формы организации профессиональной ориентации обучающихся предусматривают участие наиболее подготовленных или способных в данной сфере. Олимпиады по предмету (предметным областям) стимулируют познавательный интерес.

**Описание форм и методов формирования у обучающихся экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни, включая мероприятия по обучению правилам безопасного поведения на дорогах**

Методы рациональной организации урочной и внеурочной деятельности предусматривают объединение участников образовательных отношений в практиках общественно-профессиональной экспертизы образовательной среды отдельной группы, где роль координатора призван сыграть куратор группы (мастер производственного обучения). Сферами рационализации урочной и внеурочной деятельности являются: организация занятий (уроков); обеспечение использования различных каналов восприятия информации; учет зоны работоспособности обучающихся; распределение интенсивности умственной деятельности; использование здоровьесберегающих технологий.

Мероприятия формируют у обучающихся: способность составлять рациональный режим дня и отдыха; следовать рациональному режиму дня и отдыха на основе знаний о динамике работоспособности, утомляемости, напряженности разных видов деятельности; выбирать оптимальный режим дня с учетом учебных и внеучебных нагрузок; умение планировать и рационально распределять учебные нагрузки и отдых в период подготовки к экзаменам; знание и умение эффективно использовать индивидуальные особенности работоспособности; знание основ профилактики переутомления и перенапряжения.

Методы организации физкультурно-спортивной и оздоровительной работы предполагают формирование групп студентов на основе их интересов в сфере физической культуры и спорта (спортивные клубы и секции), организацию

тренировок в клубах и секциях, проведение регулярных оздоровительных процедур и периодических акций, подготовку и проведение спортивных соревнований. Формами физкультурно-спортивной и оздоровительной работы являются: спартакиада, спортивная эстафета, спортивный праздник.

Методы профилактической работы предусматривают определение «зон риска» (выявление обучающихся, вызывающих наибольшее опасение; выявление источников опасений - групп и лиц, объектов и т.д.), разработку и реализацию комплекса адресных мер; использование возможностей профильных организаций - медицинских, правоохранительных, социальных и др. Профилактика чаще всего связана с предупреждением употребления психоактивных веществ обучающимися, а также с проблемами дорожно-транспортного травматизма. В группе профилактическую работу организует куратор (мастер п/о).

Методы просветительской и методической работы с участниками образовательных отношений рассчитаны на большие, не расчлененные на устойчивые учебные группы и неоформленные (официально не зарегистрированные) аудитории. Могут быть реализованы в следующих формах:

- внешней (привлечение возможностей других учреждений и организаций - спортивных клубов, лечебных учреждений, стадионов, библиотек и др.);
- внутренней (получение информации организуется в училище, при этом один коллектив обучающихся выступает источником информации для другого коллектива);
- программной (системной, органически вписанной в образовательную деятельность, служит раскрытию ценностных аспектов здорового и безопасного образа жизни, обеспечивает межпредметные связи);
- стихийной (осуществляется ситуативно как ответ на возникающие в жизни училища, ученического сообщества проблемные ситуации, вопросы, затруднения, несовпадение мнений и т.д.; может быть организована как некоторое событие, выходящее из ряда традиционных занятий и совместных дел, или организована как естественное разрешение проблемной ситуации).

Просвещение осуществляется через лекции, беседы, диспуты, выступления в средствах массовой информации, экскурсионные программы, библиотечные и концертные абонементы, передвижные выставки. В просветительской работе целесообразно использовать информационные ресурсы сети Интернет.

Мероприятия формируют у обучающихся: представление о необходимой и достаточной двигательной активности, элементах и правилах закаливания, о выборе соответствующих возрасту физических нагрузок и их видов; представление о рисках для здоровья неадекватных нагрузок и использования биостимуляторов; потребность в двигательной активности и ежедневных занятиях физической культурой; умение осознанно выбирать индивидуальные программы двигательной активности, включающие малые виды физкультуры (зарядка) и регулярные занятия спортом. Для реализации этого комплекса необходима интеграция с курсом физической культуры.

Мероприятия формируют у обучающихся: навыки оценки собственного функционального состояния (напряжения, утомления, переутомления) по субъективным показателям (пульс, дыхание, состояние кожных покровов) с учетом

собственных индивидуальных особенностей; навыки работы в условиях стрессовых ситуаций; владение элементами саморегуляции для снятия эмоционального и физического напряжения; навыки контроля за собственным состоянием, чувствами в стрессовых ситуациях; представление о влиянии позитивных и негативных эмоций на здоровье, о факторах, их вызывающих, и условиях снижения риска негативных влияний; навыки эмоциональной разгрузки и их использование в повседневной жизни; навыки управления своим эмоциональным состоянием и поведением. В результате реализации данного комплекса, обучающиеся получают представление о возможностях управления своим физическим и психологическим состоянием без использования медикаментозных и тонизирующих средств.

Мероприятия формируют у обучающихся: представление о рациональном питании как важной составляющей части здорового образа жизни; знание о правилах питания, способствующих сохранению и укреплению здоровья; готовность соблюдать правила рационального питания; знание правил этикета, связанных с питанием, осознание того, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности; представление о социокультурных аспектах питания, его связи с культурой и историей народа; интерес к народным традициям, связанным с питанием и здоровьем, расширение знаний об истории и традициях своего народа.

#### **Описание форм и методов повышения педагогической культуры родителей (законных представителей) обучающихся**

Повышение педагогической культуры родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется с учетом многообразия их позиций и социальных ролей:

- как источника родительского запроса к профессиональному училищу на физическое, социально-психологическое, академическое (в сфере обучения) благополучие ребенка; эксперта результатов деятельности образовательной организации;

- как обладателя и распорядителя ресурсов для воспитания и социализации;
- как непосредственного воспитателя.

Формами и методами повышения педагогической культуры родителей (законных представителей) обучающихся являются:

- вовлечение родителей в управление образовательной деятельностью, решение проблем, возникающих в жизни образовательной организации; участие в решении и анализе проблем, принятии решений и даже их реализации в той или иной форме;

- переговоры педагогов с родителями с учетом недопустимости директивного навязывания родителям обучающихся взглядов, оценок, помощи в воспитании их детей; использование педагогами по отношению к родителям методов требования и убеждения как исключительно крайней меры;

- консультирование педагогическими работниками родителей (только в случае вербализованного запроса со стороны родителей);

- содействие в формулировании родительского запроса образовательной организации, в определении родителями объема собственных ресурсов, которые

они готовы передавать и использовать в реализации цели и задач воспитания и социализации.

**Планируемые результаты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся, их профессиональной ориентации, формирования безопасного, здорового и экологически целесообразного образа жизни**

Результаты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации в сфере отношения обучающихся к себе, своему здоровью, познанию себя:

- ориентация обучающихся на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;

- готовность и способность обеспечить себе и своим близким достойную жизнь в процессе самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания, и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;

- неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.

Результаты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации в сфере отношения обучающихся к России как к Родине (Отечеству):

- российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;

- уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

- формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;

- воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.

Результаты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации в сфере отношения обучающихся к закону, государству и к гражданскому обществу:

- гражданственность, гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности,



уважающего закон и правопорядок, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности, готового к участию в общественной жизни;

- признание неотчуждаемости основных прав и свобод человека, которые принадлежат каждому от рождения, готовность к осуществлению собственных прав и свобод без нарушения прав, и свобод других лиц, готовность отстаивать собственные права и свободы человека и гражданина согласно общепризнанным принципам и нормам международного права и в соответствии с Конституцией Российской Федерации; правовая и политическая грамотность;

- мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанное на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания; осознание своего места в поликультурном мире; интериоризация ценностей демократии и социальной солидарности, готовность к договорному регулированию отношений в группе или социальной организации;

- готовность обучающихся к конструктивному участию в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности;

- приверженность идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;

- готовность обучающихся противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.

Результаты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации в сфере отношений, обучающихся с окружающими людьми:

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

- принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;

- способность к сопереживанию и формирование позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью - своему и других людей, умение оказывать первую помощь;

- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра; формирование нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

- компетенция сотрудничества со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

Результаты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации в сфере отношения обучающихся к окружающему миру, к живой природе, художественной культуре, в том числе формирование у обучающихся научного мировоззрения, эстетических представлений:

- мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, осознание значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству, владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованность в получении научных знаний об устройстве мира и общества;

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

- экологическая культура, бережное отношение к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; осознание ответственности за состояние природных ресурсов; умения и навыки разумного природопользования, нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта экологически направленной деятельности;

- эстетическое отношение к миру, готовность к эстетическому обустройству собственного быта.

Результат духовно-нравственного развития, воспитания и социализации в сфере отношения обучающихся к семье и родителям: ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Результаты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации, обучающихся в сфере трудовых и социально-экономических отношений:

- уважение всех форм собственности, готовность к защите своей собственности;

- осознанный выбор будущей профессии как путь и способ реализации собственных жизненных планов;

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

- потребность трудиться, уважение к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности;

- готовность к самообслуживанию, включая обучение и выполнение домашних обязанностей.

Результат духовно-нравственного развития, воспитания и социализации, обучающихся в сфере физического, психологического, социального и академического благополучия обучающихся: физическое, эмоционально-психологическое, социальное благополучие обучающихся в жизни образовательной организации, ощущение студентами безопасности и психологического комфорта, информационной безопасности.

**Критерии и показатели эффективности деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, по обеспечению воспитания**

## **и социализации обучающихся**

Уровень обеспечения в образовательной организации сохранения и укрепления физического, психологического здоровья и социального благополучия обучающихся выражается в следующих показателях:

- степень учета в организации образовательной деятельности состояния здоровья обучающихся (заболеваний, ограничений по здоровью), в том числе фиксация динамики здоровья обучающихся; уровень информированности о посещении спортивных секций, регулярности занятий физической культурой;

- степень конкретности и измеримости задач по обеспечению жизни и здоровья обучающихся; уровень обусловленности задач анализом ситуации в образовательной организации, учебной группе; уровень дифференциации работы исходя из состояния здоровья отдельных категорий, обучающихся;

- реалистичность количества и достаточность мероприятий по обеспечению рациональной организации учебно-воспитательного процесса и образовательной среды, по организации физкультурно-спортивной и оздоровительной работы, профилактической работы; по формированию у обучающихся осознанного отношения к собственному здоровью, устойчивых представлений о здоровье и здоровом образе жизни; формированию навыков оценки собственного функционального состояния; формированию у обучающихся компетенций в составлении и реализации рационального режима дня (тематика, форма и содержание которых адекватны задачам обеспечения жизни и здоровья обучающихся, здорового и безопасного образа жизни);

- уровень безопасности для обучающихся среды образовательной организации, реалистичность количества и достаточность мероприятий;

- согласованность мероприятий, обеспечивающих жизнь и здоровье обучающихся, формирование здорового и безопасного образа жизни с участием медиков и родителей обучающихся, привлечение профильных организаций, родителей, общественности и др. к организации мероприятий;

- степень учета в осуществлении образовательной деятельности состояния межличностных отношений в сообществах, обучающихся (конкретность и измеримость задач по обеспечению позитивных межличностных отношений обучающихся; уровень обусловленности задач анализом ситуации в образовательной организации, учебной группе; уровень дифференциации работы исходя из социально-психологического статуса отдельных категорий обучающихся; периодичность фиксации динамики состояния межличностных отношений в группах);

- реалистичность количества и достаточность мероприятий, обеспечивающих позитивные межличностные отношения, атмосферу снисходительности, терпимости друг к другу, в том числе поддержку лидеров ученических сообществ, недопущение притеснения одними студентами других, оптимизацию взаимоотношений между микро группами, между обучающимися и педагогами;

- согласованность с психологом мероприятий, обеспечивающих позитивные межличностные отношения обучающихся, с психологом;

- степень учета индивидуальных особенностей, обучающихся при освоении содержания образования в реализуемых образовательных программах (учет

индивидуальных возможностей, а также типичных и персональных трудностей в освоении обучающимися содержания образования);

- уровень поддержки позитивной динамики академических достижений обучающихся, степень дифференциации стимулирования обучения отдельных категорий, обучающихся;

- реалистичность количества и достаточность мероприятий, направленных на обеспечение мотивации учебной деятельности; обеспечение академических достижений, одаренных обучающихся; преодоление трудностей в освоении содержания образования; обеспечение образовательной среды;

- обеспечение условий защиты обучающихся от информации, причиняющей вред их здоровью и психическому развитию;

- согласованность мероприятий содействия обучающимся в освоении программ и подготовки к промежуточной аттестации, с педагогами-предметниками и родителями обучающихся; вовлечение родителей в деятельность по обеспечению успеха в подготовке к итоговой аттестации.

Степень реализации задачи воспитания компетентного гражданина России, принимающего судьбу Отечества как свою личную, осознающего ответственность за настоящее и будущее своей страны, укорененного в духовных и культурных традициях многонационального народа России, выражается в следующих показателях:

- степень конкретности задач патриотического, гражданского, экологического воспитания, уровень обусловленности формулировок задач анализом ситуации в образовательной организации, учебной группе; учет возрастных особенностей, традиций образовательной организации, специфики группы;

- степень реалистичности количества и достаточности мероприятий, вовлеченность обучающихся в общественную самоорганизацию жизни образовательной организации (тематика, форма и содержание которых адекватны задачам патриотического, гражданского, трудового, экологического воспитания обучающихся);

- степень обеспечения в деятельности педагогов решения задач педагогической поддержки обучающихся, содействия обучающимся в самопознании, самоопределении, самосовершенствовании;

- интенсивность взаимодействия с социальными институтами, социальными организациями, отдельными лицами - субъектами актуальных социальных практик;

- согласованность мероприятий патриотического, гражданского, трудового, экологического воспитания с родителями обучающихся, привлечение к организации мероприятий профильных организаций, родителей, общественности и др.

Степень реализации образовательной организацией задач развития у обучающегося самостоятельности, формирования готовности к жизненному самоопределению (в профессиональной, досуговой, образовательной и других сферах жизни) выражается в формировании у обучающихся компетенции обоснованного выбора в условиях возможного негативного воздействия

информационных ресурсов.

Степень реальности достижений училища в воспитании и социализации подростков выражается в доле выпускников училища, которые продемонстрировали результативность в решении задач продолжения образования, трудоустройства, успехи в профессиональной деятельности.

## Программа коррекционной работы

Программа коррекционной работы (ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом ППКРС профессии 43.01.09. Повар, кондитер. ПКР разрабатывается для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся, попавших в сложную жизненную ситуацию.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией (ПМПК) и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой. Адаптированная образовательная программа - образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Программа коррекционной работы на уровне среднего общего образования обязательна в процессе обучения подростков с ОВЗ и инвалидов, у которых имеются особые образовательные потребности, а также обеспечивает поддержку студентов, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Программа коррекционной работы разрабатывается на весь период освоения уровня общеобразовательного цикла, имеет четкую структуру и включает несколько разделов:

- 1) цели и задачи коррекционной работы;
- 2) перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий;
- 3) система комплексного психолого - социального сопровождения и поддержки обучающихся;
- 4) механизм воздействия;
- 5) планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями.

### 1) Цели и задачи коррекционной работы

Цель программы коррекционной работы – создание системы комплексной психолого-педагогической и социальной помощи обучающимся с особыми образовательными потребностями, направленной на коррекцию и/или компенсацию недостатков в физическом развитии, социальной ситуации для успешного освоения ими основной образовательной программы, социализации, обеспечения психологической устойчивости студентов.

Цель определяет задачи:

- выявление особых образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также студентов, попавших в трудную жизненную ситуацию;

- создание условий для успешного освоения программы (ее элементов) и прохождения промежуточной (и итоговой) аттестации;
- коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, когнитивных, коммуникативных);
- обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве урочной и внеурочной деятельности;
- осуществление консультативной работы с педагогами, родителями, социальными работниками, а также потенциальными работодателями;
- проведение информационно-просветительских мероприятий.

## **2) Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий**

Направления коррекционной работы: диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное и информационно-просветительское – способствуют освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями основной образовательной программы среднего профессионального образования, содействуют освоению профессии и социализации студентов.

### **Диагностическое направление**

Диагностическое направление работы включает выявление характера и сущности нарушений у обучающихся с ОВЗ и инвалидов, определение их особых образовательных потребностей (общих и специфических). Также изучаются особые образовательные потребности обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Диагностическое направление коррекционной работы в образовательной организации проводят преподаватели и специалисты (психолог, социальный педагог, сурдопереводчик).

Преподаватели осуществляют аттестацию обучающихся, в том числе с ОВЗ, по учебным предметам, дисциплинам, модулям, курсам, практикам в течение года в ходе текущего контроля и в период промежуточной аттестации в формах, определенных учебным планом, определяют динамику освоения ими основной образовательной программы, основные трудности.

### **Коррекционно-развивающее направление**

Коррекционно-развивающее направление работы позволяет преодолеть (компенсировать) или минимизировать недостатки физического развития студентов, подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности и вариативному взаимодействию в поликультурном обществе. Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве урочной и внеурочной деятельности.

В урочной деятельности эта работа проводится частично преподавателями и мастерами производственного обучения.

Специалисты проводят диагностику нарушений и дифференцированное определение особых образовательных потребностей студентов с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию, в начале и в конце учебного года.

Коррекционная работа с обучающимися с нарушением слуха может включать следующие направления индивидуальных и подгрупповых

коррекционных занятий «Развитие устной и письменной речи, коммуникации», а также обязательны индивидуальные занятия по развитию слуха.

Студентам, попавшим в трудную жизненную ситуацию, рекомендованы занятия с психологом по формированию стрессоустойчивого поведения, по преодолению фобий и моделированию возможных вариантов решения проблем различного характера (личностных, межличностных, социальных и др.)

Залогом успешной реализации программы коррекционной работы является тесное сотрудничество психолога, педагогов, а также родителей, представителей администрации, органов опеки и попечительства и других социальных институтов.

Спорные вопросы, касающиеся успеваемости студентов с ОВЗ, их поведения, динамики продвижения в рамках освоения основной программы обучения (как положительной, так и отрицательной), а также вопросы прохождения промежуточной и итоговой аттестации выносятся на обсуждение методических комиссий.

### **Консультативное направление работы**

Консультативное направление работы решает задачи конструктивного взаимодействия педагогов и специалистов по созданию благоприятных условий для обучения и компенсации недостатков студентов с ОВЗ, отбора и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы; непрерывного сопровождения семьей обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами:

- Консультативное направление программы коррекционной работы осуществляется во внеурочной и внеучебной деятельности педагогом психологом, социальным педагогом.

- Психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией училища и родителями. Работа с педагогами касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия. Работа психолога с администрацией включает просветительскую и консультативную деятельность.

### **Информационно – просветительское направление**

Способствует расширению представлений всех участников образовательных отношений о возможностях людей с различными нарушениями и недостатками, позволяет раскрыть разные варианты разрешения сложных жизненных ситуаций.

Данное направление реализуется на методических объединениях, родительских собраниях, педагогических советах в виде сообщений, докладов, психологических тренингов. Направления коррекционной работы реализуются в урочной и внеурочной деятельности.

### **3) Система комплексного психолого- социального сопровождения и поддержки обучающихся.**

Для реализации требований к ПКР, обозначенных в ФГОС, при появлении студентов, нуждающихся в коррекционной работе в училище, создаётся рабочая группа, в которую наряду с основными педагогами могут быть включены следующие специалисты: педагог-психолог, социальный педагог.

ПКР разрабатывается рабочей группой училища поэтапно: на подготовительном этапе определяется нормативно-правовое обеспечение



коррекционной работы, анализируется состав обучающихся с ОВЗ в образовательной организации (в том числе - инвалидов, также обучающихся, попавших в сложную жизненную ситуацию), их особые образовательные потребности; сопоставляются результаты обучения этих обучающихся.

На основном этапе разрабатываются общая стратегия обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, организация и механизм реализации коррекционной работы; раскрываются направления и ожидаемые результаты коррекционной работы, описываются специальные требования к условиям реализации ПКР.

На заключительном этапе осуществляется внутренняя экспертиза программы, возможна ее доработка; проводится обсуждение хода реализации программы на методических объединениях групп педагогов, работающих со студентами с ОВЗ; принимается итоговое решение.

Психолого-социальная помощь оказывается студентам на основании заявления или согласия в письменной форме их родителей (законных представителей). Необходимым условием являются рекомендации ПМПК и наличие ИПР (для инвалидов).

Комплексное психолого - социальное сопровождение и поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, попавших в сложную жизненную ситуацию, обеспечиваются специалистами образовательной организации (педагогом-психологом, социальным педагогом). Тесное взаимодействие специалистов при участии педагогов образовательной организации, представителей администрации и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки студентов.

Психологическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в рамках реализации основных направлений психологической службы образовательной организации.

Работа организовывается фронтально, индивидуально и в мини-группах. Основные направления деятельности педагога-психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработке и осуществлении развивающих программ; психологической профилактике, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

#### **4) Механизм взаимодействия педагогов, психолога и социального педагога.**

Механизм взаимодействия заключается

- во взаимодействии педагогов различного профиля (преподавателей, мастеров производственного обучения, социальных педагогов и др.) и психологов,
- во взаимодействии педагогов и специалистов с организациями с центрами психолого-педагогической, и социальной помощи;
- с семьей;

Преподаватели ставят и решают коррекционно-развивающие задачи на уроках, с помощью специалистов осуществляют отбор содержания учебного материала (с обязательным учетом особых образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ), используют специальные методы и приемы.

#### **5) Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями.**

В итоге проведения коррекционной работы, обучающиеся с ОВЗ осваивают основную образовательную программу.

Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями демонстрируют готовность к профессиональной деятельности в соответствии с освоенной квалификацией по профессии и достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению.

Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у подростков нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных компетенций, что позволит обучающимся освоить основную образовательную программу, успешно пройти итоговую аттестацию и приступить к профессиональной деятельности или продолжить обучение в выбранных профессиональных образовательных организациях разного уровня.

Личностные результаты:

- сформированная мотивация к труду;
- ответственное отношение к выполнению заданий;
- адекватная самооценка и оценка окружающих людей;
- сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;
- умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);
- осознанный выбор будущей профессии и адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни

Метопредметные результаты:

- продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;
- овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- самостоятельное (при необходимости - с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;

- овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;

- определение назначения и функций различных социальных институтов.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшей профессиональной деятельности обучающихся с ОВЗ и/или успешного профессионального обучения.

Учитывая разнообразие и вариативность особых образовательных потребностей обучающихся, а также различную степень их выраженности, прогнозируется достаточно дифференцированный характер освоения ими предметных результатов.

Предметные результаты:

- освоение программы учебных предметов на углубленном уровне при сформированной учебной деятельности и высоких познавательных и/или речевых способностях и возможностях;

- освоение программы учебных предметов на базовом уровне при сформированной в целом учебной деятельности и достаточных познавательных, речевых, эмоционально-волевых возможностях;

- освоение элементов учебных предметов на базовом уровне и элементов интегрированных учебных предметов (подростки с когнитивными нарушениями).

Результатом освоения профессиональной части образовательной программы является формирование ОК:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

и ПК:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Освоение образовательной программы завершается итоговой аттестацией в форме демонстрационного экзамена с присвоением квалификации повар↔кондитер.

Обучающиеся, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также студенты, освоившие часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленные из профессионального училища, получают справку об обучении или периоде обучения.

## РЕЦЕНЗИЯ

на программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГАОУ АО ВО «Астраханский государственный архитектурно-строительный университет» Профессиональное училище АГАСУ

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемая в ГАОУ АО ВО «Астраханский государственный архитектурно-строительный университет» Профессиональное училище АГАСУ, разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1569, с учетом требований рынка труда.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает в себя следующие элементы: рабочий учебный план; календарный учебный график; аннотации рабочих учебных программ учебных дисциплин; аннотации рабочих учебных программ профессиональных модулей; аннотации рабочих учебных программ учебной и производственной практик.

Рабочие учебные программы дисциплин, профессиональных модулей и практик разработаны в соответствии с Разъяснениями ФИРО по формированию примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе ФГОС СПО, утвержденными Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации.

Рабочие учебные программы содержат: паспорт с определением цели и задач дисциплин, профессиональных модулей; структуру и содержание, тематический план; условия реализации программы; контроль и оценку результатов освоения; формы промежуточной аттестации; учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение дисциплин, профессиональных модулей.

Представленная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер имеет практическую направленность, включает достаточное количество разнообразных элементов, направленных на развитие умственных, творческих способностей обучающихся, полностью соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, обеспечивает компетентностный подход в системе среднего профессионального образования.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер может быть использована в учебном процессе ГАОУ АО ВО «Астраханский государственный архитектурно-строительный университет» Профессиональное училище АГАСУ.

Индивидуальный предприниматель» \_\_\_\_\_ И.Е.Маркова

