

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петрова Елена Викторовна
Должность: Декан
Дата подписания: 16.01.2021 09:58:05
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал

Утверждено
на заседании Ученого Совета,
протокол № 13 от «25» июня 2019 г.
Проректор по дополнительному образованию
и филиалам
_____ А.М. Асалиев
_____ 2019 года



Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация

Техник-технолог

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Утверждено

на заседании Ученого совета
протокол № 14 от 28 мая 2020 г.

ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

 А.В.Петровская

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация

Менеджер по продажам

Форма обучения

очная

2020 г.

Содержание

1. Общие положения

1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы среднего профессионального образования- программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования- программы подготовки специалистов среднего звена по специальности;

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы среднего профессионального образования- программы подготовки специалистов среднего звена;

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника;

2.2 Основные виды деятельности выпускника;

2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения АОП СПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения АОП СПО ППССЗ

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОП СПО ППССЗ

4.1 Календарный учебный график.

4.2 Учебный план.

4.3 Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей).

4.4 Программа государственной итоговой аттестации выпускников.

5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОПСПО ППССЗ

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации АОП СПО ППССЗ.

5.2 Кадровое обеспечение реализации АОП СПО ППССЗ.

5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с АОП СПО ППССЗ.

6. Характеристика социально-культурной среды подразделения СПО, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПСПО ППССЗ

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

7.2 Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

9. Приложение

1. Общие положения

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности.

АОП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), преддипломной практики и ГИА, оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной и качество подготовки обучающихся с ОВЗ и инвалидов.

Инвалид – лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Адаптированная образовательная программа – образовательная программа высшего образования, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационный модуль (дисциплина) – это элемент адаптированной образовательной программы высшего образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида – комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных функций организма, формирование, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности. ИПРА инвалида является обязательной для исполнения соответствующими органами государственной власти, органами местного самоуправления, а также организациями независимо от организационно-правовых форм и форм собственности.

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов - условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Индивидуальный учебный план – учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

1.1. Нормативные документы для разработки ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую базу разработки АОППСЗ СПО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. ФЗ от 07.05.2013 N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ, от 07.06.2013 N 120-ФЗ, от 02.07.2013 N 170-ФЗ, от 25.11.2013 N 317-ФЗ, от 03.02.2014 N 11-ФЗ);
- Федеральный закон Российской Федерации от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2020 годы, утвержденная Постановлением Правительства РФ от 1 декабря 2015 г. № 1297;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 15 апреля 2014 г. № 295;
- Приказ от 9 ноября 2015г. №1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

Нормативную правовую базу разработки АОП СПО ППССЗ составляют:

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2014 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО / СПО»;
- Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования по специальностям (далее – ФГОС СПО);
- Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (далее – Университет);
- Положение о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего профессионального образования по актуализированным ФГОС и наиболее востребованным, новым и перспективным специальностям федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Положение об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ОВЗ в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова.

1.2. Общая характеристика АОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2.1 Цель (миссия) ОП СПО ППССЗ

АОППСЗ имеет своей целью развитие у студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области воспитания целью АОППСЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является формирование у студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ таких социально-личностных черт, как

целеустремленность, организованность, ответственность, коммуникативность, трудолюбие и др.

В области обучения целью АОПССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является: подготовка выпускника к профессиональной деятельности по организации процесса и приготовлению сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

При этом формулировки целей и задач АОП СПО ППССЗ как в области воспитания, так и в области обучения, даются с учетом специфики конкретной АОП СПО ППССЗ, характеристики групп обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, а также особенностей и потребностей регионального рынка труда

1.2.2 Срок освоения АОП СПО ППССЗ

Сроки получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев, квалификации базовой подготовки -Техник-технолог.

Для лиц с ОВЗ и инвалидностью срок получения образования по АОП СПО ППССЗ может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным ФГОС СПО

Трудоемкость АОП СПО ППССЗ

Трудоемкость освоения студентом данной АОП СПО ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности на базе основного общего образования составляет:

Учебные циклы	Количество недель
Аудиторная нагрузка	120
Самостоятельная работа	
Учебная практика	6
Производственная практика (по профилю специальности)	22
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
ИТОГО	199

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения АОП СПО ППССЗ

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;

- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном образовании;
- диплом высшем образовании.

К освоению образовательных программ среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования.

С целью наиболее полного и адекватного построения АОПСЗ, обеспечивающей индивидуальный подход к образовательным потребностям обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью:

-абитуриент с ОВЗ при поступлении на обучение предьявляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данному направлению подготовки (специальности) или укрупненной группе направлений подготовки (специальностей), содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения;

-абитуриент из числа инвалидов при поступлении на обучение предьявляет индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида (индивидуальную программу реабилитации или абилитации ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данному направлению подготовки (специальности) или укрупненной группе направлений подготовки (специальностей), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

2. Характеристика профессиональной деятельности

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания областью профессиональной деятельности выпускников является организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данной специальности входят: предприятия общественного питания различных форм собственности, предприятия питания детских и лечебных учреждений, а также предприятия в сфере деятельности, которых входит организация питания

2.2 Основные виды деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

-организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

-организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной

кулинарной продукции.

-организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

-организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

-организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

-организация работы структурного подразделения.

-выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

2.3. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами деятельности АОП СПО ППССЗ:

В области организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

-организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

-организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

-организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

В области организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

-организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

-организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

-организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

В области организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

-организовывать и проводить приготовление сложных супов.

-организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

-организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

-организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

В области организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

-организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

-организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

-организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских

изделий.

-организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

В области организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов:

-организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

-организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

В области организации работы структурного подразделения:

-участвовать в планировании основных показателей производства.

-планировать выполнение работ исполнителями.

-организовывать работу трудового коллектива.

-контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

-вести утвержденную учетно-отчетную документацию

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения АОП СПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения АОП СПО ППССЗ.

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

В результате освоения данной АОП СПО ППССЗ выпускник специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен обладать следующими компетенциями, представленными в Приложении 3.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОП СПО ППССЗ

В соответствии с указанными в разделе 1.1 нормативными документами содержание и организация образовательного процесса при реализации АОП СПО ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин (модулей), оценочными средствами и методическими материалами, а также иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение студентов.

В состав описательной части АОП СПО ППССЗ включаются:

- краткая характеристика календарного учебного графика;
- краткое описание учебного плана;
- аннотации рабочих программ дисциплин (модулей);
- аннотация программы преддипломной практики;
- аннотация программы ГИА;
- учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса;
- кадровое обеспечение реализации образовательной программы;

- основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса;
- характеристика социально-культурной среды;
- характеристика нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы;
- другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов.

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОП СПО ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график представлен в Приложении 1.

4.2. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики АОП СПО ППССЗ по специальности:

- 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;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена (при наличии) в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Общий объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды работ.

Общий объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме самостоятельного выполнения заданий, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных разделов и тем дисциплин (модулей) и т.д.

АОП СПО ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический;
- математический и общий естественнонаучный;
- профессиональный;
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;

государственная (итоговая) аттестация

Учебные циклы указываются в соответствии с ФГОС СПО. Общеобразовательный цикл указывается при реализации АОП СПО ППССЗ на базе основного общего образования.

Обязательная часть АОП СПО ППССЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (далее - ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебный процесс организован в режиме 6- дневной учебной недели, занятия группируются парами. Учебный план представлен в Приложениях 2а, 2б.

4.3 Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)

4.4 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников

Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников разрабатывается преподавателями предметно-цикловой комиссии, рассматривается на заседании педагогического совета отделения среднего профессионального образования, согласовывается с представителем работодателя и утверждается директором филиала.

5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по АОП СПО ППССЗ

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации АОП СПО ППССЗ

АОП СПО ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. В рабочих программах дисциплин приводится обоснование и планирование

времени самостоятельной работы студентов. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением.

В состав учебно-методического и информационного обеспечения образовательного процесса по конкретной АОП СПО ППССЗ включены: комплекс основных учебников, учебно-методических пособий и информационных ресурсов для учебной деятельности обучающихся по всем учебным курсам, предметам, дисциплинам (модулям), практикам и др., включенным в учебный план АОП СПО ППССЗ.

Реализация АОП СПО ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания, каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Фонд библиотеки филиала содержит печатные издания и электронные издания. Обеспеченность обучающихся не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий) составляет 100%.

Электронные ресурсы:

-ЭБС «Znanium.com» (<http://znanium.com>)

-Научная электронная библиотека eLibrary.ru (<http://elibrary.ru>)

-ЭБС BOOK.ru (<http://www.book.ru>)

-ЭБС «Лань» (www.e.lanbook.com)

-Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» (<http://vrgteu.ru>)

-Справочно-правовая база «Консультант Плюс» (Локальная сеть филиала)

-Коллекция CD и DVD в фонде библиотеки (Компакт –диски (CD-ROM и DVD-ROM))

-«Университетская библиотека online» (www.biblioclub.ru)

-ЭБС издательства «ЮРАЙТ» (www.biblio-online.ru)

-ЭБС «Grebennikon» (<http://grebennikon.ru>)

-Бухгалтерская справочная система «Система Главбух» (<http://www.1gl.ru>)

-Онлайн Видеотека «Решение: учебное видео» (<http://eduvideo.online>)

В учебном процессе используются 110 компьютеров, составляющих 8 компьютерных мультимедийных классов, включенных в локальную сеть филиала

и имеющих выход в Интернет. Кроме того, все учебные аудитории (лекционные и для практических занятий) обеспечены выходом через Wi-Fi в Интернет и имеют возможности использования в учебном процессе мультимедийного оборудования.

Студенты имеют доступ к информационным Интернет-источникам в компьютерных классах. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

Для аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств по всем дисциплинам всех циклов учебного плана, включающие средства поэтапного контроля формирования компетенций (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация), включающие:

- Вопросы для самопроверки
- Вопросы и задания для самостоятельной работы
- Темы эссе, рефератов, докладов
- Тематику курсовых работ
- Вопросы к промежуточной аттестации
- Тесты для контроля знаний

Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

5.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ

Реализацию ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивают педагогические кадры, в количестве 13 человек, имеющие базовое образование.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. За период с 2017-2020 годы 100 % преподавательского состава повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

В качестве преподавателей специальных дисциплин привлекаются работодатели, имеющие соответствующее предметной области высшее образование и ведущие преподаватели кафедр.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по АОП СПО ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (форма приведена в Приложении 5)

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПСПО ППССЗ

Для реализации ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, согласно требованиям ФГОС СПО в Краснодарском филиале РЭУ им.Г.В.Плеханова создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий обучающихся,

предусмотренных учебным планом вуза, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Помещения Краснодарского филиала РЭУ им.Г.В.Плеханова представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы студентов.

Для проведения занятий лекционного типа имеются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Учебные аудитории оснащены учебной мебелью, сплит системами, мультимедийным оборудованием, стендами, наглядными учебными пособиями, методическими и раздаточными материалами, презентациями и т.д.

Все компьютеры, используемые в учебном процессе, имеют выход в Интернет и обеспечены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

— Для проведения торжественных мероприятий, конференций, собраний, смотров, викторин, конкурсов, в распоряжении студентов предоставлен актовый зал на 250 посадочных мест, оснащенный креслами, проектором, экраном, звукоусиливающей аппаратурой

Перечень материально – технического обеспечения дисциплин АОП СПО ППССЗ приведен в Приложении 4.

6. Характеристика социально-культурной среды Университета, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

В подразделении СПО создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств, обучающихся по программам СПО.

Воспитательная работа в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова является важнейшей составляющей подготовки высококачественных специалистов и проводится с целью формирования у студентов уверенной гражданской позиции, стремления к сохранению и приумножению нравственных, культурных, патриотических и общечеловеческих ценностей.

Реализация воспитательной работы в филиале осуществляется на основании Концепции воспитательной работы и Плана воспитательной работы, утвержденных решением Совета филиала. Концепция и план работы филиала разработаны в соответствии с нормативными документами, регламентирующими воспитательную деятельность образовательного учреждения, требованиям ФГОС.

Главной задачей воспитательной работы со студентами является создание условий для их активной жизнедеятельности, гражданского самоопределения и самореализации, максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии.

Планирование воспитательной работы на учебный год осуществляется на основе планов воспитательной работы. Важным фактором при планировании этой работы является выявление и учет пожеланий и предложений студентов. Для выявления потенциальных возможностей студентов ежегодно проводится анкетирование среди первокурсников, позволяющее точно определить потребности и интересы учащейся молодежи, как в сфере обучения, так и вне нее. По итогам опросов реализуются мероприятия, способствующие удовлетворению интересов студентов. Студентам предлагается принять участие в научных кружках, спортивных секциях, наиболее полно отвечающих их интересам.

Организация внеучебной работы в филиале ведется в тесном взаимодействии с областными и городскими общественными организациями.

Информационное обеспечение воспитательной работы осуществляется с помощью информационных стендов в учебных корпусах, где постоянно обновляется информация о проводимых мероприятиях, внеучебной деятельности.

Важным источником донесения информации является сайт филиала www.krasnodar@rea.ru и группа в социальной сети Вконтакте (vk.com/kfreu).

Социальная составляющая социокультурной среды филиала направлена на создание комфортных условий жизнедеятельности студентов. Она включает: оказание материальной помощи студентам. В филиале студент может получать одновременно и государственную академическую стипендию (если успешно учится), и социальную стипендию (если нуждается в ней и имеет на нее право). Студенты-сироты и лица, оставшиеся без попечения родителей, находятся на полном государственном обеспечении.

По мере необходимости по вопросам организации воспитательного процесса издаются приказы и распоряжения директора. Как правило, все крупные мероприятия: фестивали, смотры-конкурсы, спортивные соревнования и т.д. проводятся в соответствии с заранее утвержденными Положениями.

Примерами создания в филиале условий для гармоничного развития личности, совершенствования творческих способностей, обучающихся является активность, с которой студенты и студенческие коллективы филиала участвуют в ежегодных городских мероприятиях.

Культурно-массовое и патриотическое воспитание, направленное на формирование компетентности гражданственности, общекультурных компетенций студентов, осуществляется посредством проведения лекций, встреч, тематических вечеров, конкурсов: «День знаний», «Новогодний вечер», «День выпускника» (торжественное вручение дипломов), «Веревочный курс», «Краса РЭУ», «Мистер РЭУ», «Первомайская демонстрация», акция «Победа Деда - моя Победа!», «Студенческая весна на Кубани», «Универсиада Кубани» и т.д.

В филиале ведется активная работа по формированию здорового образа жизни:

- участие в ежегодной краевой спортивной эстафете среди ВУЗов Краснодарского края «Универсиада Кубани» при поддержке Департаментов образования и науки, молодежной политики, физической культуры и спорта Краснодарского края.

- традиционное проведение мероприятий и тематических бесед по профилактике наркомании, табакокурения и алкоголизма в молодежной среде;

внутрифилиальных спортивных соревнований, посещение спортивных игр (гандбол, волейбол и др.) федерального уровня, прохождение медицинского обследования, проведение флюорографического обследования.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОП СПО ППССЗ

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств в соответствии с Положением о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей, профессиональным модулям разрабатываются преподавателями и утверждаются на предметно-цикловой комиссии подразделения СПО после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня сформированности компетенций студентов в соответствии с ФГОС СПО.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки уровня сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, выполнение и защита курсовых и дипломных работ, защита портфолио, тренинги, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Освоение ОП СПО ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту дипломной работы (дипломного проекта), который проводится в соответствии с программой ГИА и участия в демонстрационном экзамене.

В Программе государственной итоговой аттестации утверждаются требования к содержанию, объему и структуре, оформлению выпускных квалификационных работ, а также определены критерии оценки.

Программа ГИА разрабатывается ведущими преподавателями и утверждается заместителем директора по СПО после рассмотрения на заседании

Педагогического совета отделения среднего профессионального образования с предварительным согласованием с работодателем.

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов

Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Методические рекомендации по оформлению календарно-тематического плана учебной дисциплины (междисциплинарного курса) в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Методические рекомендации по организации и проведению открытых уроков в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Инструкция о ведении и заполнении учебных журналов в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Методические рекомендации по составлению расписания учебных занятий в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Положение о методическом совете в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Положение о порядке предоставления академического отпуска обучающимся по программам среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Положение о порядке разработки и требования к содержанию и оформлению рабочих программ в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Положение о посещении обучающимися структурных подразделений среднего профессионального образования мероприятий, не предусмотренных учебным планом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Положение о проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю в структурных подразделениях СПО федерального

государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Положение о разработке образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Положение о самостоятельной работе студентов, обучающихся в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Положение о цикловой методической комиссии структурных подразделений СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Положение об обучении по индивидуальному плану студентов, по образовательным программам среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Положение об учебной и производственной практике в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Инструкция о заполнении и выдачи документов о квалификации и хранении соответствующих бланков документов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» и его филиалах;

Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Методические рекомендации по выполнению и защите выпускных квалификационных работ студентами, обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования;

Положение по организации тестирования знаний студентов в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного

образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

9. Приложение

Приложениями оформляются рекомендуемые формы основных документов, входящих в состав АОП СПО ППСЗ.

Приложение 1 «График учебного процесса»

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31			
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																																																							
II																																																							
III																																																							
IV																																																							

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/>	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение								
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем										
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.									
I	39	1404	17	612	22	792	2		2																11	52	25	1
II	33	1188	16	576	17	612	2		1	6															11	52	25	1
III	29	1044	12	432	17	612	2	1	1				11	4	7										10	52	25	1
IV	19	684	12	432	7	252	1		1				11	5	6	4			4	4	2				2	43	25	1
Всего	120	4320	57	2052	63	2268	7	2	5	6	6	22	9	13	4	4	4	4	4	2	34	199						

Приложение 2а

«Учебный план для реализуемых АОП СПО ППСЗ 3 поколения»

Идентификатор	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч																																Распределение по курсам семестрам											Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
		Экспертная	Экспертная	Дифференциальные	Курсовые проекты	Курсовые работы	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
										в том числе				в том числе				в том числе				в том числе				в том числе				в том числе				в том числе				в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
										Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)	Семестр (с.к. в сем.)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221

Приложение 3
«Матрица компетенций (распределение компетенций)»

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Иностранный язык												
ОУД.04	История												
ОУД.05	Физическая культура												
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.07	Астрономия												
ОУД.08	Родной язык												
ПД	Профильные дисциплины												
ПД.01	Информатика												
ПД.02	Химия												
ПД.03	Математика												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ПОО.01	Биология/География												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2											
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.11	Организация коммерческой деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ОП.12	Организация обслуживания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ОП.13	Организация производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						

Приложение 4

**Перечень материально-технического обеспечения дисциплин ОП СПО ППССЗ
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№ 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.	Русский язык	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин №12 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (18 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23
2.	Литература	Кабинет социально-экономических дисциплин №12	350002, г. Краснодар,

		<p><i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (18 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	ул. Садовая, 23
3.	Иностранный язык	<p>Кабинет иностранного языка № 24</p> <p><i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (15 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17
		<p>Кабинет иностранного языка № 11</p> <p><i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя;</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23

		<p>Рабочие места обучающихся (20 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
4.	История	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин №12 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (18 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23
5.	Физическая культура	<p>Стадион «Труд» широкого профиля Беговая дорожка №1 Перечень основного оборудования: барьеры для бега, колодки стартовые, стартовые флажки, флажки разметочные, нагрудные номера, палочки эстафетные, секундомер. Спортивная площадка Перечень основного оборудования: кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, сетка волейбольная, волейбольные</p>	350007, г. Краснодар, ул. Береговая, 9

		<p>мячи, насос для мячей, ракетки для бадминтона, воланчики для бадминтона, турник уличный, граната Ф-1, массогабаритный макет, гранаты учебные для метания, гранаты учебные, рулетка металлическая.</p> <p>Помещения нежилого здания с пристройками – манеж: Спортивный зал № 19</p> <p>Перечень основного оборудования: стенка гимнастическая, перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической, гимнастические скамейки, ворота для мини-футбола, сетки для мини-футбольных ворот, мини-футбольные мячи, канат для перетягивания, столы для настольного тенниса, сетка для настольного тенниса, ракетки для настольного тенниса, мячи для настольного тенниса, скакалки, мячи набивные, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, гимнастические обручи, гимнастические коврики, палки гимнастические, мячи фитболы, динамометры.</p>	
6.	<p>Основы безопасности жизнедеятельности</p>	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охрана труда № 9 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (28 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC; Переносные учебно-наглядные пособия. Стенд «Нормативы по радиационной, химической и биологической разведке» Стенд «Индивидуальные средства защиты» Стенд «Гражданская оборона» Стенд «Структура Вооруженных Сил» Тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации пружинно-механический - МАНЕКЕН «МАКСИМ» Электронный тир Дозиметр-радиометр ДП-22В Индикатор радиоактивности «РАДЭКС»</p>	<p>350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23</p>

		<p>Книга «Общевойские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации» Макет простейшего укрытия в разрезе Макет убежища в разрезе Массогабаритный макет автомата Калашникова Противогазы</p>	
7.	Астрономия	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин №12 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (18 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23
8.	Родной язык	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин №12 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (18 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23

		Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC	
9.	Информатика	<p>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности №6 (для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</p> <p>Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (15 посадочных мест); Стационарная доска; Мультимедийный экран; Сканер; Принтер; 20 компьютеров с установленными ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия Программное обеспечение Операционная система Windows 8.1; Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE; Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса- Программа оптического распознавания текста ABBYY FineReader 9.0 Corporate Edition; 1С:Предприятие.8. Управление торговлей (НПВФ «Интерсофт» Сетевая версия; 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях; Информационная справочно-правовая система Консультант плюс; Автоматизированная система планирования и анализа эффективности инвестиционных проектов Project Expert 7.Tutorial; Комплект программных продуктов- учебный класс- «Альт-Инвест Сумм», «Альт-Финансы»; Statistica Ultimate Academic 13 for Windows Ru сетевая версия на 25 пользователей; Сетевая версия обучающей программы, созданной на Программной оболочке Hyper Service, «Экономика предприятия»; Система тестирования INDIGO; Бухгалтерская справочная система «Система ГлавБух»; Учебные фильмы (ООО «Решение: учебное видео» Комплект фильмов согласно спецификации к договору); Программное обеспечение ; Система управления курсами (электронное обучение) Moodle v 3.1.1+; Программа подготовки сведений по форме № 3-НДФЛ и № 4-НДФЛ; Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip. Google Chrome Программное обеспечение AutoCAD 2012 на DVD дисках</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17
10.	Химия	Лаборатория химии №17	350015 г. Краснодар,

(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)

Рабочее место преподавателя.
Рабочие места обучающихся (18 посадочных мест)
Стационарная доска.
Проектор (переносной).
Экран для проектора (переносной).
Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.
Учебно-наглядные пособия (плакаты).
Оборудование:
Автоматическая установка для экстракции жиров SX-6 на 6 мест, ноутбук (переносной),
Анализатор качества молока ЛАКТАН 1-4 МИНИ,
Анализатор молока вискозиметрический Соматос-М,
Анализатор Спектран-ИТ,
Анализатор спиртосодержащих напитков «Колос-2»,
Анализатор яйца Egg Analyzer с программным обеспечением,
Весы ВК-600,
Весы РН-6Ц13У,
Измеритель прочности скорлупы яйца Egg Force Reader,
Измеритель толщины скорлупы яйца Eggshell Thickness gauge,
Комплекс вольтамперометрический СТА,
Комплекс пробоподготовки Темос-Экспресс,
Комплект визуального контроля,
Люминоскоп «Филин»,
Перемешивающее устройство
LOIP LS-120,
Печь SNOL,
Пипет-дозаторы ,
Пипетка 1-кан.перем. объема ,
Сушильный шкаф SNOL 67/350,
Установка для разложения МВС-6, анализатор для дистилляции, скруббер,
Шкаф сушильный,
Полуавтоматическая установка производства фирмы Раура для определения азота по методу Къельдаля,
Прибор для определения качества яиц ПКЯ-10,
Доска разборная ,
Аквадистиллятор,
Микроскоп «Микмед-1»,

ул. Северная, 360

		<p>Сахариметр СУ-5 Сито ОЦ 200/50 №056, Сито ОЦ 200/50 №067, Сито ОЦ 200/50 №08, Сито ОЦ 200/50 №1,0, Сито ОЦ 200/50 №1,4, Сито ОЦ 200/50 №1,5, Сито ОЦ 200/50 №1,6, Сито ОЦ 200/50 №1,7, Сито ОЦ 200/50 №1,8, Сито ОЦ 200/50 №2,0, Сито ОЦ 200/50 №2,2, Сито ОЦ 200/50 №2,5, Сито ОЦ 200/50 №2,5, Сито ОЦ 200/50 №3,0, Сито ОЦ 200/50 №3,6, Сито ОЦ 200/50 №4, Сито ОЦ 200/50 №4,2, Сито ОЦ 200/50 №5, Сито ОЦ 200/50 №6, Сито СПЛП-20 пробивное с продолговатыми ячейками, Сито ОЦ 200/50 №7, Сито ОЦ 200/50 №8</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
11.	Математика	<p>Кабинет математики и статистики №1 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23

		<p>Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
12.	Биология	<p>Лаборатория микробиологии и биохимии №5 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (10 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC 1. Микроскоп биологический MICROS MC-100 (XP) плюс фазово-контрастный набор. 2. Рефрактометр ИРФ-454БМ. 3. Термометр стекл. Ртут. Электроконтакт. 4. Весы ВЛТЭ-500. 5. Холодильник бытовой. 6. Комплект микробиологических инструментов. 7. Насос вакуумный FC-1А. 8. Электроплита 2-х комф. 9. Ломинарный бокс 10. Люминесцентный микроскоп Альтами ЛЮМ2 11. Термостат</p>	350015 г. Краснодар, ул. Северная, 360
13.	География	<p>Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин №3 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17

		<p>Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (25 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
14.	Основы философии	<p>Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин №12 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (18 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17
15.	История (цикл ОГСЭ)	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин №12 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (18 посадочных мест); Стационарная доска;</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17

		<p>Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
16.	Иностранный язык (цикл ОГСЭ)	<p>Кабинет иностранного языка № 24 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (12 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17
		<p>Кабинет иностранного языка № 11 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (20 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23

		<p>электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
17.	Физическая культура (цикл ОГСЭ)	<p>Стадион «Труд» широкого профиля Беговая дорожка №1 Перечень основного оборудования: барьеры для бега, колодки стартовые, стартовые флажки, флажки разметочные, нагрудные номера, палочки эстафетные, секундомер. Спортивная площадка Перечень основного оборудования: кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, сетка волейбольная, волейбольные мячи, насос для мячей, ракетки для бадминтона, воланчики для бадминтона, турник уличный, граната Ф-1, массогабаритный макет, гранаты учебные для метания, гранаты учебные, рулетка металлическая. Помещения нежилого здания с пристройками – манеж: Спортивный зал № 19 Перечень основного оборудования: стенка гимнастическая, перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической, гимнастические скамейки, ворота для мини-футбола, сетки для мини-футбольных ворот, мини-футбольные мячи, канат для перетягивания, столы для настольного тенниса, сетка для настольного тенниса, ракетки для настольного тенниса, мячи для настольного тенниса, скакалки, мячи набивные, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, гимнастические обручи, гимнастические коврики, палки гимнастические, мячи фитболы, динамометры.</p>	350007, г. Краснодар, ул. Береговая, 9
18.	Математика (цикл ЕН)	<p>Кабинет математики и статистики №1 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (80 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия.</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17

		<p>Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
19.	Экологические основы природопользования	<p>Кабинет экологических основ природопользования №3 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (40 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17
20.	Химия (цикл ЕН)	<p>Лаборатория химии №17 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя. Рабочие места обучающихся (18 посадочных мест) Стационарная доска. Проектор (переносной). Экран для проектора (переносной). Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала. Учебно-наглядные пособия (плакаты). Оборудование: Автоматическая установка для экстракции жиров SX-6 на 6 мест, ноутбук (переносной), Анализатор качества молока ЛАКТАН 1-4 МИНИ, Анализатор молока вискозиметрический Соматос-М,</p>	350015 г. Краснодар, ул. Северная, 360

Анализатор Спектран-ИТ,
Анализатор спиртосодержащих напитков «Колос-2»,
Анализатор яйца Egg Analyzer с программным обеспечением,
Весы ВК-600,
Весы РН-6Ц13У,
Измеритель прочности скорлупы яйца Egg Force Reader,
Измеритель толщины скорлупы яйца Eggshell Thickness gauge,
Комплекс вольтамперометрический СТА,
Комплекс пробоподготовки Темос-Экспресс,
Комплект визуального контроля,
Люминоскоп «Филин»,
Перемешивающее устройство
LOIP LS-120,
Печь SNOL,
Пипет-дозаторы ,
Пипетка 1-кан.перем. объема ,
Сушильный шкаф SNOL 67/350,
Установка для разложения МВС-6, анализатор для дистилляции, скуббер,
Шкаф сушильный,
Полуавтоматическая установка производства фирмы Раура для определения азота по методу Къельдаля,
Прибор для определения качества яиц ПКЯ-10,
Доска разборная ,
Аквадистиллятор,
Микроскоп «Микмед-1»,
Сахариметр СУ-5
Сито ОЦ 200/50 №056,
Сито ОЦ 200/50 №067,
Сито ОЦ 200/50 №08,
Сито ОЦ 200/50 №1,0,
Сито ОЦ 200/50 №1,4,
Сито ОЦ 200/50 №1,5,
Сито ОЦ 200/50 №1,6,
Сито ОЦ 200/50 №1,7,
Сито ОЦ 200/50 №1,8,
Сито ОЦ 200/50 №2,0,
Сито ОЦ 200/50 №2,2,
Сито ОЦ 200/50 №2,5,
Сито ОЦ 200/50 №2,5, Сито ОЦ 200/50 №3,0,

		<p>Сито ОЦ 200/50 №3,6, Сито ОЦ 200/50 №4, Сито ОЦ 200/50 №4,2, Сито ОЦ 200/50 №5, Сито ОЦ 200/50 №6, Сито СППП-20 пробивное с продолговатыми ячейками, Сито ОЦ 200/50 №7, Сито ОЦ 200/50 №8</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC т</p>	
21.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>Лаборатория микробиология, санитария и гигиены №5 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (10 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Рабочие места обучающихся. Компьютер с подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета. Оборудование Весы лабораторные электронные AJ-CE/AJH-CE, Весы электронные лабораторные RV 214, Весы электронные лабораторные BK-600, Титратор SCHOTT Titroline easy , Афрометр AM-01, Мембранный вакуумный насос, Нитрат-тестер СОЭКС,</p>	350015 г. Краснодар, ул. Северная, 360

Перемешивающее устройство LOIP LS -120,
Комплекс устройств: холодильник, каплеуловитель, колба с тубусом, насос водоструйный ,
Прибор Жукова,
Рефрактометр для вина,
Секундомер механический СОПир-2а-3-000,
Система водоподготовки «ОСМОС»,
Анализатор жидкости «Эксперт-001»,
Анализатор жидкости «Экотест-2000»,
Автоматический комплекс для определения хлоридов и кислотности в пищевых продуктах,
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ,
Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ,
Магнитная мини-мешалка без нагрева,
Центрифуга ОЛЦ-3,
Центрифуга СМ-70М—07,
Столик подъемный ПЭ-2410,
Устройство «Кварц-24» для определения пористости хлебопродуктов,
Термометр лабораторный (0...100 град.),
Штангенциркуль ШЦ-1-125,
Штатив ШП-96 лабораторный,
Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ -2м,
Термометр стеклянный ТС-4М,
Термометр ртутный стеклянный лабораторный СП-7 тл,
Гигрометр психрометрический ВИТ 1,
Ареометр АСП-2 (16-21) %,
Ареометр АСП-2 (11-16) %,
Ареометр АСП-2 (41-46) %,
Ареометр АСП-1 (10-20) %,
Ареометр АСП-1 (0-10) %,
Ареометр для спирта АСП-3
от 40-70%,
Ареометр для спирта АСП-3
от 70-100%,
Ареометр для молока АМТ
1015-1040 кг/м3,
Ротационный испаритель,
Анализатор влажности МВ-25,
БИК-анализатор ИНФРА-ЛЮМ ФТ-10,
Фотометр фотоэлектрический КФК-3,
Баня водяная ЛАБ-ТБ-6/Ш,

		<p>Пипет-дозаторы , Рефрактометр WM-7 (АТАГО) для вина, Рефрактометр ИРФ 454 Б2М, Лупа увеличительная, Кофемолка Сетеул, Система капиллярного электрофореза «Капель-105», Система микроволновая «Минотавр-2», Хроматограф «Хроматэк-Кристалл 5000», 1-канальный механический дозатор с варьируемым объемом дозирования Программное обеспечение Операционная система Windows XP PRO. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node. PeaZip, Google Chrome. Справочно-правовая система Гарант</p>	
22.	Физиология питания	<p>Лаборатория микробиология, санитария и гигиены №5 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (10 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Рабочие места обучающихся. Компьютер с подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета. Оборудование Весы лабораторные электронные AJ-CE/AJH-CE, Весы электронные лабораторные RV 214, Весы электронные лабораторные</p>	350015 г. Краснодар, ул. Северная, 360

БК-600,
Титратор SCHOTT Titroline easy ,
Афрометр АМ-01,
Мембранный вакуумный насос,
Нитрат-тестер СОЭКС,
Перемешивающее устройство
LOIP LS -120,
Комплекс устройств: холодильник, каплеуловитель, колба с тубусом, насос водоструйный ,
Прибор Жукова,
Рефрактометр для вина,
Секундомер механический
СОПир-2а-3-000,
Система водоподготовки
«ОСМОС»,
Анализатор жидкости «Эксперт-001»,
Анализатор жидкости «Экотест-2000»,
Автоматический комплекс для определения хлоридов и кислотности в пищевых продуктах,
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ,
Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ,
Магнитная мини-мешалка без нагрева,
Центрифуга ОЛЦ-3,
Центрифуга СМ-70М—07,
Столик подъемный ПЭ-2410,
Устройство «Кварц-24» для определения пористости хлебопродуктов,
Термометр лабораторный (0...100 град.),
Штангенциркуль ШЦ-1-125,
Штатив ШП-96 лабораторный,
Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ -2м,
Термометр стеклянный ТС-4М,
Термометр ртутный стеклянный лабораторный СП-7 тл,
Гигрометр психрометрический ВИТ 1,
Ареометр АСП-2 (16-21) %,
Ареометр АСП-2 (11-16) %,
Ареометр АСП-2 (41-46) %,
Ареометр АСП-1 (10-20) %,
Ареометр АСП-1 (0-10) %,
Ареометр для спирта АСП-3
от 40-70%,
Ареометр для спирта АСП-3

от 70-100%,
Ареометр для молока АМТ
1015-1040 кг/м3,
Ротационный испаритель,
Анализатор влажности МВ-25,
БИК-анализатор ИНФРА-ЛЮМ ФТ-10,
Фотометр фотоэлектрический КФК-3,
Баня водяная ЛАБ-ТБ-6/Ш,
Пипет-дозаторы ,
Рефрактометр WM-7 (АТАГО) для вина,
Рефрактометр ИРФ 454 Б2М,
Лупа увеличительная,
Кофемолка Сетеул,
Система капиллярного электрофореза «Капель-105»,
Система микроволновая «Минотавр-2»,
Хроматограф «Хроматэк-Кристалл 5000»,
1-канальный механический дозатор с варьруемым объемом дозирования
Программное обеспечение
Операционная система Windows XP PRO.
Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE.
Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный
Rus Edition 250-499 Node.
PeaZip, Google Chrome.
Справочно-правовая система Гарант
Рабочие места обучающихся.
Компьютер с подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.
Оборудование
Весы лабораторные электронные
АЛ-СЕ/АЛН-СЕ,
Весы электронные лабораторные
RV 214,
Весы электронные лабораторные
ВК-600,
Титратор SCHOTT Titroline easy ,
Афрометр АМ-01,
Мембранный вакуумный насос,
Нитрат-тестер СОЭКС,
Перемешивающее устройство

LOIP LS -120,
Комплекс устройств: холодильник, каплеуловитель, колба с тубусом, насос водоструйный ,
Прибор Жукова,
Рефрактометр для вина,
Секундомер механический
СОПир-2а-3-000,
Система водоподготовки
«ОСМОС»,
Анализатор жидкости «Эксперт-001»,
Анализатор жидкости «Экотест-2000»,
Автоматический комплекс для определения хлоридов и кислотности в пищевых продуктах,
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ,
Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ,
Магнитная мини-мешалка без нагрева,
Центрифуга ОЛЦ-3,
Центрифуга СМ-70М—07,
Столик подъемный ПЭ-2410,
Устройство «Кварц-24» для определения пористости хлебопродуктов,
Термометр лабораторный (0...100 град.),
Штангенциркуль ШЦ-1-125,
Штатив ШП-96 лабораторный,
Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ -2м,
Термометр стеклянный ТС-4М,
Термометр ртутный стеклянный лабораторный СП-7 тл,
Гигрометр психрометрический ВИТ 1,
Ареометр АСП-2 (16-21) %,
Ареометр АСП-2 (11-16) %,
Ареометр АСП-2 (41-46) %,
Ареометр АСП-1 (10-20) %,
Ареометр АСП-1 (0-10) %,
Ареометр для спирта АСП-3
от 40-70%,
Ареометр для спирта АСП-3
от 70-100%,
Ареометр для молока АМТ
1015-1040 кг/м3,
Ротационный испаритель,
Анализатор влажности МВ-25,
БИК-анализатор ИНФРА-ЛЮМ ФТ-10,

		<p>Фотометр фотоэлектрический КФК-3, Баня водяная ЛАБ-ТБ-6/Ш, Пипет-дозаторы , Рефрактометр WM-7 (АТАГО) для вина, Рефрактометр ИРФ 454 Б2М, Лупа увеличительная, Кофемолка Сетеул, Система капиллярного электрофореза «Капель-105», Система микроволновая «Минотавр-2», Хроматограф «Хроматэк-Кристалл 5000», 1-канальный механический дозатор с варьлируемым объемом дозирования Программное обеспечение Операционная система Windows XP PRO. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node. PeaZip, Google Chrome. Справочно-правовая система Гарант</p>	
23.	<p>Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<p>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности №6 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (15 посадочных мест); Стационарная доска; Мультимедийный экран; Сканер; Принтер; 20 компьютеров с установленными ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия Программное обеспечение Операционная система Windows 8.1; Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE; Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса- Программа оптического распознавания текста ABBYY FineReader 9.0 Corporate Edition; 1С:Предприятие.8. Управление торговлей (НПВФ «Интерсофт» Сетевая версия; 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях; Информационная справочно-правовая система Консультант плюс;</p>	<p>350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17</p>

		<p>Автоматизированная система планирования и анализа эффективности инвестиционных проектов Project Expert 7.Tutorial;</p> <p>Комплект программных продуктов- учебный класс- «Альт-Инвест Сумм», «Альт-Финансы»;</p> <p>Statistica Ultimate Academic 13 for Windows Ru сетевая версия на 25 пользователей;</p> <p>Сетевая версия обучающей программы, созданной на Программной оболочке Hyper Service, «Экономика предприятия»;</p> <p>Система тестирования INDIGO;</p> <p>Бухгалтерская справочная система «Система ГлавБух»;</p> <p>Учебные фильмы (ООО «Решение: учебное видео» Комплект фильмов согласно спецификации к договору);</p> <p>Программное обеспечение ;</p> <p>Система управления курсами (электронное обучение) Moodle v 3.1.1+;</p> <p>Программа подготовки сведений по форме № 3-НДФЛ и № 4-НДФЛ;</p> <p>Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip. Google Chrome</p> <p>Программное обеспечение AutoCAD 2012 на DVD дисках</p>	
24.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности №6 (для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</p> <p>Рабочее место преподавателя;</p> <p>Рабочие места обучающихся (15 посадочных мест);</p> <p>Стационарная доска;</p> <p>Мультимедийный экран;</p> <p>Сканер;</p> <p>Принтер;</p> <p>20 компьютеров с установленными ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала;</p> <p>Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);</p> <p>Переносные учебно-наглядные пособия</p> <p>Программное обеспечение</p> <p>Операционная система Windows 8.1;</p> <p>Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE;</p> <p>Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса- Программа оптического распознавания текста ABBYY FineReader 9.0 Corporate Edition;</p> <p>1С:Предприятие.8. Управление торговлей (НПВФ «Интерсофт» Сетевая версия;</p> <p>1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях;</p> <p>Информационная справочно-правовая система Консультант плюс;</p> <p>Автоматизированная система планирования и анализа эффективности инвестиционных проектов Project Expert 7.Tutorial;</p> <p>Комплект программных продуктов- учебный класс- «Альт-Инвест Сумм», «Альт-Финансы»;</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17

		<p>Statistica Ultimate Academic 13 for Windows Ru сетевая версия на 25 пользователей; Сетевая версия обучающей программы, созданной на Программной оболочке Hyper Service, «Экономика предприятия»; Система тестирования INDIGO; Бухгалтерская справочная система «Система ГлавБух»; Учебные фильмы (ООО «Решение: учебное видео» Комплект фильмов согласно спецификации к договору); Программное обеспечение ; Система управления курсами (электронное обучение) Moodle v 3.1.1+; Программа подготовки сведений по форме № 3-НДФЛ и № 4-НДФЛ; Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip. Google Chrome Программное обеспечение AutoCAD 2012 на На DVD дисках</p>	
25.	Метрология и стандартизация	<p>Лаборатория метрологии и стандартизации №7 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя. Рабочие места обучающихся (18 посадочных мест). Стационарная доска. Проектор (переносной). Экран для проектора (переносной). Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала. Учебно-наглядные пособия (плакаты). Оборудование: Видеомегнитофон «НПАСНИ», Микрокомпонентная система Panasonic, Твердомер Константа, Телевизор «Panasonic», Толщиномер покрытий «Константа K5», Устройство для испытания прочности корпуса игрушки МТ-706, Устройство для контроля устойчивости к удару деталей игрушки, Имитирующей защитное средство МТ 701, Устройство для определения гибкости и прочности проволоки и провода МТ-705, Устройство для определения доступности пружин (шариковый зонд А,Б) МТ-711, Устройство для определения зазора в складных Устройствах, Зазора между краями деталей игрушек МТ-707, Устройство для определения закрепления краски на бумаге МТ-713, Устройство для определения остроты концов игрушек МТ-702, Устройство для определения остроты кромок МТ-703, Устройство для определения размера игрушек и деталей МТ-709, Устройство для определения утечки содержимого в игрушках, наполненных жидкостью для грудного возраста МТ-712, Штангенглубиномер ШГ-160, Адгезиметр «Константа», Адгезиметр-нож «Константа КН1», Адгезиметр-решетка «Константа АР», Аппликатор универсальный КАУ 2, Блескомер БФ5-45/45, Вискозиметр ВЗ-246, Гриндометр, Дефектоскоп «Корона 1», Изгиб «Константа ШГ1», Маятниковый твердомер «Константа МТ1», Прибор для испытания на изгиб «Константа И», Прибор определения прочности пленок при</p>	350015 г. Краснодар, ул. Северная, 360

		ударе «Константа У-1А», Угломер; Программное обеспечение Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC	
26.	Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности №8 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (28 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23
27.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет менеджмента. Кабинет маркетинга №7 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23

		<p>Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
28.	Охрана труда	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда № 9 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (28 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC; Переносные учебно-наглядные пособия. Стенд «Нормативы по радиационной, химической и биологической разведке» Стенд «Индивидуальные средства защиты» Стенд «Гражданская оборона» Стенд «Структура Вооруженных Сил» Тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации пружинно-механический - МАНЕКЕН «МАКСИМ» Электронный тир Дозиметр-радиометр ДП-22В Индикатор радиоактивности «РАДЭКС» Книга «Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации» Макет простейшего укрытия в разрезе Макет убежища в разрезе Массогабаритный макет автомата Калашникова Противогазы</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23
29.	Товароведение продовольственных товаров	<p>Кабинет товароведения №14 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и</i></p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23

		<p><i>промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (32 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
30.	Оборудование предприятий общественного питания	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23
31.	Организация коммерческой деятельности	<p>Кабинет экономических и управленческих дисциплин №5 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (посадочных мест);</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17

		<p>Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
32.	Организация обслуживания	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23
33.	Организация производства	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной);</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23

		<p>Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;</p> <p>Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);</p> <p>Переносные учебно-наглядные пособия.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Операционная система Windows 10</p> <p>Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,</p> <p>Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,</p> <p>PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
34.	Контроль качества продукции и услуг	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3 (для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</p> <p>Рабочее место преподавателя;</p> <p>Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);</p> <p>Стационарная доска;</p> <p>Проектор (переносной);</p> <p>Экран для проектора (переносной);</p> <p>Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;</p> <p>Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);</p> <p>Переносные учебно-наглядные пособия.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Операционная система Windows 10</p> <p>Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,</p> <p>Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,</p> <p>PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23
35.	Безопасность жизнедеятельности	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охрана труда № 9 (для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</p> <p>Рабочее место преподавателя;</p> <p>Рабочие места обучающихся (28 посадочных мест);</p> <p>Стационарная доска;</p> <p>Проектор (переносной);</p> <p>Экран для проектора (переносной);</p> <p>Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;</p> <p>Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17

		<p>Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC; Переносные учебно-наглядные пособия. Стенд «Нормативы по радиационной, химической и биологической разведке» Стенд «Индивидуальные средства защиты» Стенд «Гражданская оборона» Стенд «Структура Вооруженных Сил» Тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации пружинно-механический - МАНЕКЕН «МАКСИМ» Электронный тир Дозиметр-радиометр ДП-22В Индикатор радиоактивности «РАДЭКС» Книга «Общевойские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации» Макет простейшего укрытия в разрезе Макет убежища в разрезе Массогабаритный макет автомата Калашникова Противогазы</p>	
36.	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (профессиональный модуль)</p>		
37.	<p>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3. <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной);</p>	<p>350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23</p>

		<p>Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;</p> <p>Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);</p> <p>Переносные учебно-наглядные пособия.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Операционная система Windows 10</p> <p>Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,</p> <p>Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,</p> <p>PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
38.	Учебная практика	<p>Учебный кондитерский цех. <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Специализированное оборудование.</p> <p>Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.</p> <p>Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.</p> <p>Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.</p> <p>Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,</p> <p>Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,</p> <p>Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3</p> <p>Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,</p> <p>Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,</p> <p>Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,</p> <p>Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,</p> <p>Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт.,</p> <p>Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт.,</p> <p>Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт.,</p> <p>Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт</p> <p>Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.</p> <p>Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,</p> <p>Перечень посуды и инвентаря:</p> <p>Кастрюли из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; кокотницы; поварская игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23

		<p>держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.</p>	
		<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3. <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23
39.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (профессиональный модуль)		
40.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3. <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной);</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23

	<p>Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
	<p>Учебный кондитерский цех. <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Специализированное оборудование. Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт. Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт. Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт. Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт., Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт., Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3 Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт., Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт., Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт., Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт., Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт., Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт., Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт., Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт. Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт., Перечень посуды и инвентаря: Кастрюли из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; кокотницы; поварская игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный</p>	<p>350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23</p>

		держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.	
41.	Производственная практика	<p>Учебный кулинарный цех. <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Специализированное оборудование. Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт. Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт. Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт. Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт., Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт., Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3 Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт., Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт., Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт., Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт., Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт., Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт., Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт., Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт. Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт., Перечень посуды и инвентаря: Кастрюли из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; кокотницы; поварская игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17

		корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.	
		<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3. (для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ) Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23
42.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (профессиональный модуль)		
43.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3. (для проведения занятий семинарского типа, выполнение курсовых работ (курсовое проектирование) текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ) Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23

	<p>Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
	<p>Учебный кулинарный цех. <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Специализированное оборудование. Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт. Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт. Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт. Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт., Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт., Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3 Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт., Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт., Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт., Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт., Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт., Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт., Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт., Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт. Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт., Перечень посуды и инвентаря: Кастриули из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; кокотницы; поварская игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного</p>	<p>350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23</p>

		теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.	
44.	Производственная практика	<p>Учебный кулинарный цех. <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Специализированное оборудование. Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт. Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт. Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт. Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт., Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт., Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3 Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт., Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт., Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт., Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт., Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт., Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт., Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт., Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт. Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт., Перечень посуды и инвентаря: Кастрюли из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; кокотницы; поварская игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17

		металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.	
		<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3. <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23
45.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (профессиональный модуль)		
46.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3. <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение:</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23

	<p>Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
	<p>Учебный кулинарный цех. <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Специализированное оборудование. Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт. Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт. Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт. Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт., Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт., Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3 Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт., Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт., Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт., Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт., Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт., Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт., Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт., Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт. Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт., Перечень посуды и инвентаря: Кастрюли из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; коктоницы; поварская игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и</p>	<p>350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17</p>

		металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.	
47.	Производственная практика	<p>Учебный кулинарный цех. <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Специализированное оборудование. Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт. Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт. Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт. Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт., Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт., Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3 Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт., Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт., Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт., Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт., Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт., Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт., Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт., Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт. Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт., Перечень посуды и инвентаря: Кастрюли из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; кокотницы; поварская игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17
		Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.	350002, г. Краснодар,

		<p><i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	ул. Садовая, 23
48.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (профессиональный модуль)		
49.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3</p> <p><i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23

		<p>PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p> <p>Учебный кулинарный цех. <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Специализированное оборудование.</p> <p>Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.</p> <p>Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.</p> <p>Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.</p> <p>Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,</p> <p>Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,</p> <p>Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3</p> <p>Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,</p> <p>Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,</p> <p>Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,</p> <p>Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,</p> <p>Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт.,</p> <p>Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт.,</p> <p>Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт.,</p> <p>Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт</p> <p>Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.</p> <p>Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,</p> <p>Перечень посуды и инвентаря:</p> <p>Кастриули из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; кокотницы; поварская игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.</p>	<p>350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17</p>
50.	Производственная практика	<p>Учебный кулинарный цех. <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых,</i></p>	<p>350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17</p>

<p><i>индивидуальны консультаций и практических работ)</i></p> <p>Специализированное оборудование.</p> <p>Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.</p> <p>Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.</p> <p>Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.</p> <p>Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,</p> <p>Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,</p> <p>Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3</p> <p>Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,</p> <p>Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,</p> <p>Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,</p> <p>Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,</p> <p>Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт.,</p> <p>Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт.,</p> <p>Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт.,</p> <p>Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт</p> <p>Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.</p> <p>Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,</p> <p>Перечень посуды и инвентаря:</p> <p>Кастрюли из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; коктоницы; поварская игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.</p>	
<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства№3. <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя;</p> <p>Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);</p>	<p>350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23</p>

		<p>Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
51.	Организация работы структурного подразделения (профессиональный модуль)		
52.	Управление структурным подразделением организации	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин №6 <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (61 посадочных мест); Стационарная доска; Проекционный экран; Проектор; Интерактивная система для совместной работы; Акустическая система; Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение Операционная система Windows XP PRO, Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip. Google Chrome Справочно-правовая система Гарант Информационная справочно-правовая система Консультант Плюс</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23
53.	Производственная практика	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.	350002, г. Краснодар,

		<p><i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	ул. Садовая, 23
54.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессиональный модуль)		
55.	Выполнение работ по профессии Повар	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.</p> <p><i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23

		<p>PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p> <p>Учебный кондитерский цех. <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Специализированное оборудование.</p> <p>Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.</p> <p>Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.</p> <p>Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.</p> <p>Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,</p> <p>Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,</p> <p>Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3</p> <p>Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,</p> <p>Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,</p> <p>Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,</p> <p>Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,</p> <p>Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт.,</p> <p>Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт.,</p> <p>Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт.,</p> <p>Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт</p> <p>Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.</p> <p>Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,</p> <p>Перечень посуды и инвентаря:</p> <p>Кастриули из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; кокотницы; поварская игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.</p>	<p>350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23</p>
56.	Учебная практика	<p>Учебный кондитерский цех. <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых,</i></p>	<p>350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23</p>

		<p><i>индивидуальны консультаций и практических работ)</i></p> <p>Специализированное оборудование.</p> <p>Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.</p> <p>Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.</p> <p>Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.</p> <p>Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,</p> <p>Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,</p> <p>Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3</p> <p>Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,</p> <p>Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,</p> <p>Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,</p> <p>Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,</p> <p>Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт.,</p> <p>Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт.,</p> <p>Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт.,</p> <p>Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт</p> <p>Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.</p> <p>Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,</p> <p>Перечень посуды и инвентаря:</p> <p>Кастрюли из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; кокотницы; поварская игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.</p>	
		<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства№3. <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя;</p> <p>Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);</p>	<p>350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23</p>

		<p>Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
57.	Производственная практика (преддипломная)	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3. <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23
		<p>Учебный кондитерский цех. <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Специализированное оборудование. Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт. Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт. Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23

		<p>Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт., Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт., Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3 Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт., Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт., Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт., Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт., Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт., Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт., Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт., Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт. Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт., Перечень посуды и инвентаря: Кастриулы из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; кокотницы; поварская игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тартелеток и корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.</p>	
58.	Государственная итоговая аттестация		
67.1	Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства№3. <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23

		<p>электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
67.2	Защита выпускной квалификационной работы	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3. <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23
		Помещения для самостоятельной работы	
59.	Для всех, дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР	<p>Библиотека с читальным залом 16 посадочных мест; 5 компьютеров с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета. стеллажи открытого доступа; книжный фонд; 1 оборудование для сканирования (сканер); бесплатный доступ к электронным библиотечным ресурсам Программное обеспечение: Операционная система Windows 8.1 PRO, Windows XP PRO Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE</p>	350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17

		<p>Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition Информационная справочно-правовая система Консультант плюс Справочно-правовая система Гарант PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>	
60.	<p>Для всех, дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР</p>	<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы (компьютерный класс) <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i> Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся; Стационарная доска; 10 компьютеров с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала; Сканер; Принтер; Мультимедийный экран; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты). Программное обеспечение Операционная система Windows XP PRO Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса- Программа оптического распознавания текста ABBYY FineReader 9.0 Corporate Edition; 1С:Предприятие.8. Управление торговлей; 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях; Информационная справочно-правовая система Консультант плюс; Система тестирования INDIGO (ИП Алпатов Станислав Викторович (Indigo Software Technologies) 20 подключений); Бухгалтерская справочная система «Система ГлавБух»; Учебные фильмы (ООО «Решение: учебное видео» Комплект фильмов согласно спецификации к договору); Программное обеспечение ; Система управления курсами (электронное обучение) Moodle v 3.1.1+; Программа подготовки сведений по форме № 3-НДФЛ и № 4-НДФЛ; Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip, Google Chrome</p>	<p>350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17</p>

Приложение 5

**Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПСПО ППСЗ
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№ п/п	Индекс	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Фамилия И.О., преподавателя	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, по диплому	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, звание, категория	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Математический и общий естественнонаучный цикл									
13	ЕН 01	Математика	Золотарева Светлана Ивановна преподаватель	Кубанский государственный университет,	физик , преподаватель	высшая	31	Учебно- консультационный центр Ракурс, апрель 2018	
14	ЕН 02	Экологические основы природопользования	Каверина Ольга Всеволодовна, преподаватель	Кубанский государственный университет, преподаватель физики	юрист		32	ОАО «АВАНТА», январь 2016	
15	ЕН 03	Химия	Лукинова Ирина Юрьевна	Кубанский государственный университет	химик, преподаватель	Высшая	24	ГАПОУ КК «Краснодарский гуманитарно-технологический колледж», октябрь 2016	
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл									
16	ОГСЭ 01	Основы философии	Старицкая Наталья Геннадьевна, преподаватель	Кубанский государственный университет,	философ, преподаватель	Первая	21	Негосударственное образовательное учреждение ВО Московский технологический институт, сентябрь 2015	
17	ОГСЭ 02	История	Старицкая Наталья Геннадьевна, преподаватель	Кубанский государственный университет ,	философ, преподаватель	Первая	21	Негосударственное образовательное учреждение ВО Московский технологический институт,	

								сентябрь 2015	
18	ОГСЭ 03	Иностранный язык	Шабанова Елена Юнатовна, преподаватель	Чечено-Ингушский государственный университет им.Л.Н.Толстого,	филолог, преподаватель, переводчик	Первая	31	ИП Комарова Е.А. «Lingvo Studio», март 2015	
19	ОГСЭ 04	Физическая культура	Глова Анастасия Сергеевна, преподаватель	Кубанская государственная академия физической культуры	преподаватель физической культуры	Первая	6		
Общепрофессиональные дисциплины									
20	ОП 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Грушина Наталья Суменовна	Российский университет кооперации	инженер-технолог	Первая	9	Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017	имеет
21	ОП 02	Физиология питания	Грушина Наталья Суменовна	Российский университет кооперации	инженер-технолог	Первая	9	Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017	имеет
22	ОП 03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Грушина Наталья Суменовна	Российский университет кооперации	инженер-технолог	Первая	9	Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017	имеет
23	ОП 04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Селдушев Владислав Николаевич преподаватель	Краснодарский ф-л РЭУ им Г.В. Плеханова	преподаватель информатики		2	Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, июнь 2018	имеет
24	ОП 05	Метрология и стандартизация	Родик Маргарита Александровна	Московский коммерческий университете,	товаровед		19		
25	ОП 06	Правовое обеспечение профессиональ-ной деятельности	Аведян Аида Альбертовна, преподаватель	Кубанский государственный университет,	юрист		7	Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-	имеет

								информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017	
26	ОП 07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Каратыш Вероника Эдуардовна	Краснодарский ф-л РГТЭУ	экономист	первая	7	Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017	
27	ОП 08	Охрана труда	Верещагина Анастасия Игоревна	Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт	технолог	первая	10		имеет
28	ОП 09	Товароведение продовольственных товаров	Романовская Мария Сергеевна, преподаватель	Заочный институт советской торговли,	товаровед высшей квалификации	высшая	13	Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017	имеет
29	ОП 10	Оборудование предприятий общественного питания	Верещагина Анастасия Игоревна	Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт	технолог	первая	10		имеет
30	ОП 11	Организация коммерческой деятельности	Колесникова Ольга Александровна, преподаватель	Майкопский государственный технологический университет,	экономист	Высшая	12	Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017	имеет
31	ОП 12	Организация обслуживания	Литвиненко Ирина Васильевна	Белгородский кооперативный институт	менеджер	первая	11	Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017	имеет
32	ОП 13	Организация производства	Грушина Наталья Суменовна	Российский университет кооперации	инженер-технолог	Первая	9	Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия	имеет

								маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017	
33	ОП 14	Контроль качества продукции и услуг	Грушина Наталья Суреновна	Российский университет кооперации	инженер-технолог	Первая	9	Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017	имеет
34	ОП 15	Безопасность жизнедеятельности	Сорокина Юлия Алексеевна, преподаватель	Краснодарский филиал РГТЭУ	преподаватель				
35	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготвление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Литвиненко Ирина Васильевна	Белгородский кооперативный институт	менеджер	первая	11	Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017	имеет
36	ПМ. 02	Организация процесса приготовления и приготвление сложной холодной кулинарной продукции	Литвиненко Ирина Васильевна	Белгородский кооперативный институт	менеджер	первая	11	Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017	имеет
37	ПМ. 03	Организация процесса приготовления и приготвление сложной горячей кулинарной продукции	Верещагина Анастасия Игоревна	Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт	технолог	первая	10		имеет
38	ПМ. 04	Организация процесса приготовления и приготвление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	Грушина Наталья Суреновна	Российский университет кооперации	инженер-технолог	Первая	9	Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017	имеет

		изделий							
39	ПМ. 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Грушина Наталья Суменовна	Российский университет кооперации	инженер-технолог	Первая	9	Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017	имеет
40	ПМ. 06	Организация работы структурного подразделения	Колесникова Ольга Александровна, преподаватель	Майкопский государственный технологический университет,	экономист	Высшая	12	Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017	имеет
41	ПМ. 07	Выполнение работ по профессии Повар	Верещагина Анастасия Игоревна	Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт	технолог	первая	10		имеет