



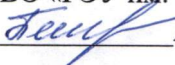
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

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 ПССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения АОП СПО ПССЗ**

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

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 ПССЗ**

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

5.2 Кадровое обеспечение реализации АОП СПО ПССЗ.

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

**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 ПССЗ**

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 АОППССЗ 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**

АОППССЗ 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 АОППССЗ 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 ПССЗ как в области воспитания, так и в области обучения, даются с учетом специфики конкретной АОП СПО ПССЗ, характеристики групп обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, а также особенностей и потребностей регионального рынка труда

### **1.2.2 Срок освоения АОП СПО ПССЗ**

Сроки получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 2 года 10 месяцев, квалификации базовой подготовки -Техник-технолог.

### **Трудоемкость АОП СПО ПССЗ**

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

| Учебные циклы  | Количество недель или часов |
|--|-----------------------------|
| Аудиторная нагрузка                                  | 81                          |
| Самостоятельная работа                               |                             |
| Учебная практика                                     | 6                           |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 22                          |
| Производственная практика (преддипломная)            | 4                           |
| Промежуточная аттестация                             | 5                           |
| Государственная итоговая аттестация                  | 6                           |
| Каникулярное время                                   | 23                          |
| <b>ИТОГО</b>   | <b>147</b>                  |

### **1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения АОП СПО ПССЗ**

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 АО ППССЗ, обеспечивающей индивидуальный подход к образовательным потребностям обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью:

-абитуриент с ОВЗ при поступлении на обучение предъявляет 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 предъявляет 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 сферу 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 приготовление 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 ПСССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения АОП СПО ПСССЗ.**

Результаты освоения АОП СПО ПСССЗ 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 ПСССЗ 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 ОПСПО 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 «Znaniy.com» (<http://znaniy.com>)
- Научная электронная библиотека elibrary.ru (<http://elibrary.ru>)
- ЭБС BOOK.ru (<http://www.book.ru>)
- ЭБС «Лань» ([www.e.lanbook.com](http://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](http://www.biblioclub.ru))
- ЭБС издательства «ЮРАЙТ» ([www.biblio-online.ru](http://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](mailto:www.krasnodar@rea.ru) и группа в социальной сети Вконтакте ([vk.com/kfreu](https://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 ПССЗ**

### **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 ПССЗ (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 подразделениях 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 2**  
**«Учебный план для реализуемых АОП СПО ППСЗ 3 поколения»**

| Курс | Наименование учебной дисциплины, модуля, элемента профессионального модуля, КСД, проекта | Базисная профессиональная подготовка |          |         |       |         |          |         |       |         |       | Учебная практика (обучение) |       |         |       |         |          |         |       |         |       | Распределение часов по семестрам |       |         |       |         |          |    |    |    |    |         |       |         |       |    |    |    |    |    |    | Максимальное учебное задание |    | Обязательное учебное задание |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |      |
|------|--|--------------------------------------|----------|---------|-------|---------|----------|---------|-------|---------|-------|-----------------------------|-------|---------|-------|---------|----------|---------|-------|---------|-------|----------------------------------|-------|---------|-------|---------|----------|----|----|----|----|---------|-------|---------|-------|----|----|----|----|----|----|------------------------------|----|------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
|      |  | Формы обучения                       |          |         |       |         | Семестры |         |       |         |       | Семестры                    |       |         |       |         | Семестры |         |       |         |       | Семестры                         |       |         |       |         | Семестры |    |    |    |    | Среднее | Всего | Среднее | Всего |    |    |    |    |    |    |                              |    |                              |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |      |
|      |  | Занятия                              | Семестры | Среднее | Всего | Среднее | Всего    | Среднее | Всего | Среднее | Всего | Среднее                     | Всего | Среднее | Всего | Среднее | Всего    | Среднее | Всего | Среднее | Всего | Среднее                          | Всего | Среднее | Всего | Среднее | Всего    |    |    |    |    |         |       |         |       |    |    |    |    |    |    |                              |    |                              |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |      |
| 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 |





**Приложение 3**  
«Матрица компетенций (распределение компетенций)»

| НО     |   |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
|--------|---|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| ОО     |   |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| БД     |   |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ПД     |   |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ПОО    |   |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| 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   |        |        |        |
| ОГСЭ01 | Основы философии  | ОК 1   | ОК 2   | ОК 3   | ОК 4   | ОК 5   | ОК 6   | ОК 7   | ОК 8   | ОК 9   |        |        |        |
| ОГСЭ02 | История   | ОК 1   | ОК 2   | ОК 3   | ОК 4   | ОК 5   | ОК 6   | ОК 7   | ОК 8   | ОК 9   |        |        |        |
| ОГСЭ03 | Иностранный язык  | ОК 1   | ОК 2   | ОК 3   | ОК 4   | ОК 5   | ОК 6   | ОК 7   | ОК 8   | ОК 9   |        |        |        |
| ОГСЭ04 | Физическая культура                                       | ОК 2   | ОК 3   | ОК 6   |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ЕН     | Математической 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      |             |             |             |               |               |               |
| <b>ПМ</b>    | <b>Профессиональные модули</b>  |             |             |             |             |             |             |             |             |             |               |               |               |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b> | <b>ОК 1</b> | <b>ОК 2</b> | <b>ОК 3</b> | <b>ОК 4</b> | <b>ОК 5</b> | <b>ОК 6</b> | <b>ОК 7</b> | <b>ОК 8</b> | <b>ОК 9</b> | <b>ПК 1.1</b> | <b>ПК 1.2</b> | <b>ПК 1.3</b> |
| МДК.01.01    | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                  | 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        |
| УП.01.01     | Учебная практика  | 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        |
| <b>ПМ.02</b> | <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>           | <b>ОК 1</b> | <b>ОК 2</b> | <b>ОК 3</b> | <b>ОК 4</b> | <b>ОК 5</b> | <b>ОК 6</b> | <b>ОК 7</b> | <b>ОК 8</b> | <b>ОК 9</b> | <b>ПК 2.1</b> | <b>ПК 2.2</b> | <b>ПК 2.3</b> |



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

|    |                  |  |  |
|----|------------------|--|--|
|    |                  | PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC  |  |
| 2. | История          | <p><b>Кабинет социально-экономических дисциплин №12</b><br/> <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;<br/> Рабочие места обучающихся (18 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p> | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 17 |
| 3. | Иностранный язык | <p><b>Кабинет иностранного языка № 24</b><br/> <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;<br/> Рабочие места обучающихся (12 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>               | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 17 |
|    |                  | <p><b>Кабинет иностранного языка № 11</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и</i></p>   | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 23 |

|    |                     |   |   |
|----|---------------------|---|---|
|    |                     | <p><i>промежуточной аттестации, групповых, индивидуальны консультаций и практических работ)</i></p> <p>Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (18 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>  |   |
| 4. | Физическая культура | <p><b>Стадион «Груд» широкого профиля</b><br/> Беговая дорожка №1<br/> Перечень основного оборудования: барьеры для бега, колодки стартовые, стартовые флажки, флажки разметочные, нагрудные номера, палочки эстафетные, секундомер.<br/> Спортивная площадка<br/> 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.<br/> Помещения нежилого здания с пристройками – манеж:<br/> Спортивный зал № 19<br/> 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,<br>ул. Береговая, 9 |
| 5. | Математика          | <p><b>Кабинет математики и статистики №1</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальны консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (40 посадочных мест);</p>  | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 17  |

|    |   |  |   |
|----|---|--|---|
|    |   | <p>Стационарная доска;<br/>         Проектор (переносной);<br/>         Экран для проектора (переносной);<br/>         Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/>         Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/>         Переносные учебно-наглядные пособия.<br/>         Программное обеспечение:<br/>         Операционная система Windows 10<br/>         Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/>         Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/>         PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>  |   |
| 6. | Экологические основы природопользования | <p><b>Кабинет экологических основ природопользования №3</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/>         Рабочее место преподавателя;<br/>         Рабочие места обучающихся (40 посадочных мест);<br/>         Стационарная доска;<br/>         Проектор (переносной);<br/>         Экран для проектора (переносной);<br/>         Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/>         Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/>         Переносные учебно-наглядные пособия.<br/>         Программное обеспечение:<br/>         Операционная система Windows 10<br/>         Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/>         Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/>         PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p> | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 17  |
| 7. | Химия                                   | <p><b>Лаборатория химии №17</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/>         Рабочее место преподавателя.<br/>         Рабочие места обучающихся (18 посадочных мест)<br/>         Стационарная доска.<br/>         Проектор (переносной).<br/>         Экран для проектора (переносной).</p>  | 350015 г. Краснодар,<br>ул. Северная, 360 |

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 Каура 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,



|    |   |  |  |
|----|---|--|--|
|    |   | <p>Сито ОЦ 200/50 №1,6,<br/> Сито ОЦ 200/50 №1,7,<br/> Сито ОЦ 200/50 №1,8,<br/> Сито ОЦ 200/50 №2,0,<br/> Сито ОЦ 200/50 №2,2<br/> Сито ОЦ 200/50 №2,5,<br/> Сито ОЦ 200/50 №2,5, Сито ОЦ 200/50 №3,0,<br/> Сито ОЦ 200/50 №3,6,<br/> Сито ОЦ 200/50 №4,<br/> Сито ОЦ 200/50 №4,2,<br/> Сито ОЦ 200/50 №5,<br/> Сито ОЦ 200/50 №6,<br/> Сито СПЛП-20 пробивное с продолговатыми ячейками,<br/> Сито ОЦ 200/50 №7,<br/> Сито ОЦ 200/50 №8<br/> Программное обеспечение<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC т</p>  |  |
| 8. | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | <p><b>Лаборатория микробиология, санитария и гигиены №5</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (10 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Рабочие места обучающихся.<br/> Компьютер с подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.<br/> Оборудование</p> | 350015 г. Краснодар, ул. Северная, 360 |

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) %,

|    |                    |  |  |
|----|--------------------|--|--|
|    |                    | <p> Ареометр АСП-1 (10-20) %,<br/> Ареометр АСП-1 (0-10) %,<br/> Ареометр для спирта АСП-3 от 40-70%,<br/> Ареометр для спирта АСП-3 от 70-100%,<br/> Ареометр для молока АМТ 1015-1040 кг/м3,<br/> Ротационный испаритель,<br/> Анализатор влажности МВ-25,<br/> БИК-анализатор ИНФРА-ЛЮМ ФТ-10,<br/> Фотометр фотоэлектрический КФК-3,<br/> Баня водяная ЛАБ-ТБ-6/Ш,<br/> Пипет-дозаторы ,<br/> Рефрактометр WM-7 (АТАГО) для вина,<br/> Рефрактометр ИРФ 454 Б2М,<br/> Лупа увеличительная,<br/> Кофемолка Сетеул,<br/> Система капиллярного электрофореза «Капель-105»,<br/> Система микроволновая «Минотавр-2»,<br/> Хроматограф «Хроматэк-Кристалл 5000»,<br/> 1-канальный механический дозатор с варьируемым объемом дозирования<br/> Программное обеспечение<br/> Операционная система Windows XP PRO.<br/> Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE.<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node.<br/> PeaZip, Google Chrome.<br/> Справочно-правовая система Гарант </p> |  |
| 9. | Физиология питания | <p> <b>Лаборатория микробиология, санитария и гигиены №5</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (10 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; </p>  | 350015 г. Краснодар, ул. Северная, 360 |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/>Переносные учебно-наглядные пособия.<br/>Программное обеспечение:<br/>Операционная система Windows 10<br/>Рабочие места обучающихся.<br/>Компьютер с подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.<br/>Оборудование<br/>Весы лабораторные электронные<br/>АJ-CE/AJH-CE,<br/>Весы электронные лабораторные<br/>RV 214,<br/>Весы электронные лабораторные<br/>BK-600,<br/>Титратор SCHOTT Titroline easy ,<br/>Афрометр АМ-01,<br/>Мембранный вакуумный насос,<br/>Нитрат-тестер СОЭКС,<br/>Перемешивающее устройство<br/>LOIP LS -120,<br/>Комплекс устройств: холодильник, каплеуловитель, колба с тубусом, насос водоструйный ,<br/>Прибор Жукова,<br/>Рефрактометр для вина,<br/>Секундомер механический<br/>СОПир-2а-3-000,<br/>Система водоподготовки<br/>«ОСМОС»,<br/>Анализатор жидкости «Эксперт-001»,<br/>Анализатор жидкости «Экотест-2000»,<br/>Автоматический комплекс для определения хлоридов и кислотности в пищевых продуктах,<br/>Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ,<br/>Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ,<br/>Магнитная мини-мешалка без нагрева,<br/>Центрифуга ОЛЦ-3,<br/>Центрифуга СМ-70М—07,<br/>Столик подъемный ПЭ-2410,<br/>Устройство «Кварц-24» для определения пористости хлебопродуктов,<br/>Термометр лабораторный (0...100 град.),<br/>Штангенциркуль ШЦ-1-125,</p> |  |
|--|---|--|

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/м<sup>3</sup>,  
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  
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,  
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) %,

|     |   |  |   |
|-----|---|--|---|
|     |   | <p> Ареометр АСП-2 (11-16) %,<br/> Ареометр АСП-2 (41-46)%,<br/> Ареометр АСП-1 (10-20) %,<br/> Ареометр АСП-1 (0-10) %,<br/> Ареометр для спирта АСП-3<br/> от 40-70%,<br/> Ареометр для спирта АСП-3<br/> от 70-100%,<br/> Ареометр для молока АМТ<br/> 1015-1040 кг/м3,<br/> Ротационный испаритель,<br/> Анализатор влажности МВ-25,<br/> БИК-анализатор ИНФРА-ЛЮМ ФТ-10,<br/> Фотометр фотоэлектрический КФК-3,<br/> Баня водяная ЛАБ-ТБ-6/Ш,<br/> Пипет-дозаторы ,<br/> Рефрактометр WM-7 (АТАГО) для вина,<br/> Рефрактометр ИРФ 454 Б2М,<br/> Лупа увеличительная,<br/> Кофемолка Сетеул,<br/> Система капиллярного электрофореза «Капель-105»,<br/> Система микроволновая «Минотавр-2»,<br/> Хроматограф «Хроматэк-Кристалл 5000»,<br/> 1-канальный механический дозатор с варьлируемым объемом дозирования<br/> Программное обеспечение<br/> Операционная система Windows XP PRO.<br/> Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE.<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный<br/> Rus Edition 250-499 Node.<br/> PeaZip, Google Chrome.<br/> Справочно-правовая система Гарант </p> |   |
| 10. | <p> Организация хранения и<br/> контроль запасов и сырья </p> | <p> <b>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности №6</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (15 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Мультимедийный экран;<br/> Сканер; </p>   | <p> 350002, г. Краснодар,<br/> ул. Садовая, 17 </p> |

|     |   |  |                                       |
|-----|---|--|---------------------------------------|
|     |   | <p>Принтер;<br/> 20 компьютеров с установленными ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия<br/> Программное обеспечение<br/> Операционная система Windows 8.1;<br/> Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE;<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса- Программа оптического распознавания текста ABBYY FineReader 9.0 Corporate Edition;<br/> 1С:Предприятие.8. Управление торговлей (НПВФ «Интерсофт» Сетевая версия;<br/> 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях;<br/> Информационная справочно-правовая система Консультант плюс;<br/> Автоматизированная система планирования и анализа эффективности инвестиционных проектов Project Expert 7.Tutorial;<br/> Комплект программных продуктов- учебный класс- «Альт-Инвест Сумм», «Альт-Финансы»;<br/> Statistica Ultimate Academic 13 for Windows Ru сетевая версия на 25 пользователей;<br/> Сетевая версия обучающей программы, созданной на Программной оболочке Hyper Service, «Экономика предприятия»;<br/> Система тестирования INDIGO;<br/> Бухгалтерская справочная система «Система ГлавБух»;<br/> Учебные фильмы (ООО «Решение: учебное видео» Комплект фильмов согласно спецификации к договору);<br/> Программное обеспечение "Система управления учебным процессом Магеллан v.5";<br/> Система управления курсами (электронное обучение) Moodle v 3.1.1+;<br/> Программа подготовки сведений по форме № 3-НДФЛ и № 4-НДФЛ;<br/> Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip. Google Chrome<br/> Программное обеспечение AutoCAD 2012 на На DVD дисках</p> |                                       |
| 11. | Информационные технологии в профессиональной деятельности | <p><b>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности №6</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (15 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Мультимедийный экран;<br/> Сканер;<br/> Принтер;<br/> 20 компьютеров с установленными ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала;</p>  | 350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17 |



|     |                             |   |   |
|-----|-----------------------------|---|---|
|     |                             | <p>Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия<br/> Программное обеспечение<br/> Операционная система Windows 8.1;<br/> Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE;<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса- Программа оптического распознавания текста ABBYY FineReader 9.0 Corporate Edition;<br/> 1С:Предприятие.8. Управление торговлей (НПВФ «Интерсофт» Сетевая версия;<br/> 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях;<br/> Информационная справочно-правовая система Консультант плюс;<br/> Автоматизированная система планирования и анализа эффективности инвестиционных проектов Project Expert 7.Tutorial;<br/> Комплект программных продуктов- учебный класс- «Альт-Инвест Сумм», «Альт-Финансы»;<br/> Statistica Ultimate Academic 13 for Windows Ru сетевая версия на 25 пользователей;<br/> Сетевая версия обучающей программы, созданной на Программной оболочке Hyper Service, «Экономика предприятия»;<br/> Система тестирования INDIGO;<br/> Бухгалтерская справочная система «Система ГлавБух»;<br/> Учебные фильмы (ООО «Решение: учебное видео» Комплект фильмов согласно спецификации к договору);<br/> Программное обеспечение "Система управления учебным процессом Магеллан v.5";<br/> Система управления курсами (электронное обучение) Moodle v 3.1.1+;<br/> Программа подготовки сведений по форме № 3-НДФЛ и № 4-НДФЛ;<br/> Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip. Google Chrome<br/> Программное обеспечение AutoCAD 2012 на На DVD дисках</p> |   |
| 12. | Метрология и стандартизация | <p><b>Лаборатория метрологии и стандартизации №7</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя.<br/> Рабочие места обучающихся (18 посадочных мест).<br/> Стационарная доска.<br/> Проектор (переносной).<br/> Экран для проектора (переносной).<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.<br/> Учебно-наглядные пособия (плакаты).<br/> Оборудование:<br/> Видеомегнитофон “НІТАСНІ”, Микрокомпонентная система Panasonic, Твердомер Константа, Телевизор «Panasonic», Толщиномер покрытий «Константа К5», Устройство для испытания</p>   | 350015 г. Краснодар,<br>ул. Северная, 360 |

|     |   |  |  |
|-----|---|--|--|
|     |   | <p>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 ударе «Константа У-1А», Угломер;</p> <p>Программное обеспечение<br/>Операционная система Windows 10<br/>Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/>Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/>PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p> |  |
| 13. | Правовые основы профессиональной деятельности | <p><b>Кабинет правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности №8</b><br/>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</p> <p>Рабочее место преподавателя;<br/>Рабочие места обучающихся (28 посадочных мест);<br/>Стационарная доска;<br/>Проектор (переносной);<br/>Экран для проектора (переносной);<br/>Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/>Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/>Переносные учебно-наглядные пособия.</p> <p>Программное обеспечение:<br/>Операционная система Windows 10<br/>Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/>Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/>PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>   | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 23 |
| 14. | Основы экономики,                             | <b>Кабинет менеджмента. Кабинет маркетинга №7</b>  | 350002, г. Краснодар,                    |

|     |                          |  |  |
|-----|--------------------------|--|--|
|     | менеджмента и маркетинга | <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;<br/> Рабочие места обучающихся (28 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>   | ул. Садовая, 23                          |
| 15. | Охрана труда             | <p><b>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охрана труда № 9</b></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;<br/> Рабочие места обучающихся (28 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC;<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Стенд «Нормативы по радиационной, химической и биологической разведке»<br/> Стенд «Индивидуальные средства защиты»<br/> Стенд «Гражданская оборона»</p> | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 23 |

|     |  |  |                                       |
|-----|--|--|---------------------------------------|
|     |  | <p>Стенд «Структура Вооруженных Сил»<br/> Тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации пружинно-механический - МАНЕКЕН «МАКСИМ»<br/> Электронный тир<br/> Дозиметр-радиометр ДП-22В<br/> Индикатор радиоактивности «РАДЭКС»<br/> Книга «Общевойские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации»<br/> Макет простейшего укрытия в разрезе<br/> Макет убежища в разрезе<br/> Массогабаритный макет автомата Калашникова<br/> Противогазы</p>  |                                       |
| 16. | Товароведение продовольственных товаров        | <p><b>Кабинет товароведения №14</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (32 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p> | 350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23 |
| 17. | Оборудование предприятий общественного питания | <p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> 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);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>   |  |
| 18. | Организация коммерческой деятельности | <p><b>Кабинет экономических и управленческих дисциплин №5</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (38 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p> | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 17 |
| 19. | Организация обслуживания              | <p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:</p>  | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 23 |

|     |                                     |  |  |
|-----|-------------------------------------|--|--|
|     |                                     | <p>Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>   |  |
| 20. | Организация производства            | <p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p> | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 23 |
| 21. | Контроль качества продукции и услуг | <p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный</p>   | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 23 |

|     |                                |   |  |
|-----|--------------------------------|---|--|
|     |                                | Rus Edition,<br>PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC   |  |
| 22. | Безопасность жизнедеятельности | <p><b>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охрана труда № 9</b><br/>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</p> <p>Рабочее место преподавателя;<br/>Рабочие места обучающихся (28 посадочных мест);<br/>Стационарная доска;<br/>Проектор (переносной);<br/>Экран для проектора (переносной);<br/>Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/>Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/>Переносные учебно-наглядные пособия.<br/>Программное обеспечение:<br/>Операционная система Windows 10<br/>Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/>Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/>PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC;<br/>Переносные учебно-наглядные пособия.<br/>Стенд «Нормативы по радиационной, химической и биологической разведке»<br/>Стенд «Индивидуальные средства защиты»<br/>Стенд «Гражданская оборона»<br/>Стенд «Структура Вооруженных Сил»<br/>Тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации пружинно-механический - МАНЕКЕН «МАКСИМ»<br/>Электронный тир<br/>Дозиметр-радиометр ДП-22В<br/>Индикатор радиоактивности «РАДЭКС»<br/>Книга «Общевойсковые уставы Вооруженных Сил Российской Федерации»<br/>Макет простейшего укрытия в разрезе</p> | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 17 |

|      |  |  |  |
|------|--|--|--|
|      |  | Макет убежища в разрезе<br>Массогабаритный макет автомата Калашникова<br>Противогазы   |  |
| 23.  | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (профессиональный модуль) |  |  |
| 23.1 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции   | <b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.</b><br><i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br>Рабочее место преподавателя;<br>Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br>Стационарная доска;<br>Проектор (переносной);<br>Экран для проектора (переносной);<br>Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br>Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br>Переносные учебно-наглядные пособия.<br>Программное обеспечение:<br>Операционная система Windows 10<br>Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br>Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br>PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 23 |
| 23.2 | Учебная практика   | <b>Учебный кондитерский цех.</b><br><i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br>Специализированное оборудование.  | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 23 |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <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><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.</b><br/> <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>Стационарная доска;</p> <p>Проектор (переносной);</p>   | <p>350002, г. Краснодар,<br/>ул. Садовая, 23</p> |

|      |   |   |   |
|------|---|---|---|
|      |   | <p>Экран для проектора (переносной);<br/>         Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/>         Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/>         Переносные учебно-наглядные пособия.<br/>         Программное обеспечение:<br/>         Операционная система Windows 10<br/>         Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/>         Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/>         PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>  |   |
| 24.  | <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (профессиональный модуль)</p> |   |   |
| 24.1 | <p>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>   | <p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/>         Рабочее место преподавателя;<br/>         Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/>         Стационарная доска;<br/>         Проектор (переносной);<br/>         Экран для проектора (переносной);<br/>         Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/>         Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/>         Переносные учебно-наглядные пособия.<br/>         Программное обеспечение:<br/>         Операционная система Windows 10<br/>         Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/>         Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/>         PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p> | <p>350002, г. Краснодар,<br/>         ул. Садовая, 23</p> |
|      |   | <p><b>Учебный кондитерский цех.</b><br/> <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/>         Специализированное оборудование.</p>  | <p>350002, г. Краснодар,<br/>         ул. Садовая, 23</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> |                                       |
| 24.2 | Производственная практика | <p><b>Учебный кулинарный цех.</b></p> <p><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>  | 350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17 |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p> Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.<br/> Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,<br/> Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,<br/> Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3<br/> Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,<br/> Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,<br/> Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,<br/> Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,<br/> Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт.,<br/> Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт.,<br/> Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт.,<br/> Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт<br/> Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.<br/> Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,<br/> Перечень посуды и инвентаря:<br/> 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> <b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.</b><br/> (для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)<br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; </p>   | <p> 350002, г. Краснодар,<br/> ул. Садовая, 23 </p> |

|      |  |   |   |
|------|--|---|---|
|      |  | <p>Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>  |   |
| 25.  | <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (профессиональный модуль)</p> |   |   |
| 25.1 | <p>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>   | <p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.</b><br/> <i>(для проведения занятий семинарского типа, выполнение курсовых работ (курсовое проектирование) текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p> | <p>350002, г. Краснодар,<br/> ул. Садовая, 23</p> |
|      |  | <p><b>Учебный кулинарный цех.</b><br/> <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Специализированное оборудование.<br/> Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.</p>   | <p>350002, г. Краснодар,<br/> ул. Садовая, 23</p> |

|      |                           |   |                                       |
|------|---------------------------|---|---------------------------------------|
|      |                           | <p>Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.<br/> Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.<br/> Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,<br/> Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,<br/> Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3<br/> Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,<br/> Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,<br/> Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,<br/> Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,<br/> Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт.,<br/> Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт.,<br/> Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт.,<br/> Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт<br/> Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.<br/> Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,<br/> Перечень посуды и инвентаря:<br/> 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> |                                       |
| 25.2 | Производственная практика | <p><b>Учебный кулинарный цех.</b><br/> <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Специализированное оборудование.<br/> Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.<br/> Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.<br/> Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.<br/> Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,</p>   | 350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17 |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cruspi, Россия - 3 шт.,<br/> Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cruspi, Россия -3<br/> Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cruspi, Россия -3 шт.,<br/> Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,<br/> Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,<br/> Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,<br/> Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cruspi, Россия -2 шт.,<br/> Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cruspi, Россия - 1шт.,<br/> Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cruspi, Россия - 2 шт.,<br/> Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cruspi, Россия - 2 шт<br/> Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.<br/> Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,<br/> Перечень посуды и инвентаря:<br/> 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><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.</p>  | <p>350002, г. Краснодар,<br/> ул. Садовая, 23</p> |

|      |  |   |   |
|------|--|---|---|
|      |  | <p>Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>  |   |
| 26.  | <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (профессиональный модуль)</p> |   |   |
| 26.1 | <p>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>   | <p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p> | <p>350002, г. Краснодар,<br/> ул. Садовая, 23</p> |
|      |  | <p><b>Учебный кулинарный цех.</b><br/> <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Специализированное оборудование.<br/> Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.<br/> Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.<br/> Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.<br/> Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,</p>   | <p>350002, г. Краснодар,<br/> ул. Садовая, 17</p> |



|      |                           |   |  |
|------|---------------------------|---|--|
|      |                           | <p>Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,<br/> Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3<br/> Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,<br/> Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,<br/> Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,<br/> Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,<br/> Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт.,<br/> Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт.,<br/> Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт.,<br/> Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт<br/> Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.<br/> Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,<br/> Перечень посуды и инвентаря:<br/> 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> |  |
| 26.2 | Производственная практика | <p><b>Учебный кулинарный цех.</b><br/> <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Специализированное оборудование.<br/> Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.<br/> Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.<br/> Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.<br/> Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,<br/> Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,<br/> Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3<br/> Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,</p>   | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 17 |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,<br/>         Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,<br/>         Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,<br/>         Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Сгусрі, Россия -2 шт.,<br/>         Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Сгусрі, Россия - 1шт.,<br/>         Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Сгусрі, Россия - 2 шт.,<br/>         Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Сгусрі, Россия - 2 шт<br/>         Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.<br/>         Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,<br/>         Перечень посуды и инвентаря:<br/>         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><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/>         Рабочее место преподавателя;<br/>         Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/>         Стационарная доска;<br/>         Проектор (переносной);<br/>         Экран для проектора (переносной);<br/>         Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/>         Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/>         Переносные учебно-наглядные пособия.<br/>         Программное обеспечение:<br/>         Операционная система Windows 10<br/>         Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,</p> | <p>350002, г. Краснодар,<br/>         ул. Садовая, 23</p> |
|--|---|---|

|      |  |  |  |
|------|--|--|--|
|      |  | Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br>PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC   |  |
| 27.  | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (профессиональный модуль) |  |  |
| 27.1 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов   | <p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3</b><br/>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</p> <p>Рабочее место преподавателя;<br/>Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/>Стационарная доска;<br/>Проектор (переносной);<br/>Экран для проектора (переносной);<br/>Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/>Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/>Переносные учебно-наглядные пособия.<br/>Программное обеспечение:<br/>Операционная система Windows 10<br/>Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/>Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/>PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p> | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 23 |
|      |  | <p><b>Учебный кулинарный цех.</b><br/>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</p> <p>Специализированное оборудование.<br/>Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.<br/>Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.<br/>Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.<br/>Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,<br/>Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,<br/>Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3<br/>Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,<br/>Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,</p>   | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 17 |

|      |                           |   |                                       |
|------|---------------------------|---|---------------------------------------|
|      |                           | <p>Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,<br/> Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,<br/> Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Сruspi, Россия -2 шт.,<br/> Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Сruspi, Россия - 1шт.,<br/> Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Сruspi, Россия - 2 шт.,<br/> Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Сruspi, Россия - 2 шт<br/> Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.<br/> Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,<br/> Перечень посуды и инвентаря:<br/> 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; накладка 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> |                                       |
| 27.2 | Производственная практика | <p><b>Учебный кулинарный цех.</b><br/> <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Специализированное оборудование.<br/> Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.<br/> Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.<br/> Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.<br/> Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Сruspi, Россия- 1шт.,<br/> Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Сruspi, Россия - 3 шт.,<br/> Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Сruspi, Россия -3<br/> Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Сruspi, Россия -3 шт.,<br/> Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,<br/> Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,<br/> Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,</p>   | 350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 17 |

|     |                    |   |   |
|-----|--------------------|---|---|
|     |                    | <p>Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Сгусрі, Россия -2 шт.,<br/> Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Сгусрі, Россия - 1шт.,<br/> Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Сгусрі, Россия - 2 шт.,<br/> Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Сгусрі, Россия - 2 шт<br/> Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.<br/> Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,<br/> Перечень посуды и инвентаря:<br/> 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><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства№3.</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>  | <p>350002, г. Краснодар,<br/> ул. Садовая, 23</p> |
| 28. | Организация работы |   |   |

|      |  |   |  |
|------|--|---|--|
|      | структурного подразделения (профессиональный модуль) |   |  |
| 28.1 | Управление структурным подразделением организации    | <p><b>Кабинет социально-экономических дисциплин №6</b><br/> <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;<br/> Рабочие места обучающихся (61 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проекционный экран;<br/> Проектор;<br/> Интерактивная система для совместной работы;<br/> Акустическая система;<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение<br/> Операционная система Windows XP PRO,<br/> Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node<br/> Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip. Google Chrome<br/> Справочно-правовая система Гарант<br/> Информационная справочно-правовая система Консультант Плюс</p> | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 23 |
| 28.2 | Производственная практика                            | <p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.</b><br/> <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;<br/> Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,</p>   | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 23 |

|      |  |  |  |
|------|--|--|--|
|      |  | Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br>PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC   |  |
| 29.  | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессиональный модуль) |  |  |
| 29.1 | Выполнение работ по профессии Повар  | <p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства№3.</b><br/>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</p> <p>Рабочее место преподавателя;<br/>Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/>Стационарная доска;<br/>Проектор (переносной);<br/>Экран для проектора (переносной);<br/>Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/>Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/>Переносные учебно-наглядные пособия.<br/>Программное обеспечение:<br/>Операционная система Windows 10<br/>Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/>Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/>PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p> | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 23 |
|      |  | <p><b>Учебный кондитерский цех.</b><br/>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</p> <p>Специализированное оборудование.<br/>Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.<br/>Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.<br/>Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.<br/>Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,<br/>Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,<br/>Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3<br/>Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,<br/>Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,</p>   | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 23 |

|      |                  |   |  |
|------|------------------|---|--|
|      |                  | <p>Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,<br/> Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,<br/> Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Сruspi, Россия -2 шт.,<br/> Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Сruspi, Россия - 1шт.,<br/> Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Сruspi, Россия - 2 шт.,<br/> Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Сruspi, Россия - 2 шт<br/> Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.<br/> Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,<br/> Перечень посуды и инвентаря:<br/> 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; накладка 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> |  |
| 29.2 | Учебная практика | <p><b>Учебный кондитерский цех.</b><br/> <i>(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Специализированное оборудование.<br/> Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.<br/> Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.<br/> Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.<br/> Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Сruspi, Россия- 1шт.,<br/> Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Сruspi, Россия - 3 шт.,<br/> Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Сruspi, Россия -3<br/> Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Сruspi, Россия -3 шт.,<br/> Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,<br/> Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,<br/> Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,</p>   | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 23 |



|     |                           |   |   |
|-----|---------------------------|---|---|
|     |                           | <p>Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Сгусрі, Россия -2 шт.,<br/> Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Сгусрі, Россия - 1шт.,<br/> Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Сгусрі, Россия - 2 шт.,<br/> Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Сгусрі, Россия - 2 шт<br/> Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.<br/> Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,<br/> Перечень посуды и инвентаря:<br/> 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; наковка 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><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства№3.</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>  | <p>350002, г. Краснодар,<br/> ул. Садовая, 23</p> |
| 30. | Производственная практика | <b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства№3.</b>  | 350002, г. Краснодар,                             |

|                 |   |  |
|-----------------|---|--|
| (преддипломная) | <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;<br/> Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.</p> <p>Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>  | ул. Садовая, 23                          |
|                 | <p><b>Учебный кондитерский цех.</b><br/> <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> | 350002, г. Краснодар,<br>ул. Садовая, 23 |

|      |   |  |                                       |
|------|---|--|---------------------------------------|
|      |   | <p>Перечень посуды и инвентаря:<br/> 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> |                                       |
| 31.  | Государственная итоговая аттестация                             |  |                                       |
| 31.1 | Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы) | <p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства№3.</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);<br/> Стационарная доска;<br/> Проектор (переносной);<br/> Экран для проектора (переносной);<br/> Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/> Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/> Переносные учебно-наглядные пособия.<br/> Программное обеспечение:<br/> Операционная система Windows 10<br/> Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/> Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/> PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>   | 350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23 |
| 31.2 | Защита выпускной квалификационной работы                        | <p><b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства№3.</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/> Рабочее место преподавателя;<br/> Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);</p>   | 350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23 |

|     |   |  |   |
|-----|---|--|---|
|     |   | <p>Стационарная доска;<br/>         Проектор (переносной);<br/>         Экран для проектора (переносной);<br/>         Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;<br/>         Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);<br/>         Переносные учебно-наглядные пособия.<br/>         Программное обеспечение:<br/>         Операционная система Windows 10<br/>         Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,<br/>         Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,<br/>         PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p>  |   |
|     |   | <b>Помещения для самостоятельной работы</b>  |   |
| 32. | <p>Для всех, дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР</p> | <p><b>Библиотека с читальным залом</b><br/>         16 посадочных мест;<br/>         5 компьютеров с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.<br/>         стеллажи открытого доступа;<br/>         книжный фонд;<br/>         1 оборудование для сканирования (сканер);<br/>         бесплатный доступ к электронным библиотечным ресурсам<br/>         Программное обеспечение:<br/>         Операционная система Windows 8.1 PRO, Windows XP PRO<br/>         Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE<br/>         Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition<br/>         Информационная справочно-правовая система Консультант плюс<br/>         Справочно-правовая система Гарант<br/>         PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC</p> | <p>350002, г. Краснодар,<br/>         ул. Садовая, 17</p> |
| 33. | <p>Для всех, дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР</p> | <p><b>Учебная аудитория для самостоятельной работы (компьютерный класс)</b><br/> <i>(для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)</i><br/>         Рабочее место преподавателя;<br/>         Рабочие места обучающихся;<br/>         Стационарная доска;<br/>         10 компьютеров с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала;<br/>         Сканер;</p>  | <p>350002, г. Краснодар,<br/>         ул. Садовая, 17</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>Принтер;<br/>Мультимедийный экран;<br/>Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты).<br/>Программное обеспечение<br/>Операционная система Windows XP PRO<br/>Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE<br/>Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса- Программа оптического распознавания текста ABBYY FineReader 9.0 Corporate Edition;<br/>1С:Предприятие.8. Управление торговлей;<br/>1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях;<br/>Информационная справочно-правовая система Консультант плюс;<br/>Система тестирования INDIGO (ИП Алпатов Станислав Викторович (Indigo Software Technologies) 20 подключений);<br/>Бухгалтерская справочная система «Система ГлавБух»;<br/>Учебные фильмы (ООО «Решение: учебное видео» Комплект фильмов согласно спецификации к договору);<br/>Программное обеспечение "Система управления учебным процессом Магеллан v.5";<br/>Система управления курсами (электронное обучение) Moodle v 3.1.1+;<br/>Программа подготовки сведений по форме № 3-НДФЛ и № 4-НДФЛ;<br/>Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip. Google Chrome</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  |
| <b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>    |         |  |                               |  |                             |   |                     |  |   |
| 13   | ЕН 01   | Математика   | Иушина Анастасия Андреевна    | Красноярский государственный педагогический университет им. В.П. Астафьева         | математик , преподаватель   |   | 2                   | АНО ДПО «ПЛАТФОРМА», январь 2020   |   |
| 14   | ЕН 02   | Экологические основы природопользования                | Пахомова Ольга Александровна, | Кубанский государственный университет  | географ, преподаватель      | Первая                                    | 23                  | ООО «Межрегиональная Академия Профессионального Роста», июнь 2019                                  |   |
| 15   | ЕН 03   | Химия  | Лукинова Ирина Юрьевна        | Кубанский государственный университет  | химик, преподаватель        | Высшая                                    | 25                  | Повышение квалификации в ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»          |   |
| <b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b> |         |  |                               |  |                             |   |                     |  |   |
| 16   | ОГСЭ 01 | Основы философии                                       | Старицкая Наталья Геннадьевна | Кубанский государственный университет,   | философ, преподаватель      | Первая                                    | 22                  | Негосударственное образовательное учреждение ВО Московский технологический институт, сентябрь 2015 |   |
| 17   | ОГСЭ 02 | История  | Старицкая Наталья Геннадьевна | Кубанский государственный  | историк, преподаватель      | Первая                                    | 22                  | ООО «Межрегиональная Академия  |   |

|  |         |   |                               |   |                                    |        |    |  |       |
|--|---------|---|-------------------------------|---|------------------------------------|--------|----|--|-------|
|  |         |   |                               | университет   |                                    |        |    | Профессионального Роста»,<br>июнь 2019   |       |
| 18                                     | ОГСЭ 03 | Иностранный язык  | Шабанова Елена Юнатовна       | Чечено-Ингушский государственный университет им.Л.Н.Толстого,                                   | филолог, преподаватель, переводчик | Первая | 32 | ООО «Межрегиональная Академия Профессионального Роста»,<br>июнь 2019   |       |
| 19                                     | ОГСЭ 04 | Физическая культура                                       | Глова Анастасия Сергеевна     | Кубанская государственная академия физической культуры  | преподаватель физической культуры  | Первая | 7  | ООО «Межрегиональная Академия Профессионального Роста»,<br>июнь 2019   |       |
| <b>Общепрофессиональные дисциплины</b> |         |   |                               |   |                                    |        |    |  |       |
| 20                                     | ОП 01   | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | Грушина Наталья Суменовна     | Российский университет коммерции  | инженер-технолог                   | Первая | 10 | Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ»,<br>октябрь 2017 | имеет |
| 21                                     | ОП 02   | Физиология питания  | Грушина Наталья Суменовна     | Российский университет коммерции  | инженер-технолог                   | Первая | 10 | Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ»,<br>октябрь 2017 | имеет |
| 22                                     | ОП 03   | Организация хранения и контроль запасов и сырья           | Грушина Наталья Суменовна     | Российский университет коммерции  | инженер-технолог                   | Первая | 10 | Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ»,<br>октябрь 2017 | имеет |
| 23                                     | ОП 04   | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Колесников Григорий Петрович  | Новочеркасский ордена Трудового Красного Знамени Политехнический институт им.Серго Орджоникидзе | преподаватель информатики          | -      | 1  | АНО ДПО «ПЛАТФОРМА»,<br>январь 2020  | имеет |
| 24                                     | ОП 05   | Метрология и стандартизация                               | Родик Маргарита Александровна | Московский коммерческий университет   | товаровед                          |        | 20 | ЧОУ ДПО ИПКПК, декабрь 2018  |       |

|    |       |  |  |  |                               |        |    |   |       |
|----|-------|--|--|--|-------------------------------|--------|----|---|-------|
| 25 | ОП 06 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | Аведян Аида Альбертовна, преподаватель | Кубанский государственный университет                  | юрист                         |        | 8  | Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017 | имеет |
| 26 | ОП 07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга         | Каратыш Вероника Эдуардовна            | Краснодарский ф-л РГТЭУ                                | экономист                     | первая | 8  | Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017 |       |
| 27 | ОП 08 | Охрана труда                                       | Пономарева Наталья Ивановна            | Оренбургский государственный университет               | инженер-технолог              | Высшая | 18 | ООО «Межрегиональная Академия Профессионального Роста», июнь 2019   | имеет |
| 28 | ОП 09 | Товароведение продовольственных товаров            | Романовская Мария Сергеевна            | Заочный институт советской торговли,                   | товаровед высшей квалификации | высшая | 14 | ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», март 2019   | имеет |
| 29 | ОП 10 | Оборудование предприятий общественного питания     | Пономарева Наталья Ивановна            | Оренбургский государственный университет               | инженер-технолог              | Высшая | 18 | ООО «Межрегиональная Академия Профессионального Роста», июнь 2019   | имеет |
| 30 | ОП 11 | Организация коммерческой деятельности              | Колесникова Ольга Александровна        | Майкопский государственный технологический университет | экономист                     | Высшая | 13 | ЧОУ ДПО ИПКПК», декабрь 2018  | имеет |
| 31 | ОП 12 | Организация обслуживания                           | Литвиненко Ирина Васильевна            | Белгородский кооперативный институт                    | менеджер                      | первая | 12 | Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ», октябрь 2017 | имеет |
| 32 | ОП 13 | Организация производства                           | Грушина Наталья Суреновна              | Российский университет коммерции                       | инженер-технолог              | Первая | 10 | Региональном центре бизнес-образования НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных                                   | имеет |



|    |        |  |   |   |   |        |    |  |       |
|----|--------|--|---|---|---|--------|----|--|-------|
|    |        |  |   |   |   |        |    | технологий - ИМСИТ»,<br>октябрь 2017   |       |
| 33 | ОП 14  | Контроль качества<br>продукции и услуг   | Грушина Наталья<br>Суреновна                  | Российский университет<br>коммерции                             | инженер-<br>технолог                    | Первая | 10 | Региональном центре<br>бизнес-образования НАН<br>ЧОУ ВО «Академия<br>маркетинга и социально-<br>информационных<br>технологий - ИМСИТ»,<br>октябрь 2017 | имеет |
| 34 | ОП 15  | Безопасность<br>жизнедеятельности  | Сорокина Юлия<br>Алексеевна,<br>преподаватель | Кубанская<br>государственная<br>академия физической<br>культуры | преподаватель<br>физической<br>культуры | -      | 1  | ООО «Межрегиональная<br>Академия<br>Профессионального Роста»,<br>июнь 2019   |       |
| 35 | ПМ.01  | Организация<br>процесса<br>приготовления и<br>приготовление<br>полуфабрикатов для<br>сложной кулинарной<br>продукции       | Литвиненко Ирина<br>Васильевна                | Белгородский<br>кооперативный институт                          | менеджер                                | первая | 12 | Региональном центре<br>бизнес-образования НАН<br>ЧОУ ВО «Академия<br>маркетинга и социально-<br>информационных<br>технологий - ИМСИТ»,<br>октябрь 2017 | имеет |
| 36 | ПМ. 02 | Организация<br>процесса<br>приготовления и<br>приготовление<br>сложной холодной<br>кулинарной<br>продукции                 | Литвиненко Ирина<br>Васильевна                | Белгородский<br>кооперативный институт                          | менеджер                                | первая | 12 | Региональном центре<br>бизнес-образования НАН<br>ЧОУ ВО «Академия<br>маркетинга и социально-<br>информационных<br>технологий - ИМСИТ»,<br>октябрь 2017 | имеет |
| 37 | ПМ. 03 | Организация<br>процесса<br>приготовления и<br>приготовление<br>сложной горячей<br>кулинарной<br>продукции                  | Пономарева Наталья<br>Ивановна                | Оренбургский<br>государственный<br>университет                  | инженер-<br>технолог                    | Высшая | 18 | ООО «Межрегиональная<br>Академия<br>Профессионального Роста»,<br>июнь 2019   | имеет |
| 38 | ПМ. 04 | Организация<br>процесса<br>приготовления и<br>приготовление<br>сложных<br>хлебобулочных,<br>мучных кондитерских<br>изделий | Грушина Наталья<br>Суреновна                  | Российский университет<br>коммерции                             | инженер-<br>технолог                    | Первая | 10 | Региональном центре<br>бизнес-образования НАН<br>ЧОУ ВО «Академия<br>маркетинга и социально-<br>информационных<br>технологий - ИМСИТ»,<br>октябрь 2017 | имеет |

|    |        |  |  |   |                  |        |    |   |       |
|----|--------|--|--|---|------------------|--------|----|---|-------|
| 39 | ПМ. 05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | Грушина Наталья Суреновна                      | Российский университет коммерции                        | инженер-технолог | Первая | 10 | 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 | 13 | ЧОУ ДПО ИПКПК», декабрь 2018  | имеет |
| 41 | ПМ. 07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих       | Пономарева Наталья Ивановна                    | Оренбургский государственный университет                | инженер-технолог | Высшая | 18 | ООО «Межрегиональная Академия Профессионального Роста», июнь 2019   | имеет |