

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»

Колледж промышленных, информационных технологий и права

УТВЕРЖДЕНО
Директор КПИТП

« 30 » июня 2023

ОТЧЕТ

о самообследовании по образовательной программе
среднего профессионального образования

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе среднего общего образования

за 2022 год

Кемерово 2023

Просеков
Александр
Юрьевич

Подписано электронной подписью:
Просеков Александр Юрьевич
Должность: Ректор КемГУ
Дата и время: 2026-04-30 10:37:39
58b59bc0-0878-11f0-a80f-f1960718211d

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие сведения об образовательной программе.....	3
2	Образовательная деятельность.....	3
2.1	Информация об образовательной программе, ее содержание, организация учебного процесса.....	3
2.2	Качество подготовки обучающихся.....	10
2.3	Востребованность выпускников.....	11
2.4	Оценка учебно-методического и библиотечно-информационного обеспечения образовательной программы.....	12
2.5	Внутренняя система оценки качества образования.....	42
2.6	Внешняя система оценки качества образования.....	50
2.7	Кадровое обеспечение.....	50
3	Электронная информационно-образовательная среда университета	50
4	Внеучебная деятельность.....	51
4.1	Участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах и др. мероприятиях.....	51
4.2	Воспитательная работа.....	52
5	Материально-техническое обеспечение.....	57

1. Общие сведения об образовательной программе

Целями деятельности колледжа промышленных информационных технологий и права КемГУ являются:

- удовлетворение потребности личности в интеллектуальном и культурном развитии посредством получения образования соответствующего уровня;
- удовлетворение потребности общества и государства в квалифицированных специалистах со средним профессиональным образованием в области их профессиональной деятельности;
- формирование высококачественной, соответствующей стандартам системы подготовки специалистов соответствующей сферы профессионального образования;
- создание гибкой и эффективной системы оказания образовательных, консультационных и иных услуг.

Общее руководство колледжем промышленных, информационных технологий и права КемГУ осуществляет выборный представительный орган - совет КПИТП, возглавляемый директором.

Для контроля и эффективной учебно-методической деятельности создаются методическая и организационно-методическая по контролю качества обучения комиссии.

2 Образовательная деятельность

2.1 Информация об образовательной программе, ее содержание, организация учебного процесса

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565) и профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 г. № 113н, согласована с потенциальными работодателями ООО «универсамы Бегемаг» и ООО «Бирман».

Образовательная программа включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, фонды оценочных материалов, программа государственной итоговой аттестации, методические указания к самостоятельной работе студентов, методические указания к практическим и лабораторным занятиям, методические указания к выполнению курсовых работ (проектов) и выпускных квалификационных работ, рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.

Образовательная программа состоит из следующих циклов: общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл, математический и общий естественнонаучный учебный цикл, профессиональный учебный цикл, и разделов: учебная практика, производственная практика, производственная практика (преддиплом-

ная), промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация.

Срок получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет – 2 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

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

Основные виды деятельности:

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

ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

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

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

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

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

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

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

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

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

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

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

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

ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообраз-

разного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

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

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

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

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

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

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

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

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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

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

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

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

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

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных кате-

горий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Общее количество часов по учебному плану составляет: 4464, в том числе вариативная часть – 1296 часов.

Общая численность обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на начало 2022/2023 учебного года - 126 человек очной формы обучения на базе основного общего образования.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы), практику учебную, производственную (по профилю специальности), производственную (преддипломную) по профессиональным модулям:

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика
 УП.05 Учебная практика
 ПП.05 Производственная практика
 ПП.06 Производственная практика
 УП.07 Учебная практика
 ПП.07 Производственная практика
 ПДП Производственная практика (преддипломная)

При реализации образовательной программы используются различные образовательные технологии:

- развивающее обучение;
- проблемное обучение;
- разноуровневое обучение;
- коллективную систему обучения;
- технология изучения изобретательских задач (ТРИЗ);
- исследовательские методы в обучении;
- проектные методы обучения;
- технология использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых и других видов обучающих игр;
- обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа);
- информационно-коммуникационные технологии;
- здоровьесберегающие технологии.

Освоение ОП СПО, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

2.2 Качество подготовки обучающихся

Средний балл аттестата при поступлении по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – 4,47.

Успеваемость по итогам промежуточных аттестаций, представлена в таблице 1.

Таблица 1 - Успеваемость по итогам промежуточных аттестаций

Курс	«летняя» сессия			«зимняя» сессия			за 2022 год		
	Абсолютная успеваемость, %	Качественная успеваемость, %	Средний балл	Абсолютная успеваемость, %	Качественная успеваемость, %	Средний балл	Абсолютная успеваемость, %	Качественная успеваемость, %	Средний балл
1				77,42	35,48	3,13	77,42	35,48	3,13
2	88	60	3,68	78,75	46,9	3,7	88	60	3,68
3	80	45	3,6	95,65	73,91	4,09	87,83	59,46	3,85
4	100	38,1	3,57	85	55	3,75	92,5	46,55	3,66
по специальности	89,33	47,70	3,62	84,21	52,82	3,67	86,44	50,37	3,58

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп. В 2021 – 2022 учебном году центром проведения являлся ГПОУ Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг, г. Кемерово, ул. Радищева, д.7

Демонстрационный экзамен проводился по комплекту оценочной документации (КОД) № 1.1 по компетенции 34 «Поварское дело».

Итоги государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена, представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Итоги государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена

Номер группы	Количество обучающихся	оценка				Средний балл
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»	
ПК-982	4	0	4	0	0	4,0
по специальности	4	0	4	0	0	4,0

Медианное значение результата демонстрационного экзамена в образовательной организации по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское делона 2022 год – 13,78.

Итоги государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы, представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Итоги государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы

Номер группы	Количество обучающихся	оценка				Средний балл
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»	
ПК-982	4	3	0	1	0	4,5
по специальности		3	0	1	0	4,5

2.3 Востребованность выпускников

Образовательная программа ежегодно обновляется с учетом развития науки, техники, экономики, технологий, социальной сферы и запросами рынка труда.

В профессиональный цикл входят следующие виды практик: учебная, производственная, производственная (преддипломная), которые организуются в форме

практической подготовки. Для реализации практической подготовки заключены договора со следующими потенциальными работодателями: ООО «Бирман», ООО «универсамы «Бегемаг», ООО «Фуд проект», МАУ «Школьное питание», ООО «Порт42», ООО «Сибпроект», ООО «Фортуна», ООО «Лента», ООО «Индустрия питания», ООО «Парус».

Итоги трудоустройства представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Итоги трудоустройства

Количество выпускников 2022 года	Численность выпускников						
	трудоустроенные	индивидуальные предприниматели	самозанятые	продолжившие обучение	находящиеся в отпуске по уходу за ребенком	призванные в ряды вооруженных сил РФ	не трудоустроенные
4	4	1	-	-	1	-	1

2.4 Оценка учебно-методического и библиотечно-информационного обеспечения образовательной программы

В соответствии с требованиями образовательных стандартов на основе лицензионных договоров в 2022 году для обучающихся предоставлялся доступ к восьми электронно-библиотечным системам (ЭБС): ЭБС «Лань» (<https://e.lanbook.com/>), «Университетская библиотека онлайн» (<http://biblioclub.ru>), «Юрайт» (<https://urait.ru/>), «Znanium.com» (<http://znanium.com/>), Электронная библиотека «Образовательно-издательский центр «Академия» (<https://academia-library.ru/>). Данные электронные библиотечные системы адаптированы для поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в частности, незрячих и слабовидящих. К электронно-библиотечным системам предоставляется круглосуточный и неограниченный доступ всем зарегистрированным пользователям университета, как с компьютеров, подключенных к локальной сети университета, так и с любого компьютера посредством сети Интернет. Обеспеченность обучающихся доступом к ЭБС – 100%.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по всем дисциплинам, вышедшими за последние 5 лет и представлен в таблице 5.

Таблица 5 – Библиотечный фонд

№ п/п	Код, наименование дисциплины и профессионального модуля	Наименование учебников, учебных пособий	
		основная литература	дополнительная литература
1	ОГСЭ.01 Основы философии	Кочеров, С. Н. Основы философии : учебное пособие для среднего профессионального	Ивин, А. А. Основы философии : учебник для среднего профессионального обра-

		образования / С. Н. Кочеров, Л. П. Сидорова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09669-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491445 Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489642 Горелов А.А. Основы философии : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Горелов. — 22-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2022. — 320 с. ISBN 978-5-0054-0445-9 https://academia-library.ru/catalogue/4831/631852/	зования / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02437-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490051 Дмитриев, В. В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 281 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10515-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491177 Лавриненко, В. Н. Основы философии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, В. В. Кафтан, Л. И. Чернышова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00563-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489674 Светлов, В. А. Основы философии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Светлов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07875-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —
--	--	---	--

			URL: https://urait.ru/bcode/494185
2	ОГСЭ.02 История	Некрасова, М. Б. История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05027-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489641 Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. — 9-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с. ISBN 978-5-4468-9205-1 https://academia-moscow.ru/catalogue/4849/472941/ Пленков, О. Ю. Новейшая история : учебник для среднего профессионального образования / О. Ю. Пленков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00824-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491375 Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Мо-	Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 565 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08560-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490330 История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01272-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490329 История России. XX — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 328 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09384-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475126 Всеобщая история в 2 ч. Часть 2. История Нового и Новейшего времени : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Г. Н. Питулько. — Москва : Издательство

		сква : Издательство Юрайт, 2022. — 198 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493622	Юрайт, 2022. — 296 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11919-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487322 История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10034-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/498869 Карпачев, С. П. История России : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488818
3	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)	Голубев А.П. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. — 19-е, стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 336 с. ISBN 978-5-4468-9288-4 https://academia-moscow.ru/catalogue/4846/472875/	Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491346

		Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (A2-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09287-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494160	Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491941
		Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 294 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10481-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494384	Комарова, А. И. Английский язык. Страноведение : учебник для среднего профессионального образования / А. И. Комарова, И. Ю. Окс, В. В. Колосовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 456 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11950-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493969
		Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492764	
		Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Карикова. — 2-е	

		изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495533	
		Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491127	
		Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491128	
		Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова [и др.] ; под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	

		https://urait.ru/bcode/474060 Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык + аудиозаписи : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00804-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489640	
4	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)	Смаль, Н. А. Немецкий язык в профессии. Торговое дело=Deutsch für Beruf: Handelswesen : учебное пособие / Н. А. Смаль. — 2-е изд., испр. и доп. — Минск : РИПО, 2019. — 177 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600120 Смирнова, Т. Н. Немецкий язык. Deutsch mit lust und liebe. Интенсивный курс для начинающих : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Н. Смирнова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 312 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11653-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490491 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (A1) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN	Ивлева, Г. Г. Справочник по грамматике немецкого языка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Г. Ивлева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12963-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492884 Миляева, Н. Н. Немецкий язык. Deutsch (A1—A2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 348 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08121-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490201

		978-5-534-09472-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490669 Ивлева, Г. Г. Немецкий язык : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Г. Ивлева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11049-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492883 Зими́на, Л. И. Немецкий язык (А1–А2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Зими́на, И. Н. Мирославская. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11916-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496120 Винтайкина, Р. В. Немецкий язык (B1) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. В. Винтайкина, Н. Н. Новикова, Н. Н. Саклакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12125-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491665	
5	ОГСЭ.04 Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Бишаева. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 320 с. ISBN 978-5-4468- Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. —	

		7895-6 https://academia-moscow.ru/catalogue/5401/452492/	493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491233
		Алхасов, Д. С. Теория и история физической культуры и спорта : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. С. Алхасов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 216 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15307-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488234	
		Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489849	
6	ОГСЭ.05 Психология общения	Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489728	Леонов, Н. И. Психология общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10454-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494394
		Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. —	

		2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491244	
7	ЕН.01 Химия	Белик В.В. Физическая и коллоидная химия учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Белик, К.И. Киенская. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2021 — 288 с. ISBN 978-5-4468-9945-6 https://academia-library.ru/catalogue/4831/551867/	Каминский, В. А. Органическая химия в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Каминский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02909-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/507888
		Никитина, Н. Г. Аналитическая химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Г. Никитина, А. Г. Борисов, Т. И. Хаханина ; под редакцией Н. Г. Никитиной. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01463-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489602	Каминский, В. А. Органическая химия в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Каминский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02912-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/507889
			Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

			URL: https://urait.ru/bcode/493294 Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 309 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08976-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493295 Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 1. Химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 533 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10489-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489664
8	ЕН.02 Экологические основы природопользования	Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 253 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05092-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489614	Гурова, Т. Ф. Экология и рациональное природопользование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. Ф. Гурова, Л. В. Назаренко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09485-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491657

9	ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141779	Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491852
		Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие для спо / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 152 с. — ISBN 978-5-507-44326-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223427	Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492587
			Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491855
			Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие : [16+] / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019. — 181 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616
10	ОПЦ.02 Организа-	Володина М.В. Организация	Калачев, С. Л. Теоретиче-

	ция хранения и контроль запасов сырья	хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для сред. сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сапачева. - 3-е из. стер. - М.: Академия, 2021. - 192 с. https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/550344/	ские основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491121 Логистика : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Щербаков [и др.] ; под редакцией В. В. Щербакова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 387 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03877-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491418 Неруш, Ю. М. Логистика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. М. Неруш, А. Ю. Неруш. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 559 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12456-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490146 Левкин, Г. Г. Логистика: теория и практика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Г. Левкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07384-3. — Текст : электронный // Обра-
--	--	--	---

			зовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492202 Конотопский, В. Ю. Логистика : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ю. Конотопский. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 143 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11922-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493361
11	ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина Г. Г., Ж. С. Анохина. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2021. — 240 с. ISBN 978-5-4468-9738-4 https://academia-library.ru/catalogue/4831/618732/	Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492829
12	ОПЦ.04 Организация обслуживания	Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1211072 Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии	Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495825 Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на пред-

		питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206936	приятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509291
13	ОПЦ.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Поликарпова, Т. И. Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. И. Поликарпова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07771-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492417 Михалева, Е. П. Менеджмент : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488550 Коротков, Э. М. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Э. М. Коротков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 566 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08046-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —	Михалева, Е. П. Маркетинг : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02475-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488557 Борисов, Е. Ф. Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489601

		URL: https://urait.ru/bcode/489986 Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Лукичёва [и др.] ; под редакцией Т. А. Лукичёвой, Н. Н. Молчанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 370 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06970-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494289 Алексунин, В.А. Маркетинг : учебник / В.А. Алексунин. — 6-е изд., стер. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 200 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573217	
14	ОПЦ.06 Правовые основы профессиональной деятельности	Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Я. Капустин, К. М. Беликова ; под редакцией А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 382 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02770-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489703	Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15069-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492847
15	ОПЦ.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. — 5-е изд., испр. — М.: Издательский центр «Академия», 2021 — 416 с. ISBN 978-5-4468-9943-2	Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образо-

		https://academia-library.ru/catalogue/4831/553019/	вание). — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494491
16	ОПЦ.08 Охрана труда	Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490058 Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490964	Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01569-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491234
17	ОПЦ.09 Безопасность жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489702 Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.	Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489671

		Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9962-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472009 Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова Н.В., Н.А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2022. — 288 с. ISBN 978-5-0054-0483-1 https://academia-moscow.ru/catalogue/5069/477389/	
18	ОП.10 Профессиональная эстетика и дизайн	Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509291 Кривцун, О. А. Эстетика : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Кривцун. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15124-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490145	Кузвесова, Н. Л. История дизайна: от викторианского стиля до ар-деко : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Л. Кузвесова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11946-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493593

19	ОП.11 Основы товароведения продовольственных товаров	Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491121	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник для спо / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; Под общей редакцией В. И. Криштафович. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-8437-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176695
20	ОП.12 Рисование и лепка	Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Н. Иванова. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2021. — 160 с. ISBN 978-5-4468-9963-0 https://academia-library.ru/catalogue/4831/549430/	Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284036
21	ОП.14 Метрология и стандартизация	Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08670-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451286	Метрология. Теория измерений : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Мещеряков, Е. А. Бадеева, Е. В. Шалобаев ; под общей редакцией Т. И. Мурашкиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 167 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08652-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491650
		Сергеев, А. Г. Метрология : учебник и практикум для среднего профессионального	Райкова, Е. Ю. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учеб-

		образования / А. Г. Сергеев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04313-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451049	ник для среднего профессионального образования / Е. Ю. Райкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11367-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489861
			Атрошенко, Ю. К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07981-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494499
22	ОП.15 Кулинарные традиции мира	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513560	Василенко, З.В. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / З.В. Василенко, Т.Н. Болашенко. — Минск : РИПО, 2019. — 273 с. Гл. 18. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600126
23	ОПЦ.17 Основы финансовой грамотности	Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-	Алексеева, Д. Г. Осуществление кредитных операций: банковское кредитование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Алексеева, С. В. Пыхтин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 128 с. — (Профессио-

		13794-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496684	нальное образование). — ISBN 978-5-534-10276-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495213 Афтахова, А. В. Пенсионное обеспечение : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Афтахова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 240 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13354-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496235 Деньги, кредит, банки : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Ю. Катасонов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Катасонова, В. П. Биткова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 559 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14391-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/497508 Платыгин, Д. Н. Основы пенсионного законодательства: институт досрочных пенсий : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Платыгин, В. Д. Роик. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 395 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13518-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496538
24	ОПЦ.07	Основы	Кузьмина, Морозов, Г. Б. Предприни-

	предпринимательской деятельности	Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 455 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14369-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471865	мательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13977-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492915
		Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493308	Боброва, О. С. Организация коммерческой деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 382 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15346-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490476
		Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 420 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10275-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495196	Разумовская, Е. В. Предпринимательское право : учебник для среднего профессионального образования / Е. В. Разумовская. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 272 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09638-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489643
25	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Бурова, Т. Е. Технология изготовления замороженных готовых блюд : учебное пособие для спо / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022.	Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань,

		— 148 с. — ISBN 978-5-8114-9540-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208673	2022. — 60 с. — ISBN 978-5-507-45072-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/257543
26	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2022. — 256 с. ISBN 978-5-4468-9657-8 https://academia-library.ru/catalogue/4831/595101/	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491834
27	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования Н.И. Андонова, Т.А. Качурина — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с. ISBN 978-5-4468-9237-2 https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/477391/	Дубровская, Наталья Ивановна. Приготовление супов и соусов [Текст] : практикум : [учебное пособие для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер"] / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. (Электронный ресурс) - 5-е изд., стер.; Москва : Академия, 2023. - 128 с. ISBN 978-5-0054-1114-3 https://academia-library.ru/catalogue/4831/674522/ Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

			потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования Н.И. Андонова, Т.А. Качурина — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 176 с. ISBN 978-5-4468-9374-4 https://www.academiamoscow.ru/catalogue/4831/483685/
28	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дубровская, Наталья Ивановна. Приготовление супов и соусов [Текст] : [учебное пособие для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер"] / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. (Электронный ресурс) - 4-е изд., стер.; Москва : Академия, 2020. - 176 с.; ISBN 978-5-4468-8699-9 https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/472877/	Самородова, Ирина Петровна. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебное пособие : [для программы среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер"] / И. П. Самородова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 128 с.; ISBN 978-5-4468-8499-5 https://academia-library.ru/catalogue/4831/428901/
		Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования Н.И. Андонова, Т.А. Качурина — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с. ISBN 978-5-4468-9237-2 https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/477391/	Качурина, Тамара Александровна. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : практикум : [учебное пособие для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер"] / Т. А. Качурина. (Электронный ресурс) - 3-е изд. стер. - Москва : Академия, 2019. - 96 с.; ISBN 978-5-4468-8444-5 https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/440566/
			Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приго-

			товления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования Н.И. Андонова, Т.А. Качурина — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 176 с. ISBN 978-5-4468-9374-4 https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/483685/
29	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513560 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования Н.И. Андонова, Т.А. Качурина — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с. ISBN 978-5-4468-9237-2 https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/477391/	Дубровская, Наталья Ивановна. Приготовление супов и соусов [Текст] : [учебное пособие для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер"] / Н. И.Дубровская, Е. В. Чубасова.(Электронный ресурс) - 4-е изд., стер.; Москва : Академия, 2020. - 176 с.; ISBN 978-5-4468-8699-9 https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/472877/

30	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513560	Блюда из овощей и грибов : практическое пособие : [12+] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2021. — 47 с. — (Библиотека кулинара). — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=622066 Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2022. — 256 с. ISBN 978-5-4468-9657-8 https://academia-library.ru/catalogue/4831/595101/
31	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебные пособия / составители О. В. Пичугина [и др.]. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166917 Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491834 Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е. И. Соко-

		ния. 2-е изд. стер. - Академия, 2021. - 320с. https://academia-library.ru/catalogue/4831/539805/	лова. — 6-е изд., испр. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2021. — 304 с. ISBN 978-5-0054-0173-1 https://academia-library.ru/catalogue/4831/620024/
32	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Василенко, З. В. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко. — Минск : РИПО, 2019. — 273 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600126	Гавриченкова, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / С. С. Гавриченкова, С. И. Якубовская. — Минск : РИПО, 2020. — 213 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733 Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебные пособия / составители О. В. Пичугина [и др.]. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166917
33	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Чижикина, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикина, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491476	Размыслович, Г.П. Кондитерское дело : практикум : [16+] / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. — Минск : РИПО, 2019. — 364 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600043 Толмачёва, О.В. Кондитерское дело: инструкционные карты / О.В. Толмачёва. — Минск : РИПО, 2019. — 149 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600124
34	МДК.05.02 Процессы приготовления,	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к	Размыслович, Г.П. Кондитерское дело : практикум :

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. — 6-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2023. — 336 с. ISBN 978-5-0054-0302-5 https://academia-library.ru/catalogue/4831/630857/	[16+] / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. — Минск : РИПО, 2019. — 364 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600043 Толмачёва, О.В. Кондитерское дело: инструкционные карты / О.В. Толмачёва. — Минск : РИПО, 2019. — 149 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600124
35	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	Сукало, Г.М. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебное пособие : [12+] / Г.М. Сукало. — Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. — 211 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599224 Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206630	Баландина, О. В. Основы менеджмента: учебное пособие для студентов среднего профессионального образования : [12+] / О. В. Баландина, Н. В. Локтюхина, С. А. Шапиро. — Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. — 253 с. : табл., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574371
36	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа

		https://urait.ru/bcode/495359	Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491834
		Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебные пособия / составители А. А. Богачева, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 238 с. — ISBN 978-5-222-35289-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166921	Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие : [12+] / А. Т. Васюкова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К°, 2021. — 496 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684235
		Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учебные пособия / составители А. А. Богачева [и др.]. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-222-35288-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166920	
		Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебные пособия / составители А. А. Богачева, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-222-35290-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166922	
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491834	

		Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1211072	
--	--	--	--

На официальном сайте КемГУ в свободном доступе для преподавателей и обучающихся в обязательном разделе «Сведения об образовательной организации» в подразделе «Образование» размещена следующая информация: общая характеристика основной образовательной программы, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, аннотации к рабочим программам дисциплин, программы практик, программы ГИА, методические материалы.

Ежегодное обсуждение и утверждение рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей и программы практик на заседаниях кафедр способствует оперативному обновлению их содержания с учетом развития науки, экономики, технологий, потребностей рынка труда и т.п., уровня развития современного общества и потребностей отечественного рынка труда. Рабочие программы профессиональных модулей и программы практик проходят процедуру согласования с представителями потенциальных работодателей.

Для реализации образовательной программы преподаватели кафедр разрабатывают учебные и учебно-методические издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу и фонды оценочных материалов, которые проходят процедуру согласования с представителями потенциальных работодателей.

Для обучающихся предоставлен доступ к учебно-методическим материалам в «Личном кабинете» ЭИОС университета.

2.5 Внутренняя система оценки качества образования

Требования к мониторингу качества образовательной деятельности по ОП СПО устанавливаются в соответствии с Положением «О проведении внутренней независимой оценка качества образования в Кемеровском государственном университете по образовательным программам среднего профессионального образования» https://kemsu.ru/upload/education/metodobespechenie/01.11.21_%E2%84%96595_10_po_l_o_provedenii%20vnutrenney%20nezavisimoy%20ocenki%20kachestva%20obrazovaniya%20SPO_EP.pdf

Независимая внутренняя оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в рамках:

1. Промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам в рамках прохождения федерального Интернет-экзамена в сфере профессионального образования,

результаты представлены в таблице 6.

Таблица 6 – Промежуточная аттестация обучающихся

Период прохождения независимой оценки качества образования	Количество участников	Наименование дисциплины	Уровень обученности			
			первый	второй	третий	четвертый
с <u>января</u> по <u>февраль</u> 2022г. ФЭПО-34	19	Основы философии	0	0	1	18
с <u>января</u> по <u>февраль</u> 2022г. ФЭПО-34	19	История	0	3	11	5
с <u>января</u> по <u>февраль</u> 2022г. ФЭПО-34	22	Экологическое основы природопользования	1	3	5	13
с <u>02.03</u> по <u>30.06</u> 2022г. ФЭПО-35	22	Русский язык (цикл общеобразовательных дисциплин)	0	0	12	10
с <u>02.03</u> по <u>30.06</u> 2022г. ФЭПО-35	23	Математика (цикл общеобразовательных дисциплин)	1	4	8	10
с <u>02.03</u> по <u>30.06</u> 2022г. ФЭПО-35	21	Обществознание (цикл общеобразовательных дисциплин)	0	0	3	18
с <u>02.03</u> по <u>30.06</u> 2022г. ФЭПО-35	22	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	4	1	4	13
с <u>02.03</u> по <u>30.06</u> 2022г. ФЭПО-35	25	Экологическое основы природопользования	0	1	10	14
с <u>02.03</u> по <u>30.06</u> 2022г. ФЭПО-35	19	Химия	1	5	7	6

2. Промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям (сдача экзамена квалификационной комиссии под председательством представителя работодателя ООО «универсамы «Бегемаг») и итогам прохождения практик (назначение руководителя практики от предприятия с целью подтверждения освоения общих и профессиональных компетенций).

3. Всероссийских проверочных работ для обучающихся 1 курсов и завершивших в предыдущем учебном году освоение общеобразовательных предметов, поступивших на базе основного общего образования. Результаты прохождения ВПР, представлены в таблице 7.

Таблица 7 – Результаты прохождения ВПР

Курс	Количество обучающихся	Предмет	Средний балл
поступившие в 2022 году на базе основного общего образования			
1	31	Метапредмет (ЕПР)	3,3
1	31	Математика	3,0
завершившие в 2021/2022 учебном году освоение общеобразовательных предметов			
2	35	Метапредмет (ЕПР)	3,3
2	35	Математика	2,9

4. Анкетирования по оценке качества образовательной деятельности по образовательной программе: оценка условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом по направлению подготовки/специальности и отдельных дисциплин, практик:

- о результатах опросов работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством образования;

В анкетировании принимали участие работодатели и их представители, участвующие в реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Анкеты заполнили 10 респондентов, которые работают в следующих организациях: ООО «универсамы Бегемаг», ООО «Бирман», ООО «Фуд проект», МАУ «Школьное питание», ООО «Порт42», ООО «Сибпродукт», ООО «Фортуна», ООО «Лента», ООО «Индустрия питания», ООО «Парус».

Среди вышеперечисленных организаций с колледжем сотрудничают более 10 лет – одна организация, более 5 лет – 7 организаций и менее 3 лет – две организации.

К работе государственных экзаменационных комиссий привлекаются 9 из 10 предприятий. К участию в квалификационных экзаменах также привлечены 90 % опрошенных. 100 % работодателей отметили, что организации, в которых они работают, принимают обучающихся КПИТП на практику и из 10 организаций, участвующих в опросе, девять уже трудоустроили выпускников от 1 до 5 человек. Причем, как подтвердили опрошенные, в дальнейшем тоже намерены принимать выпускников, ответ составил – 100 %.

90% опрошенных утверждают, что принимают участие в разработке и согласовании образовательных программ.

80 % представителей работодателей принимают участие в государственной и профессионально – общественной аккредитации образовательной деятельности по образовательным программам колледжа.

Участникам анкетирования было предложено оценить уровень теоретической подготовки выпускников. Работодатели полностью удовлетворены теоретической подготовкой выпускников. Таким образом, удовлетворённость составила – 90 %.

Результаты ответа респондентов на вопрос об оценке уровня практической

подготовки – 70 % - полностью удовлетворены, 20 % - в основном удовлетворены.

На вопрос о сформированности компетенций выпускников при освоении образовательной программы на соответствие профессиональным стандартам были получены следующие результаты: 80 % ответов – полностью соответствуют, 10 % - в основном соответствуют.

Среди недостатков в подготовке выпускников было отмечено отсутствие желания к саморазвитию и самообразованию, так считает – 10% представителей работодателя. Большинство же отметили, что недостатки в подготовке выпускников колледжа отсутствуют и отметили основные достоинства подготовки выпускников: соответствие подготовки профессиональному стандарту, высокий уровень теоретической и практической подготовки, профессионализм, высокий уровень производственной дисциплины и самый главный показатель для работодателя – это желание работать, он составляет 90 %.

Среди профессиональных качеств выпускников, по мнению респондентов, необходимых для трудоустройства являются:

- знание новейших технологий, что составляет – 60 % ответов опрошенных;
- умение проявлять инициативу на работе – 60 %;
- способность к коллективной работе – 80 %;
- нацеленность на профессиональное развитие и карьерный рост – 50 %;
- готовность к дальнейшему обучению – 80 %;
- общий уровень эрудированности и культуры – 50 %;
- способность воспринимать и анализировать новую информацию, дополнять и развивать новые идеи, вносить практическую новизну – 80 %.

При вопросе о желании развивать деловые связи и сотрудничать с образовательной организацией, все работодатели ответили – да, безусловно – 100 %. При этом, выделили наиболее важные, по их мнению, направления для развития сотрудничества с Колледжем промышленных, информационных технологий и права КемГУ:

- производственная практика студентов на базе организации – 90 %;
- участие сотрудников организации в образовательном процессе – 60 %;
- целевая подготовка специалистов для предприятия – 40 %;
- трудоустройство студентов на предприятие – 90 %.

Представители работодателей удовлетворены сотрудничеством с колледжем и в дальнейшем все (100 % опрошенных) готовы рекламировать выпускников другим работодателям. Но, для повышения качества подготовки выпускников отметили следующие мероприятия:

- организация экскурсий для обучающихся и преподавателей в организации, в соответствии с профилем подготовки (специальности) – готовы провести – 80 % опрошенных;
- привлечение специалистов организаций к внеучебной деятельности образовательной организации, проведение совместных мероприятий – 90 %;
- улучшение материально-технической базы образовательной организации – готовы оказать помощь – 60 %.

- о результатах опросов педагогических работников организации об удовле-

творенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы СПО;

Опрос прошли – 24 преподавателя, из них: женского пола – 20 человек, мужского – 4 человека. 23 человека являются штатными сотрудниками колледжа КемГУ, в возрасте от 24 до 64 лет, один – внутренний совместитель. Минимальный общий трудовой стаж молодого преподавателя, участвовавшего в опросе составляет – 2,5 года, максимальный – 46 лет. Общий педагогический стаж респондентов от 2,5 лет до 40 лет. Как показывают данные опроса «высшая» категория присвоена 15 преподавателям, что составляет 63 % от всего количества преподавателей, ведущих дисциплины по данной специальности, «первая» категория присвоена – 9 преподавателям, что составляет – 36 % и не имеют категорию – 1 человек (4 %).

В образовательном процессе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело участвуют респонденты ведущие занятия разных блоков: информационно-коммуникационные дисциплины, дисциплины технического профиля, дисциплины технологического профиля, охраны труда, безопасности жизнедеятельности, гуманитарные дисциплины, естественно – научные дисциплины, иностранные языки, дисциплины экономического профиля, информационно – коммуникационные, юридические дисциплины.

22 преподавателя не имеют учёную степень, два – в процессе получения. Среди прошедших анкетирование сотрудников практический опыт работы по профилю преподаваемых дисциплин и профессиональных модулей имеют 12 человек (50 % опрошенных), работают в настоящее время – 6 человек (25 %), не имеют опыт – 6 человек (25 %).

Одним из вопросов анкетизируемых был вопрос о подготовке к занятиям, что из предложенного списка используется. Наиболее популярные ответы:

- разработанные учебные программы курсов (предметов), - 79 % ответов
- пособия, практикумы, методические рекомендации и др., - 83 %
- учебную литературу на русском языке, - 58 %
- учебную литературу на иностранном языке – 38 %
- ЭБС, образовательные порталы – 71 %
- опубликованные методические материалы для преподавателей, - 58 %
- электронные учебные пособия, компьютерные симуляторы и т.д., - 58 %
- другие материалы из интернета, - 63 %
- презентации, раздаточные материалы, наглядные пособия, макеты и т.д. -75 %
- лабораторное оборудование – 38 %.

Следующий блок вопросов предполагает ответ на вопрос: «Какая доля занятий, которую Вы лично проводите, предполагает участие студентов в следующих видах деятельности?»

Анализируя ответы преподавателей можно сделать следующие выводы:

а) работу в группах над заданием (проектом) от 30 % до 70 % занятий проводят 67 % опрошенных;

б) студенты выступают с докладами и презентациями на занятиях, от 30 до 70 % учебного времени у 50 % опрошенных преподавателей;

в) студенты самостоятельно занимаются поиском информации по изучаемому

вопросу (более 70 % учебного времени) у 42 % опрошенных преподавателей;

г) записывают учебный материал под диктовку, переписывая с доски (слайдов) (от 30 % до 70 % учебного времени) у 42 % опрошенных преподавателей;

д) более 70 % учебного времени преподаватели уделяют на обсуждение материала со студентами – 42 % преподавателей и от 30 % до 70 % времени – также 46 % преподавателей;

е) на решение кейсов и практических задач (от 30% до 70%) уделяют преподаватели на занятиях – 42 % опрошенных, более 70 % - 33 %.

Следующая тематика вопросов касается оценки уровня обучающихся на выпускных курсах, относительно владения следующими навыками (оценка по шкале пяти баллов - от 1 - "очень плохой" до 5 "очень хороший"). Получены следующие ответы преподавателей:

а) управление организаторскими способностями – «4» балла, так считает 58 % респондентов;

б) способность к самостоятельному поиску и анализу необходимой профессиональной информации – «4» балла – 58 % опрошенных, на «5» баллов оценили – 8 % преподавателей;

в) Умение студентов аргументированно и ясно строить устную и письменную речь – «4» балла, оценили 58 % опрошенных;

г) способность студентов собирать, обрабатывать и интерпретировать данные в рамках своей профессиональной области, оценили на «4» балла – 58 % преподавателей

д) способность к постановке цели и выработке путей ее достижения, на «4» балла оценили 25 % опрошенных, на «5» баллов – 33 %.

е) умение студентов работать в команде – «4» балла – 45 % опрошенных и «5» баллов – 36 % опрошенных.

ж) способность студентов творчески подходить к решению задачи, на «4» балла такую способность оценили – 36% опрошенных преподавателей и на «5» баллов – 32 %.

з) умение понимать и анализировать общественные процессы, социально - значимые проблемы, на «4» балла оценили 33 % и на «5» балла – 33 % опрошенных.

Дальнейшие вопросы касаются непосредственной работы преподавателей, методов обучения, используемых материалов для проведения занятий.

Более 70 % преподавателей в качестве форм проведения итогового зачёта или экзамена используют стандартные – устная (83 %) и письменная (78 %) формы.

Более 70 % преподавателей на своих занятиях (уроках) используют электронные ресурсы интернета, на которые есть ссылки в программах и 50 % преподавателей также используют ссылки, которые есть в программах на электронные версии публикаций журналов, книг и т.д.

В качестве форм текущего контроля знаний по преподаваемым дисциплинам наиболее пользуются спросом такие как: 83 % - контрольная работа и активность на занятиях (уроках) (выступления, ответы на вопросы, решение задач, выполнение практических заданий и т.д.) - 92 % . По 67% - лабораторные и практические работы и эссе, реферат, доклад подготовленные дома.

Преподаватели, участвующие в опросе чаще используют в учебном процессе следующие педагогические технологии:

- дифференцированное обучение – 67 %;
- личностно – ориентированное обучение – 79 %;
- технологии использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых и других видов обучающих игр – 58 %;
- обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) – 67 %;
- модульное обучение – 46 %.

В ходе опроса выяснилось, что 100 % преподавателей по необходимости пользуются информацией, размещенной на сайте образовательной организации и 88 % устраивает содержание этой информации. 67 % преподавателей могут обратиться к руководству учебного заведения с предложениями, используя как личное обращение, так и в письменной форме. 92 % преподавателей, утвердительно ответили, о возможности прохождения курсов повышения квалификации и обучения, стажировки за последние три года.

63 % всех опрошенных преподавателей привлекались в качестве экспертов для проведения промежуточной аттестации обучающихся.

Следующий блок вопросов касается удовлетворенности работников организации условиями и самой организацией деятельности в рамках реализации образовательной программы СПО.

а) удовлетворены качеством учебных аудиторий – 42 % опрошенных (оценили на «4» и «5» баллов)

б) удовлетворены качеством лабораторий – 50 %;

в) удовлетворены качеством мастерских - 63 % преподавателей;

г) удовлетворены качеством помещений кафедр – 54 %;

д) удовлетворены качеством столовой, библиотеки и актового зала – 54 %;

е) удовлетворены качеством мест общественного пользования – 54 %.

38 % преподавателей пользуется электронно – библиотечными системами часто, остальные – по необходимости.

Подводя итоги опросу, был задан вопрос об оценке условий организации образовательного процесса в целом. На «отлично» - оценили 21 % опрошенных преподавателей, на «хорошо» - 63 %.

- о результатах опросов обучающихся организации об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

121 студент по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обучающихся с 1 по 4 курс на очной форме обучения. Из них: мужского пола – 26 студентов (21 %) и женского пола – 61 студент (79 %). Возраст обучающихся от 16 до 21 года.

Все вопросы делились на несколько блоков. Сначала задавались вопросы, касаемые организации учебного процесса. 86 % опрошенных студентов ответили, что удовлетворены в целом своей студенческой жизнью, при этом 76 % ответили, что не испытывают трудностей и проблем в процессе обучения. Большинство студентов не видят проблем в организации учебного процесса (57 %). На «отлично» и «хорошо»

качество образования оценили – 81 %.

Уровень профессионализма педагогических работников студенты оценивают на довольно высоком уровне – 50 %. Для эффективной профессиональной деятельности своей, по опросам студентов, они получают достаточные умения и знания, в процессе обучения, так считают – 71 % опрошенных.

Следующие вопросы касались организации и прохождения практики студентов в рамках учебного процесса. 10 % опрошенных затруднились ответить, т.к. являются студентами первого курса и не проходили практику. Остальных студентов полностью или частично устраивает организация прохождения практики со стороны КПИТП КемГУ. При чём было отмечено, что во время прохождения практики полученные знания по МДК (междисциплинарных курсов) помогли получить необходимые умения – 871% таких ответов. Полностью или частично подтвердились теоретические знания в ходе прохождения практики у 87 % студентов. В принципе 90 % студентов довольны проходящими учебными и производственными практиками. По окончании обучения в университете 49 % студентов планируют работать по выбранной специальности, еще не определились с выбором – 27 %.

Что касается выбора специальности, ответы разделились следующим образом:

- мне нравится эта специальность – 54 %;
- реальный для меня конкурс при поступлении – 7 %;
- рекомендации друзей (родителей) – 21 %;
- востребованная специальность – 24 %;
- рассчитываю на конкретное место работы – 10 %;
- продолжаю семейную традицию – 5 %.

В процессе обучения студенты обращаются за консультацией преподавателей – 70 %, кто-то ни всегда обращается - 15 %, а некоторые просто затруднились ответить на данный вопрос – 36 %

При возникновении возможных проблем за помощью к родителям и родственникам обращается – в среднем 60 % студентов, а за помощью к преподавателям и классному руководителю – в среднем 30 %. Многие опрошенные выбирали несколько вариантов ответа. Еще один популярный ответ, «обращаюсь к одногруппникам» - 40 %. Это подтверждается и следующими ответами, касающимися хорошего отношения в группе (более 65 % положительных ответов). Студенты в стенах колледжа чувствуют себя свободно, без давления со стороны сверстников – 71 %. В общении с классным руководителем студенты не испытывают недопониманий и конфликтных ситуаций – так ответили 74 %, редко - 25 %.

Довольны обучением в своей группе – 80 % опрошенных, 20 % - затруднились ответить на этот вопрос. Расписание студенты узнают от классного руководителя – 84 %, используют стенд – 10 %, остальные обращаются к расписанию на сайте университета.

Так же обучающиеся пользуются сайтом для подготовки к занятиям, написанию докладов, т.к. используют учебники, методические пособия в электронном виде – обращается 83 % студентов, из них раз в неделю – 40 %, ежедневно – 43 %.

Следующий блок вопросов касается условий содержания студентов в учебном заведении. По результатам опроса столовую посещает регулярно – 31 % студентов,

иногда – 44 %. Качеством питания довольны – 74 %. Санитарно - гигиеническим состоянием учебных аудиторий удовлетворены – 95 % и безопасно в стенах колледжа себя ощущают 94 % студентов.

Свои творческие таланты и способности развивают – 89 %, при этом организацию культурно – массовых мероприятий на «отлично» и «хорошо» оценили 75 %.

Относительно участия в различных мероприятиях, конкурсах, олимпиадах, спортивных соревнованиях, конференциях участие принимают – 50 % студентов, участвующих в опросе. 74 % студентов считает, что в колледже организованы хорошие условия для занятия физкультурой и спортом.

Бытовые условия проживания в общежитии полностью устраивают 6 %, проживающих там студентов. Как показал опрос, 69 % студентов не проживает в общежитии. 5 % студентов отметили необходимость проведения ремонта в общежитии.

Из 31 % студентов, которые проживают в общежитии КПИТП, 27 % устраивает работа воспитателей.

И последний вопрос касался предложений по улучшению качества образовательного процесса и внеучебной деятельности. 40 % студентов – затруднились ответить на этот вопрос, 21 % - всё устраивает и менять ничего не хотят.

2.6 Внешняя система оценки качества образования

Внешняя оценка качества образовательной программы проводилась в рамках профессионально-общественной аккредитации. Выдано свидетельство Союзом «Кузбасская торгово – промышленная палата», № 196 от 30.05.2022 г., сроком на 5 лет. Свидетельство действительно до 29 мая 2027 года.

2.7 Кадровое обеспечение

1. Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 1 года в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общей численности педагогических работников, участвующих в реализации профессиональных модулей составляет – 67 %.

2. Доля педагогических работников, имеющих первую или высшую квалификационные категории, ученое звание и/или ученую степень в общей численности педагогических работников, участвующих в реализации образовательной программы – 78,26 %.

3 Электронная информационно - образовательная среда университета

Структура электронной информационно-образовательной среды КемГУ, порядок доступа сотрудников и обучающихся определены Положением «Об электронной информационно-образовательной среде КемГУ»
https://kemsu.ru/upload/education/metodobespechenie/2022_s_Pol_s_ob_s_EIOS_s_23_s_06_s_2022_EP_1.pdf

ЭИОС обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, изданиям электронных библиотечных систем, электронным информационным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах рабочих программ дисциплин (модулей), другим электронно-информационным ресурсам;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы;
- проведение видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение видов работ обучающегося (курсовые, выпускные квалификационные работы и др.);
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и/или асинхронное взаимодействие посредством сети Интернет;
- удаленный доступ обучающегося к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит ежегодному обновлению;
- доступ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья к электронно-информационным образовательным ресурсам в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Каждый обучающийся и педагогический работник имеет доступ к актуальному расписанию занятий и сессий, размещенному на официальном сайте университета <https://kemsu.ru/education/schedule/>

Доступ к сети Интернет осуществляется на основании договора с ООО «Е-Лайт-Телеком» на предоставление услуг связи юридическому лицу.

На платформах ЭБС издательства «Лань» и ЭБС «Университетская библиотека онлайн» размещена коллекция учебных изданий преподавателей КемГУ. Содержание библиотечного фонда отражает электронный каталог библиотеки. Доступ к электронному каталогу и информационным ресурсам осуществляется через сеть Интернет.

4 Внеучебная деятельность

4.1 Учение в профессиональных конкурсах, олимпиадах и др. мероприятиях

Преподаватель Ефимкин А.А. подготовил студентку второго курса гр.ПК-901 Чиртик Анну к участию в XX Юбилейной Всероссийской студенческой научно – практической конференции «Наука и производство: состояние и перспективы» КПИТП КемГУ. Студентке вручен диплом за лучший доклад, преподаватель - дипломом за подготовку студента – призёра.

Пуховская Е.В. подготовила студентку Ящукловскую Л.К. к участию в XX Юбилейной Всероссийской студенческой научно – практической конференции

«Наука и производство: состояние и перспективы». Студентка награждена сертификатом, преподаватель – благодарностью за подготовку участника.

Преподаватель кафедры пищевых технологий и индустрии питания Ефимкин Андрей Александрович также подготовил для участия в XX Юбилейной Всероссийской студенческой научно – практической конференции «Наука и производство: состояние и перспективы» студентку третьего курса Строкину Наталью. Итог участия – сертификат участника.

Преподаватель Леончик Н.А.подготовила студентку второго курса гр.ПК-901 Сереброву Анну к участию в XX Юбилейной Всероссийской студенческой научно – практической конференции «Наука и производство: состояние и перспективы», в секции «Техносферная безопасность».

Преподаватель Неверова А.А. подготовила студенток гр. ПК-911 Горбачёву П.М. и Лобанову А.С. для участия в IV Межрегиональном конкурсе студенческих бизнес – проектов развития малого предпринимательства «Золотая подкова» (г.Новокузнецк). Студентки награждены дипломом победителя в номинации «Финансовый конструктор».

Кроме того, Анна Александровна подготовила трёх студенток для участия в городском мероприятии среди обучающихся СПО «Викторина «Финансовый конструктор». Участникам Лобановой А., Миханошиной А. и Горбачёвой П вручён диплом за 2 место.

Студентка Конева Д.Е. , группа ПК-991, приняла участие в выездном мероприятии, посвященном профориентационной работе «Кем стану», а также за активную жизненную позицию награждена благодарностью от Министра образования Кузбасса.

Преподаватель Пуховская Е.В.участвовала в Конференции в Кузбасской государственной сельскохозяйственной академии со статьёй на английском языке «Проблемы питания населения России», УДК 613.2.03, 7 стр.

Преподаватель Ефимкин А.А. подготовил студента Завьялова В.Д. к участию в VII Региональном чемпионате «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело». Студент занял 4 место.Пуховская Е.В. подготовила студентку Матвеевко А.С. к участию в ежегодном кулинарном конкурсе, который посвящен празднику Светлой Пасхи на базе кафедры КемГУ технологии и организации общественного питания. Студентка награждена дипломом 3 степени и дипломом за победу в номинации «Современный взгляд».

Преподаватели кафедры пищевых технологий и индустрии питания Пуховская Е.В. и Ефимкин А.А. участвовали в проектно – образовательном интенсиве Университета 2035 «От идеи к прототипу».

Преподаватели Соляник Н.С., Пуховская Е.В. и Ефимкин А.А. приняли участие в Областном онлайн-мастер-классе «Молекулярная кулинария – приготовь незабываемое!».

Ефимкин А.А. прошел обучение в Государственном профессиональном образовательном учреждении «Профессиональный колледж г. Новокузнецка» по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс» (Удостоверение о повышении квалификации).

Пухова Е.В. прошла обучение в Национальном Исследовательском Томском государственном университете по программе «Организационная диагностика».

Ефимкин А.А. являлся экспертом IV Регионального чемпионата «Навыки мудрых» по компетенции «Поварское дело» и экспертом VIII Открытого Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) – 2021 в Кузбассе.

4.2 Воспитательная работа

Система воспитания студенческой молодёжи в КПИТП КемГУ направлена на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Процесс социализации личности студента в колледже охватывает различные сферы жизнедеятельности общества и реализуется через следующие основные направления:

1) Духовно-нравственное и гражданско-патриотическое направление

В рамках данного направления были проведены следующие мероприятия:

1.1 Работа Совета профилактики (проведено 20 заседаний, приглашены 104 студента, поставлены на внутренний учет 33 студента).

1.2. Для обеспечения психологического сопровождения воспитательно-образовательного процесса были выполнены следующие виды деятельности:

-проведено социально-психологическое тестирование обучающихся КПИТП в целях раннего выявления незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ, студенты группы риска приглашались на индивидуальные беседы;

-проведено анкетирование студентов первого курса на этапе адаптации «Анкета первокурсника КПИТП»;

-проведены классные часы: «Азбука безопасности первокурсника», «Трудности профессионального самоопределения», «Отцы и дети», «Ценность жизни», «Как научиться управлять собой», «Основы самопрезентации», Самовоспитание и самосовершенствование». «Стресс в жизни студентов: навыки стрессоустойчивости и жизнестойкости»;

-проведено анкетирование студентов-выпускников с целью выявления удовлетворенности обучением в колледже

-индивидуальная работа педагога-психолога со студентами, родителями и законными представителями студентов, и педагогическими работниками. (свыше 100 индивидуальных консультаций)

-работа факультатива «Ваш выход».

1.3 Еженедельные классные часы «Разговоры о важном

1.4 Патриотический квест «Путь к Победе», посвященном Дню Победы

1.5 Участие в городском торжественном мероприятии, посвященном Дню Победы.

1.6 Участие в областном конкурсе поэтов и чтецов «Победный май в стихах моих» (2, 3 место)

1.7 Участие областном конкурсе театрализованных постановок «Ожившие строки» (1 место)

1.8 Встреча студентов колледжа с представителем Пограничного управления Левицким Максимом Владимировичем на тему «Фашизм - чума 20 века».

1.9 Просмотр документального фильм памяти Николая Масалова «Возвращение героя» и посещение Мемориала Воину-Освободителю в Кузбассе.

1.10 Участие в фестивале дарения «Мы вместе»

1.11 Экскурсия I курса в музей факультета

1.12 Экскурсия в музей «Археология , этнография и экология Сибири» КемГУ и планетарий КемГУ

1.13 Проведен квест «Со мной это никогда не случится»

1.14 Акция «Мои дела в защиту животных» (оказана помощь фонду «Добрый двор»

1.15.Участие в новогодней благотворительной ярмарке;

1.16 Экологический урок «Экосортировка» (провел студенческий отряд «Эко-Десант»;

1.17 Участие во всероссийской акции по сбору макулатуры «Миллион Родине»;

1.18 Проведены встречи студентов I курса с работниками органов внутренних дел отдела полиции «Юбилейный» по утвержденным темам: «Ответственность граждан России за действия террористического характера», «Правила поведения при обнаружении подозрительных предметов на территории КПИТП КемГУ, «Как не стать жертвой преступления и соучастником его. Первые действия потерпевшего», «Подросток и наркотики. Уголовная ответственность несовершеннолетних за совершение преступлений, связанных с незаконным оборотом наркотиков. Последствия употребления наркотических и токсических веществ», «Мелкое хулиганство и хулиганские действия, административная и уголовная ответственность», «Административная ответственность за распитие алкогольных напитков в общественных местах», «Административная ответственность за курение в общественных местах».

1.19 Представителем Управления по контролю за оборотом наркотиков ГУ МВД России по Кемеровской области была проведена профилактическая беседа об ответственности за распространение, хранение и употребление запрещённых веществ.

1.20 В рамках Всероссийской межведомственной комплексной оперативно-профилактической операции "Дети России -2023" прошла встречи студентов с психиатром- наркологом Коваль Анастасией Петровной и со старшим инспектором ПДН отдела полиции "Юбилейный" Управления МВД РФ по г.Кемерово, майором

полиции Панасюк А.В., на которой студенты были ознакомлены с административной и уголовной ответственностью за правонарушения.

1.21 Разработан и защищен проект «Проблема гармонизации межнациональных отношений в молодёжной (студенческой) среде КПИТП» на стратегической сессии «Этноконфессиональный, культурный и политический диалог в молодёжной среде» в КемГУ (лауреаты I степени).

2) Развитие органов студенческого самоуправления

В рамках данного направления были проведены следующие мероприятия:

2.1. Избрание актива в группах 1 курса;

2.2 Заседания студсовета (4 раза в месяц);

2.3 Студсоветом проведены семинары:

- «Школа кураторов», обучение студентов старшекурсников, прикрепленных к группам 1 курса;

- Школа студактива КПИТП;

2.4. «Посвящение в студенты-2022»;

2.5. Конкурсы : «Лучшая группа», «Лучший студент года», «Творческая личность года», «Спортивная личность года», «Активист года», «Староста года».

2.6. Участие в университетских, городских и областных школах актива: «Активизация», «Время первых», «Мануфактура», «Студвесна. Перегрузка 2023» . «Школа событийных индустрий КемГУ», «Планерка».

2.7 Участие в интеллектуально-развлекательной игре «Лукавый студклуб» (3 место).

2.8 Премия «The best of 2022» (студклуб победитель в номинации «В тренде».

2.9 «День открытых дверей», где студенты демонстрировали навыки в профессии, проводили мастер-классы и представляли культурно-досуговую жизнь факультета.

2.10. Активно весь год работала медиагруппа, которая освещала жизнь колледжа на информационных платформах ВК и «Телеграм».

2.11 Участие в работе Совета колледжа (3 человека).

3) Общекультурное

В рамках данного направления были проведены следующие мероприятия:

3.1 В сентябре проведено анкетирование первокурсников «Мир моих увлечений» с целью выявления активных творческих студентов.

3.2 В течении учебного года организованы и проведены торжественные мероприятия: «Здравствуй первокурсник», «День СПО», фестиваль непрофессионального творчества первокурсников «Премьера-2022», «День студента-2023», «Выпускной вечер».

3.3 Колледж принял участие:

- в фестивале непрофессионального творчества первокурсников КемГУ «Первый снег-2022» (победитель в номинации «Лучший вокал»);

- в фестивале непрофессионального творчества студентов «Студенческая весна-2022 в КемГУ» (победитель в номинации «Лучший СТЭМ», «Мистер фестиваля»);

- в мини-фестивале университета «Голос» (3 место)
- в мини-фестивале университета «Грани» (спецприз).

3.4 Организованы и проведены конкурсы:

- чтецов, посвящённый дню Матери;
- «Лучшее новогоднее видео»

3.5.Приняли участие в конкурсах:

- областной непрофессионального мастерства «Волнение» (этап «Волонтерство» - 2 место, этап «Творчество» - 3 место)
- областной конкурс патриотической песни «Голоса России»
- городской конкурс французской песни «Etoile»
- в отборочных турах конкурса « Мисс и Мистер КемГУ».

3.6 Проведены акции:

- «Новогодний калейдоскоп»;
- «День всех влюблённых»;
- «23 февраля» в студенческом общежитии;
- «8 марта»
- интерактивный квиз «Hello World».

3.7 .Организована и проведена встреча студентов с известным поэтом г.Кемерово Андреем Назаровым.

3.8 Команда КВН колледжа «На Заре» принимали участие в Кубке КВН СПО Кузбасса (3 место), в зимнем кубке лиги КВН КемГУ (победитель номинации «Лучший актер», в отборочном фестивале лиги КВН «Кузбасс, в весеннем кубке лиги КВН КемГУ (победители номинации «Лучшая шутка фестиваля»), в чемпионате по разминке КВН (победители номинации «Классическая разминка» и «Слоганы»)

3.9 Председатель студклуба Иван Калугин принял участие во Всероссийском фестивале творчества студентов ПОО «Студвесна-2023».

3.10 Работает студия хореографии, вокальная студия, к каждому мероприятию готовятся новые номера (танцы, песни), кружок «КВН».

4) Спортивно – оздоровительное направление

В рамках данного направления были проведены следующие мероприятия:

4.1.Спартакиада групп I курса (победитель гр.ПБ-921(среди юношей и среди девушек).

4.2 Спартакиада первокурсников КемГУ (1 место)

4.3 Спартакиада КемГУ (1 место- юноши, 2 место –девушки)

4.4 Спартакиада СПО г.Кемерово (2 место-юноши,4 место- девушки)

4.5 Спортивно-массовое мероприятие «Битва за Курс», посвященное Дню защитника Отечества (победил 3 курс).

4.6 Приняли участие :

- в зимних соревнованиях КемГУ «Без галстуков»
- в забеге в поддержку спортсменов международных зимних игр «Дети Азии»

4.7 Проведены товарищеские встречи сборных команд Колледжа с командами других учебных заведений.(КПК, КПТТ, КузТАГиС, КАТ, СибПТ) а также средних образовательных школ (№44,№24, №50, №48), губернаторский многопрофильный лицей, лицей №1.

4.8 В колледже проводилась профилактическая работа по ЗОЖ студентов:

- анкетирование студентов по вопросам употребления психоактивных веществ;
- серия лекций нарколога «Психоактивные вещества и последствия их употребления»;
- встреча с врачом-эпидемиологом отдела профилактики ГБУЗ "Кузбасский центр по профилактике и борьбе со СПИД" на тему "Профилактика ВИЧ-инфекции";
- лекция «Просто будь независимым!» врача кабинета профилактики наркологических расстройств ГБУЗ ККНД;
- студенческая конференция «Здоровое поколение»;
- мастер-класс по оказанию первой доврачебной помощи представителями «Российский красный крест».

4.9 В колледже работали спортивные секции: волейбол, баскетбол, мини-футбол.

5) Социальное

В рамках данного направления были проведены следующие мероприятия:

- оформление и своевременные выплаты социальной стипендии (в среднем ежемесячно социальную стипендию получают 143 человека);
- контроль реализации права льготной оплаты за проживание студентов из многодетных семей в студенческом общежитии (13 студентов оплачивают 50%, 14 студентов живут бесплатно);
- оформление субсидии на оплату обучения студентам, обучающимся на договорной основе (2 человека);
- оказание материальной помощи нуждающимся студентам (выплачивалась ежемесячно нуждающимся студентам на основании заявления и составила в среднем 150000 рублей в месяц);
- оформление и приобретение студентами льготных транспортных карт для проезда в городском транспорте (6 человек);
- оформление вкладышей для льготного проезда иногородних студентов к месту жительства родителей (248 человек).
- работа по защите интересов и соблюдении прав студентов-сирот и студентов, оставшихся без попечения родителей (на 01.06.2023г. 70 человек)

6) Внутригрупповая работа

В группах классными руководителям проводились еженедельно классные часы и личностно-развивающие мероприятия.

5 Материально-техническое обеспечение

Колледж промышленных, информационных технологий и права располагает специальными помещениями, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастер-

ские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Наименование дисциплины / профессионального модуля	Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских и т.д.	Материально-техническое оснащение
1	2	3
ОГСЭ. 01 Основы философии	Кабинет социально-экономических дисциплин, ауд. № 10142	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
	Кабинет социально-экономических дисциплин, ауд. № 10301	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
	Кабинет социально-экономических дисциплин, ауд. № 10308	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочих программ учебных дисциплин Интерактивная доска Ноутбук Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОГСЭ.02 История	Кабинет социально-экономических дисциплин, ауд. № 10142	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий

		в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
	Кабинет социально-экономических дисциплин, ауд. № 10301	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
	Кабинет социально-экономических дисциплин, ауд. № 10308	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочих программ учебных дисциплин Интерактивная доска Ноутбук Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка (лингфонный), ауд. № 10313	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочих программ учебных дисциплин Мобильный лингфонный кабинет Диалог-М (16 ученических мест) Компьютер Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
	Кабинет иностранного языка, ауд. № 10319	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочих программ учебных дисциплин Компьютер Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows

		Microsoft Office
	Кабинет иностранного языка, ауд. № 10325	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочих программ учебных дисциплин Компьютер Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
	Кабинет иностранного языка, ауд. № 10225	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочих программ учебных дисциплин Компьютер Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОГСЭ.04 Физическая культура	Спортивный зал, ауд. № 10135	Столы для настольного тенниса Сетки для настольного тенниса Ракетки для настольного тенниса Сетка волейбольная Мячи волейбольные Щиты баскетбольные Мячи баскетбольные Скамейки гимнастические Мостик гимнастический Маты гимнастические Конь гимнастический Ворота футбольные Мячи футбольные Канат для перетягивания Лыжи Скакалки Коврики туристические Компьютер Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОГСЭ.05 Психология общения	Кабинет социально-экономических дисциплин, ауд. № 10142	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор

		Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
	Кабинет социально-экономических дисциплин, ауд. № 10301	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
	Кабинет социально-экономических дисциплин, ауд. № 10308	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочих программ учебных дисциплин Интерактивная доска Ноутбук Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ЕН.01 Химия	Лаборатория химии, ауд. № 10122	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); Лабораторная мебель Стол титровальный Лабораторное оборудование: Вытяжные шкафы Сушильный шкаф ШС-40-02 СПУ Центрифуга Обь ЦСЛ-8 Термостат ТС-80 МУ4.2 рН-метр KL-98103 Весы аналитические ВЛР-200 Весы электронные ВСТ-15015 Фотоэлектроколориметр КФК-3 Ионометр ЭВ-7 Рефрактометр ИРФ-454Б2М Муфельная печь ЭКСП-50 Химическая посуда Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор

		Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
	Лаборатория химии, ауд. № 10125	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); Лабораторная мебель Стол титровальный Лабораторное оборудование: Вытяжные шкафы Сушильный шкаф ШС-40-02 СПУ Центрифуга Обь ЦСЛ-8 Термостат ТС-80 МУ4.2 рН-метр KL-98103 Весы аналитические ВЛР-200 Весы электронные ВСТ-15015 Фотоэлектроколориметр КФК-3 Рефрактометр ИРФ-454Б2М Муфельная печь ЭКСП-50 Химическая посуда Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ЕН.02 Экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования, ауд. № 10110	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, ауд. №10125	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); Лабораторная мебель Стол титровальный Лабораторное оборудование: Шкаф холодильный Бирюса-6

		Вытяжные шкафы Сушильный шкаф ШС-40-02 СПУ Микроскопы Биоллаб С-15 Термостат ТС-80 МУ4.2 Весы аналитические ВЛР-200 Весы электронные ВСТ-15015 Химическая посуда <u>Лампы ультрафиолетовые бактерицидные Т8-30W</u> Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья, ауд. № 10113	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Вытяжные шкафы Шкаф расстоечный Прибор ВНИИХП-ВЧ Эксикатор Рефрактометр РПЛ-3 Прибор ИДК – 1 МФУ Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания	Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, ауд. № 10128	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный

		Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Тестомес спиральный Столы производственные разделочные Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОПЦ.04 Организация обслуживания	Кабинет организации обслуживания, ауд. № 10132	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Барная стойка двухмодульная Буфет официанта Столы для сервировки круглые Столы для сервировки прямоугольные Микроволновая печь Кофемашина Шкаф холодильный Шкаф морозильный Льдогенератор Миксер для коктейлей Кофемолка Соковыжималка универсальная Блендер Электрический чайник Столовая посуда Столовые приборы Столовое белье Барная посуда Барный инвентарь Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows

		Microsoft Office
ОПЦ.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет экономики, менеджмента и маркетинга, ауд. № 10221	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности, ауд. № 10311	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОПЦ.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, ауд. № 10317	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) 11 компьютерных мест с выходом в сеть Интернет Принтер Сканер Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, ауд. № 10320	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) 11 компьютерных мест с выходом в сеть Интернет Принтер Сканер Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, ауд.	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся)

	№ 10228	11 компьютерных мест с выходом в сеть Интернет Принтер Сканер Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОПЦ.08 Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, ауд. № 10303	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Тренажер - манекен для отработки сердечно-легочной реанимации Огнетушители Средства защиты органов дыхания Средства оказания первой медицинской помощи Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОПЦ.09 Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, ауд. № 10303	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Тренажер - манекен для отработки сердечно-легочной реанимации Огнетушители Средства защиты органов дыхания Средства оказания первой медицинской помощи Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОП.10 Профессиональная эстетика и дизайн	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)

		Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Тестомес спиральный Столы производственные разделочные Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
	Мастерская: Учебный кондитерский цех, ауд. № 10124	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Весы настольные электронные Стеллаж передвижной Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Пароконвектомат Фризер Электроблинница Тестораскаточная машина (настольная) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Процессор кухонный Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Овоскоп

		Машина для вакуумной упаковки Моечные ванны Производственные столы Производственный стол с деревянным покрытием Мясорубка Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОП.11 Основы товароведения продовольственных товаров	Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья, ауд. № 10113	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Вытяжные шкафы Шкаф расстоечный Прибор ВНИИХП-ВЧ Эксикатор Рефрактометр РПЛ-3 Прибор ИДК – 1 МФУ Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОП.12 Рисование и лепка	Мастерская: Учебный кондитерский цех, ауд. № 10124	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Весы настольные электронные Стеллаж передвижной Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Пароконвектомат Фризер Электроблинница Тестораскаточная машина (настольная) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной)

		Процессор кухонный Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Моечные ванны Производственные столы Производственный стол с деревянным покрытием Мясорубка Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОП.13 Метрология и стандартизация	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Тестомес спиральный Столы производственные разделочные Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер

		Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОП.14 Кулинарные традиции мира	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Тестомес спиральный Столы производственные разделочные Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ОП.15 Основы финансовой грамотности	Кабинет экономики и финансов, ауд. № 10203	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения

		Microsoft Windows Microsoft Office
ОП.16 Основы предпринимательской деятельности	Кабинет социально-экономических дисциплин, ауд. № 10142	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
	Кабинет социально-экономических дисциплин, ауд. № 10301	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
	Кабинет социально-экономических дисциплин, ауд. № 10308	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочих программ учебных дисциплин Интерактивная доска Ноутбук Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента		
МДК.01.01 Ор-	Мастерская: Учебная кухня	Рабочее место преподавателя

ганизация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Тестомес спиральный Стол производственный разделочный Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный

		Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Тестомес спиральный Столы производственные разделочные Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
УП.01.01 Учебная практика	Договор № 6-ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Компаньоны»
	Договор № 7- ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Бирман», ресторан «Баржа»
	Договор № 12- ПП/СТФ от 29.12.2020 г	ООО «Ресторан 42»
	Договор № 20- ПП/СТФ от 30.12.2020 г.	ООО «Порт42»
	Договор № 24 – ПП/СТФ от 20.01.2021 г.	ООО «Чайхана42»
	Договор № 23 – ПП/СТФ от 12.01.2021 г.	ООО «СибСервис», гриль – бар «Жара»
	Договор № 33 – ПП/СТФ от 19.02.2021 г.	ООО «ТС1», кофейня Traveler's Coffee
	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамы Бегемаг»
	Договор № 2021 Д 2475 от 01.10.2021 г.	ООО «Парус» ФГ Казённое общеобразовательное учреждение «Кемеровское Президентское Кадетское училище»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьное питание»
ПП.01.01 Производственная практика (по	Договор № 6-ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Компаньоны»
	Договор № 7- ПП/СТФ от	ООО «Бирман», ресторан «Баржа»

профиллю специальности)	16.12.2020 г.	
	Договор № 12- ПП/СТФ от 29.12.2020 г	ООО «Ресторан 42»
	Договор № 20- ПП/СТФ от 30.12.2020 г.	ООО «Порт42»
	Договор № 24 – ПП/СТФ от 20.01.2021 г.	ООО «Чайхана42»
	Договор № 23 – ПП/СТФ от 12.01.2021 г.	ООО «СибСервис», гриль – бар «Жара»
	Договор № 33 – ПП/СТФ от 19.02.2021 г.	ООО «ТС1», кофейня Traveler's Coffee
	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамы Бегемаг»
	Договор № 2021 Д 2475 от 01.10.2021 г.	ООО «Парус» ФГ Казённое общеобразовательное учреждение «Кемеровское Президентское Кадетское училище»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьное питание»
Демонстрационный экзамен	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Тестомес спиральный Столы производственные разделочные Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Комплект мультимедийного оборудования для

		презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Тестомес спиральный Столы производственные разделочные Тележки для транспортировки и хранения по-

		луфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Тестомес спиральный Столы производственные разделочные Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
УП.02.01 Учебная практика	Договор № 6-ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Компаньоны»
	Договор № 7- ПП/СТФ от	ООО «Бирман», ресторан «Баржа»

	16.12.2020 г.	
	Договор № 12- ПП/СТФ от 29.12.2020 г	ООО «Ресторан 42»
	Договор № 20- ПП/СТФ от 30.12.2020 г.	ООО «Порт42»
	Договор № 24 – ПП/СТФ от 20.01.2021 г.	ООО «Чайхана42»
	Договор № 23 – ПП/СТФ от 12.01.2021 г.	ООО «СибСервис», гриль – бар «Жара»
	Договор № 33 – ПП/СТФ от 19.02.2021 г.	ООО «ТС1», кофейня Traveler's Coffee
	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамы Бегемаг»
	Договор № 2021 Д 2475 от 01.10.2021 г.	ООО «Парус» ФГ Казённое общеобразовательное учреждение «Кемеровское Президентское Кадетское училище»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьное питание»
ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Договор № 6-ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Компаньоны»
	Договор № 7- ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Бирман», ресторан «Баржа»
	Договор № 12- ПП/СТФ от 29.12.2020 г	ООО «Ресторан 42»
	Договор № 20- ПП/СТФ от 30.12.2020 г.	ООО «Порт42»
	Договор № 24 – ПП/СТФ от 20.01.2021 г.	ООО «Чайхана42»
	Договор № 23 – ПП/СТФ от 12.01.2021 г.	ООО «СибСервис», гриль – бар «Жара»
	Договор № 33 – ПП/СТФ от 19.02.2021 г.	ООО «ТС1», кофейня Traveler's Coffee
	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамы Бегемаг»
	Договор № 2021 Д 2475 от 01.10.2021 г.	ООО «Парус» ФГ Казённое общеобразовательное учреждение «Кемеровское Президентское Кадетское училище»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП	МАУ «Школьное питание»

	от 10.01.2022 г.	
Демонстрационный экзамен	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Тестомес спиральный Столы производственные разделочные Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных		

категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Тестомес спиральный Столы производственные разделочные Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая

		Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Тестомес спиральный Стол производственный разделочный Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
УП.03.01 Учебная практика	Договор № 6-ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Компаньоны»
	Договор № 7- ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Бирман», ресторан «Баржа»
	Договор № 12- ПП/СТФ от 29.12.2020 г	ООО «Ресторан 42»
	Договор № 20- ПП/СТФ от 30.12.2020 г.	ООО «Порт42»
	Договор № 24 – ПП/СТФ от 20.01.2021 г.	ООО «Чайхана42»
	Договор № 23 – ПП/СТФ от 12.01.2021 г.	ООО «СибСервис», гриль – бар «Жара»
	Договор № 33 – ПП/СТФ от 19.02.2021 г.	ООО «ТС1», кофейня Traveler's Coffee
	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамы Бегемаг»
	Договор № 2021 Д 2475 от 01.10.2021 г.	ООО «Парус» ФГ Казённое общеобразовательное учреждение «Кемеровское Президентское Кадетское училище»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП	МАУ «Школьное питание»

	от 10.01.2022 г.	
ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Договор № 6-ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Компаньоны»
	Договор № 7- ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Бирман», ресторан «Баржа»
	Договор № 12- ПП/СТФ от 29.12.2020 г	ООО «Ресторан 42»
	Договор № 20- ПП/СТФ от 30.12.2020 г.	ООО «Порт42»
	Договор № 24 – ПП/СТФ от 20.01.2021 г.	ООО «Чайхана42»
	Договор № 23 – ПП/СТФ от 12.01.2021 г.	ООО «СибСервис», гриль – бар «Жара»
	Договор № 33 – ПП/СТФ от 19.02.2021 г.	ООО «ТС1», кофейня Traveler's Coffee
	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамы Бегемаг»
	Договор № 2021 Д 2475 от 01.10.2021 г.	ООО «Парус» ФГ Казённое общеобразовательное учреждение «Кемеровское Президентское Кадетское училище»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьное питание»
Демонстрационный экзамен	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки

		Тестомес спиральный Столы производственные разделочные Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Мастерская: Учебный кондитерский цех, ауд. № 10124	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Весы настольные электронные Стеллаж передвижной Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Пароконвектомат Фризер Электрогриль Электроблинница Тестораскаточная машина (настольная) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Процессор кухонный

		Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Моечные ванны Производственные столы Производственный стол с деревянным покрытием Мясорубка Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Мастерская: Учебный кондитерский цех, ауд. № 10124	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Весы настольные электронные Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Пароконвектомат Фризер Фритюрница Электрогриль Электроблинница Тестораскаточная машина (настольная) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Процессор кухонный Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Моечные ванны Производственные столы Производственный стол с деревянным покрытием Мясорубка Соковыжималка Комплект мультимедийного оборудования для

		презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
УП.04.01 Учебная практика	Договор № 6-ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Компаньоны»
	Договор № 7- ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Бирман», ресторан «Баржа»
	Договор № 12- ПП/СТФ от 29.12.2020 г	ООО «Ресторан 42»
	Договор № 20- ПП/СТФ от 30.12.2020 г.	ООО «Порт42»
	Договор № 24 – ПП/СТФ от 20.01.2021 г.	ООО «Чайхана42»
	Договор № 23 – ПП/СТФ от 12.01.2021 г.	ООО «СибСервис», гриль – бар «Жара»
	Договор № 33 – ПП/СТФ от 19.02.2021 г.	ООО «ТС1», кофейня Traveler's Coffee
	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамы Бегемаг»
	Договор № 2021 Д 2475 от 01.10.2021 г.	ООО «Парус» ФГ Казённое общеобразовательное учреждение «Кемеровское Президентское Кадетское училище»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьное питание»
ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Договор № 6-ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Компаньоны»
	Договор № 7- ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Бирман», ресторан «Баржа»
	Договор № 12- ПП/СТФ от 29.12.2020 г	ООО «Ресторан 42»
	Договор № 20- ПП/СТФ от 30.12.2020 г.	ООО «Порт42»
	Договор № 24 – ПП/СТФ от 20.01.2021 г.	ООО «Чайхана42»

	Договор № 23 – ПП/СТФ от 12.01.2021 г.	ООО «СибСервис», гриль – бар «Жара»
	Договор № 33 – ПП/СТФ от 19.02.2021 г.	ООО «ТС1», кофейня Traveler's Coffee
	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамы Бегемаг»
	Договор № 2021 Д 2475 от 01.10.2021 г.	ООО «Парус» ФГ Казённое общеобразовательное учреждение «Кемеровское Президентское Кадетское училище»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьное питание»
Демонстрационный экзамен	Мастерская: Учебный кондитерский цех, ауд. № 10124	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Весы настольные электронные Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Пароконвектомат Фризер Фритюрница Электрогриль Электроблинница Тестораскаточная машина (настольная) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Процессор кухонный Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Моечные ванны Производственные столы Производственный стол с деревянным покрытием Мясорубка Соковыжималка Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения

		Microsoft Windows Microsoft Office
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Мастерская: Учебный кондитерский цех, ауд. № 10124	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Весы настольные электронные Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Пароконвектомат Фризер Фритюрница Электрогриль Электроблинница Тестораскаточная машина (настольная) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Процессор кухонный Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Моечные ванны Производственные столы Производственный стол с деревянным покрытием Мясорубка Соковыжималка

		Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Мастерская: Учебный кондитерский цех, ауд. № 10124	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Весы настольные электронные Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Пароконвектомат Фризер Фритюрница Электрогриль Электроблинница Тестораскаточная машина (настольная) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Процессор кухонный Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Моечные ванны Производственные столы Производственный стол с деревянным покрытием Мясорубка Соковыжималка Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
УП.05.01 Учебная	Договор № 6-ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Компаньоны»

практика	Договор № 7- ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Бирман», ресторан «Баржа»
	Договор № 12- ПП/СТФ от 29.12.2020 г	ООО «Ресторан 42»
	Договор № 20- ПП/СТФ от 30.12.2020 г.	ООО «Порт42»
	Договор № 24 – ПП/СТФ от 20.01.2021 г.	ООО «Чайхана42»
	Договор № 23 – ПП/СТФ от 12.01.2021 г.	ООО «СибСервис», гриль – бар «Жара»
	Договор № 33 – ПП/СТФ от 19.02.2021 г.	ООО «ТС1», кофейня Traveler's Coffee
	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамы Бегемаг»
	Договор № 2021 Д 2475 от 01.10.2021 г.	ООО «Парус» ФГ Казённое общеобразовательное учреждение «Кемеровское Президентское Кадетское училище»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьное питание»
ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Договор № 6-ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Компаньоны»
	Договор № 7- ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Бирман», ресторан «Баржа»
	Договор № 12- ПП/СТФ от 29.12.2020 г	ООО «Ресторан 42»
	Договор № 20- ПП/СТФ от 30.12.2020 г.	ООО «Порт42»
	Договор № 24 – ПП/СТФ от 20.01.2021 г.	ООО «Чайхана42»
	Договор № 23 – ПП/СТФ от 12.01.2021 г.	ООО «СибСервис», гриль – бар «Жара»
	Договор № 33 – ПП/СТФ от 19.02.2021 г.	ООО «ТС1», кофейня Traveler's Coffee
	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамы Бегемаг»
	Договор № 2021 Д 2475 от 01.10.2021 г.	ООО «Парус» ФГ Казённое общеобразовательное учреждение «Кемеровское Президентское Кадетское училище»

	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьное питание»
Демонстрационный экзамен	Мастерская: Учебный кондитерский цех, ауд. № 10124	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Весы настольные электронные Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Пароконвектомат Фризер Фритюрница Электрогриль Электроблинница Тестораскаточная машина (настольная) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Процессор кухонный Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Моечные ванны Производственные столы Производственный стол с деревянным покрытием Мясорубка Соковыжималка Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности и подчиненного персонала		
МДК.06.01 Оперативное	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для при-	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся)

управление текущей деятельности и подчиненного персонала	готовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	ству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Тестомес спиральный Стол производственные разделочные Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Договор № 6-ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Компаньоны»
	Договор № 7- ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Бирман», ресторан «Баржа»
	Договор № 12- ПП/СТФ от 29.12.2020 г	ООО «Ресторан 42»
	Договор № 20- ПП/СТФ от 30.12.2020 г.	ООО «Порт42»
	Договор № 24 – ПП/СТФ от 20.01.2021 г.	ООО «Чайхана42»
	Договор № 23 – ПП/СТФ от 12.01.2021 г.	ООО «СибСервис», гриль – бар «Жара»
	Договор № 33 – ПП/СТФ от	ООО «ТС1», кофейня Traveler's Coffee

	19.02.2021 г.	
	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамы Бегемаг»
	Договор № 2021 Д 2475 от 01.10.2021 г.	ООО «Парус» ФГ Казённое общеобразовательное учреждение «Кемеровское Президентское Кадетское училище»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьное питание»
Демонстрационный экзамен	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Тестомес спиральный Стол производственный разделочный Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабо-		

чих, должностям служащих (повар)		
УП.07.01 Учебная практика	Договор № 6-ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Компаньоны»
	Договор № 7- ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Бирман», ресторан «Баржа»
	Договор № 12- ПП/СТФ от 29.12.2020 г	ООО «Ресторан 42»
	Договор № 20- ПП/СТФ от 30.12.2020 г.	ООО «Порт42»
	Договор № 24 – ПП/СТФ от 20.01.2021 г.	ООО «Чайхана42»
	Договор № 23 – ПП/СТФ от 12.01.2021 г.	ООО «СибСервис», гриль – бар «Жара»
	Договор № 33 – ПП/СТФ от 19.02.2021 г.	ООО «ТС1», кофейня Traveler's Coffee
	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамы Бегемаг»
	Договор № 2021 Д 2475 от 01.10.2021 г.	ООО «Парус» ФГ Казённое общеобразовательное учреждение «Кемеровское Президентское Кадетское училище»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьное питание»
ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Договор № 6-ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Компаньоны»
	Договор № 7- ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Бирман», ресторан «Баржа»
	Договор № 12- ПП/СТФ от 29.12.2020 г	ООО «Ресторан 42»
	Договор № 20- ПП/СТФ от 30.12.2020 г.	ООО «Порт42»
	Договор № 24 – ПП/СТФ от 20.01.2021 г.	ООО «Чайхана42»
	Договор № 23 – ПП/СТФ от 12.01.2021 г.	ООО «СибСервис», гриль – бар «Жара»
	Договор № 33 – ПП/СТФ от 19.02.2021 г.	ООО «ТС1», кофейня Traveler's Coffee

	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамы Бегемаг»
	Договор № 2021 Д 2475 от 01.10.2021 г.	ООО «Парус» ФГ Казённое общеобразовательное учреждение «Кемеровское Президентское Кадетское училище»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьное питание»
Демонстрационный экзамен	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Тестомес спиральный Стол производственный разделочный Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
ПДП Производственная практика (преддипломная)	Договор № 6-ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Компаньоны»
	Договор № 7- ПП/СТФ от 16.12.2020 г.	ООО «Бирман», ресторан «Баржа»
	Договор № 12- ПП/СТФ от	ООО «Ресторан 42»

	29.12.2020 г	
	Договор № 20- ПП/СТФ от 30.12.2020 г.	ООО «Порт42»
	Договор № 24 – ПП/СТФ от 20.01.2021 г.	ООО «Чайхана42»
	Договор № 23 – ПП/СТФ от 12.01.2021 г.	ООО «СибСервис», гриль – бар «Жара»
	Договор № 33 – ПП/СТФ от 19.02.2021 г.	ООО «ТС1», кофейня Traveler's Coffee
	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамы Бегемаг»
	Договор № 2021 Д 2475 от 01.10.2021 г.	ООО «Парус» ФГ Казённое общеобразовательное учреждение «Кемеровское Президентское Кадетское училище»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьное питание»
Государственная итоговая аттестация		
Подготовка и защита выпускной квалификационной работы, в том числе в виде демонстрационного экзамена	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Миксер планетарный Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Тестомес спиральный Столы производственные разделочные Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные

		Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
	Кабинет подготовки к итоговой государственной аттестации, ауд. № 10132	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
	Кабинет для самостоятельной работы обучающихся, ауд. № 10140	Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Компьютерная техника с выходом в сеть, Интернет с доступом к ЭИОС МФУ Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
Дисциплины циклов БД, ПД, ОГСЭ, ЕН, ОПЦ, ОП, ПМ	Кабинет для поведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. № 10142	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным	Кабинет для самостоятельной работы обучающихся, ауд. № 10140	Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Компьютерная техника с выходом в сеть Интернет с доступом к ЭИОС МФУ Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows

планом, включая подготовку к защите ВКР		Microsoft Office
Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, ауд. № 10141	90 посадочных мест 7 компьютеров с выходом в сеть Интернет Принтер Интернет с доступом к ЭИОС
	Актный зал, ауд. № 10136	240 посадочных мест Мультимедийное оборудование Световое оборудование Акустическая система Радиосистема Микшерский пульт Музыкальный центр Проекционный экран Ноутбук с выходом в сеть Интернет