

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

Колледж промышленных, информационных технологий и права

ОТЧЕТ

**о самообследовании по образовательной программе
среднего профессионального образования**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

за 2023 год

Кемерово 2024

Просеков
Александр
Юрьевич

Подписано электронной подписью:
Просеков Александр Юрьевич
Должность: Ректор КемГУ
Дата и время: 2026-04-30 10:48:32
6512f750-0954-11f0-9047-1da07cb0d0f5

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.....	8
2.3	Востребованность выпускников.....	9
2.4	Оценка учебно-методического и библиотечно-информационного обеспечения образовательной программы.....	9
2.5	Внутренняя система оценки качества образования.....	66
	- результаты опросов работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством образования.....	68
	- результаты опросов педагогических работников организации об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы СПО... ..	68
	- результаты опросов обучающихся организации об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.....	70
2.6	Кадровое обеспечение.....	71
3	Электронная информационно-образовательная среда университета.....	72
4	Внеучебная деятельность.....	73
4.1	Участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах и др. мероприятиях.....	73
4.2	Воспитательная работа.....	74
5	Материально-техническое обеспечение.....	79

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 КПИТиП, возглавляемый директором.

Для контроля и эффективной учебно-методической деятельности воздаются 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 дисциплины, профессиональных модулей, фонды оценочных материалов, программу 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, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

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

производственная практика, производственная практика (преддипломная), 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 – 3 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:

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.

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.

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 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.

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.

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.

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

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

Общее количество часов по учебному плану составляет: 5940, в том числе вариативная часть – 1296 часов.

Общая численность обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на начало 2023/2024 учебного года - 90 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, производственную (преддипломную).

При реализации образовательной программы используются различные образовательные технологии:

- развивающее обучение;
- проблемное обучение;
- разноуровневое обучение;
- коллективную систему обучения;
- технологию изучения изобретательских задач (ТРИЗ);
- исследовательские методы в обучении;
- проектные методы обучения;
- технологию 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

В 2023 г. по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело набор студентов не производился.

Успеваемость по итогам промежуточных аттестаций, представлена в таблице 1.

Таблица 1 - Успеваемость по итогам промежуточных аттестаций

Курс	«летняя» сессия			«зимняя» сессия			за 2023 год		
	Абсолютная успеваемость, %	Качественная успеваемость, %	Средний балл	Абсолютная успеваемость, %	Качественная успеваемость, %	Средний балл	Абсолютная успеваемость, %	Качественная успеваемость, %	Средний балл
1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	73	54	3,98	75	67	4,02	74	60,5	4,0
3	98	52,5	4,05	77	51	3,95	87,5	51,75	4,0
4	87	63	4,00	76	60	4,21	81,5	61,5	4,11
по специальности	86	56,5	4,01	76	59,33	4,06	81,0	57,92	4,04

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

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного 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 2022 – 2023 учебном году центром проведения являлся Колледж промышленных, информационных технологий и права ФГБОУ ВО «КемГУ», г. Кемерово, ул. Терешковой, 35.

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-991	18	17	1	0	0	4,94
ПК-992	12	7	3	2	0	4,42
по специальности	30	24	4	2	0	4,68

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

Таблица 3 - Итоги государственной итоговой аттестации в форме защиты ВКР

Номер группы	Количество обучающихся	оценка				Средний балл
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»	
ПК-991	18	17	1	0	0	4,94
ПК-992	12	7	3	2	0	4,42
по специальности		24	4	2	0	4,68

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».

Итоги трудоустройства представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Итоги трудоустройства

Количество выпускников 2023 года	Численность выпускников						
	трудоустроенные	индивидуальные предприниматели	самозанятые	продолжившие обучение	находящиеся в отпуске по уходу за ребенком	призванные в ряды вооруженных сил РФ	не трудоустроенные
30	7	-	-	16	-	1	6

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

В соответствии с требованиями образовательных стандартов на основе лицензионных договоров в 2023 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	БД.01 Русский язык	Лобачева, Н. А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12620-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492097	Войлова, К. А. История русского литературного языка : учебник для среднего профессионального образования / К. А. Войлова, В. В. Леденёва. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 432 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10794-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495288
		Лобачева, Н. А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12294-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491728	Иванова, А. Ю. Русский язык в деловой документации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Ю. Иванова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13860-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495201
		Лобачева, Н. А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт,	Русский язык и культура речи. Практикум. Словарь : учебно-практическое пособие для среднего профессионального образования / В. Д. Черняк [и др.] ; под общей

		2022. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12621-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492096 Русский язык и культура речи : учебник для среднего профессионального образования / Г. Я. Солганик, Т. И. Сурикова, Н. И. Клушина, И. В. Анненкова ; под редакцией Г. Я. Солганика. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 239 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03835-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489631 Русский язык и культура речи : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева ; под общей редакцией В. Д. Черняк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00832-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491228 Русский язык и культура речи. Семнадцать практических занятий : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Ганапольская [и др.] ; под редакцией Е. В. Ганапольской, Т. Ю. Волошиновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 304 с. — (Профессиональное	редакцией В. Д. Черняк. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 525 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03886-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489776 Панченко, С. В. Русский язык и культура речи для юристов : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Панченко, Ю. Б. Феденева, Н. А. Юшкова ; под редакцией С. В. Панченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04894-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492234 Русский язык. Сборник упражнений : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487325 Современный русский язык : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Глазков, Е. А. Глазкова, Т. В. Лапутина, Н. Ю. Муравьева ; под редакцией Н. Ю.
--	--	---	---

		образование). — ISBN 978-5-534-12286-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494688 Самсонов, Н. Б. Русский язык и культура речи : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Б. Самсонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11324-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491278	Муравьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08790-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/498941 Титов, О. А. Русский язык и культура речи. Практикум по орфографии : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. А. Титов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 129 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08708-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492775
2	БД.02 Литература	Черняк, М. А. Отечественная литература XX—XXI вв : учебник для среднего профессионального образования / М. А. Черняк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 294 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12335-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494332 Русская литература последней трети XIX века в 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Аношкина [и др.] ; ответственные редакторы В. Н. Аношкина, Л. Д. Громова, В. Б. Катаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 342 с. —	Литература. Хрестоматия. Русская классическая драма (10-11 классы) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов [и др.] ; составитель А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 438 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06929-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494177 Сафонов, А. А. Литература. 11 класс. Хрестоматия : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2022.

	(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07662-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/507837 Русская литература второй трети XIX века в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Аношкина [и др.] ; под редакцией В. Н. Аношкиной, Л. Д. Громовой, В. Б. Катаева. — 3-е изд., доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03972-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490284 Красовский, В. Е. Литература : учебник для среднего профессионального образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев ; под общей редакцией В. Е. Красовского. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 709 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15557-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/508798	— 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09163-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492508 Фортунов, Н. М. Русская литература первой трети XIX века : учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова ; под редакцией Н. М. Фортунова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6020-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/498876 Фортунов, Н. М. Русская литература второй трети XIX века : учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова ; под редакцией Н. М. Фортунова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01043-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/498875 Фортунов, Н. М. Русская литература последней трети XIX века : учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунов, М. Г.
--	--	---

			Уртминцева, И. С. Юхнова ; под редакцией Н. М. Фортунатова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 310 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10666-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/498877 Соколов, А. Г. Русская литература конца XIX - начала XXвека : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Соколов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 501 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6305-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488518
3	БД.03 литература	Родная	Черняк, М. А. Отечественная литература XX—XXIвв : учебник для среднего профессионального образования / М. А. Черняк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 294 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12335-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494332 Русская литература последней трети XIX века в 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Аношкина [и др.] ; ответственные редакторы В. Н. Аношкина, Л. Д. Громова, В. Б. Катаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Литература. Хрестоматия. Русская классическая драма (10-11 классы) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов [и др.] ; составитель А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 438 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06929-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494177 Сафонов, А. А. Литература. 11 класс. Хрестоматия : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов ; под редакцией М. А.

	Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 342 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07662-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/507837 Русская литература второй трети XIX века в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Аношкина [и др.] ; под редакцией В. Н. Аношкиной, Л. Д. Громовой, В. Б. Катаева. — 3-е изд., доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03972-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490284 Красовский, В. Е. Литература : учебник для среднего профессионального образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев ; под общей редакцией В. Е. Красовского. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 709 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15557-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/508798	Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09163-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492508 Фортунатов, Н. М. Русская литература первой трети XIX века : учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова ; под редакцией Н. М. Фортунатова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6020-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/498876 Фортунатов, Н. М. Русская литература второй трети XIX века : учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова ; под редакцией Н. М. Фортунатова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01043-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/498875 Фортунатов, Н. М. Русская литература последней трети XIX века : учебник для среднего профессионального
--	--	---

			образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова ; под редакцией Н. М. Фортунатова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 310 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10666-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/498877 Соколов, А. Г. Русская литература конца XIX - начала XX века : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Соколов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 501 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6305-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488518
4	БД.04 Иностранный язык (английский)	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 Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (A2-B2) : учебное пособие для среднего профессионального	Иванова, О. Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельной работы учащихся (B1 — B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Ф. Иванова, М. М. Шиловская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09663-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494740 Минаева, Л. В. Английский язык. Навыки устной речи (I am all Ears!) + аудиоматериалы : учебное пособие для среднего

		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	профессионального образования / Л. В. Минаева, М. В. Луканина, В. В. Варченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 199 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09747-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/507468
		Байдикова, Н. Л. Английский язык для технических направлений (B1–B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Л. Байдикова, Е. С. Давиденко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 171 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10078-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494605	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
		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	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
5	БД.04 Иностранный язык (немецкий)	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	
		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	
6	БД.05 История	Фирсов, С. Л. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08721-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493613	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 Юрайт, 2022. — 296 с. — (Профессиональное образование)	История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 311 с. — (Профессиональное образование)

		образование). — ISBN 978-5-534-11919-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487322	(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470182
		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	Князев, Е. А. История России. Вторая половина XIX — начало XX века : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Князев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 296 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12282-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494878
		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/	История новейшего времени : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией В. Л. Хейфеца. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 345 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09887-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495045
		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	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

		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	Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01245-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491562
			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
7	БД.06 Астрономия	Язев, С. А. Астрономия. Солнечная система : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Язев ; под научной редакцией В. Г. Сурдина. — 4-е	Астрономия : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.] ; ответственные редакторы А. В. Коломиец,

		изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 373 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17299-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532832	А. А. Сафонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 282 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15278-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516716
8	БД.07 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 978-5-4468-7895-6 https://academia-moscow.ru/catalogue/5401/452492/	Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 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	Самостоятельная работа студента по физической культуре : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Л. Кондаков [и др.] ; под редакцией В. Л. Кондакова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13332-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476683
		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	Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 3. Паралимпийские игры : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. И. Кузьмина, Г. Н. Германов, Е. Г. Цуканова, И. В. Кулькова

		образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489849	; под общей редакцией Г. Н. Германова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 531 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12100-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475739
		Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 2. Олимпийские зимние игры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10352-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475601	Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 793 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10350-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475600

9	БД.08 Основы безопасности жизнедеятельности	Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. 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	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
10	БД.09 Обществознание	Обществознание : учебник для среднего профессионального образования / Б. И. Федоров [и др.] ; под редакцией Б. И. Федорова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 410 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13751-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469646	Волков, А. М. Обществознание. Основы государства и права : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15265-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492813
		Обществознание : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Купцов [и др.] ; под редакцией В. И. Купцова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05353-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473337	Кабыткина, И. Б. Обществознание : практикум / И. Б. Кабыткина ; Российский государственный университет правосудия. — Москва : Российский государственный университет правосудия (РГУП), 2019. — 172 с. : схем., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560861
		Обществознание в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего	Лебедев, С. В. Обществоведение : учебное

		профессионального образования / Н. В. Агафонова [и др.] ; под редакцией Н. В. Агафоновой. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 321 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14015-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467472	пособие : [14+] / С. В. Лебедев ; Высшая школа народных искусств (академия). — Санкт-Петербург : Высшая школа народных искусств, 2018. — 99 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=499575
		Обществознание в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Агафонова [и др.] ; под редакцией Н. В. Агафоновой. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14016-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467473	
11	БД.10 Химия	Суворов, А. В. Общая и неорганическая химия в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Суворов, А. Б. Никольский. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08659-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471434	Никольский, А. Б. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 507 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01209-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491475
		Суворов, А. В. Общая и неорганическая химия в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Суворов, А. Б. Никольский. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 378 с. — (Профессиональное образование).	Анфиногенова, И. В. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 291 с. —

		образование). — ISBN 978-5-534-02182-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471435	(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11719-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491735
12	БД.11 Информатика	Новожилов, О. П. Информатика в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / О. П. Новожилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 320 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06372-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493964 Новожилов, О. П. Информатика в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / О. П. Новожилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 302 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06374-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493965	Мойзес, О. Е. Информатика. Углубленный курс : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Е. Мойзес, Е. А. Кузьменко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 164 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07980-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494501 Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 126 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11851-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492749 Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 153 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11854-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа

			Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492769
13	ПД.01 Математика	Богомолов, Н. В. Математика : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07878-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511565	Кремер, Н.Ш. Математика для колледжей: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н.Ш. Кремер, О.Г. Константинова, М.Н. Фридман; под редакцией Н.Ш. Кремера. - 12-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 408 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-17852-4. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/533850
14	ПД.02 География	Калуцков, В. Н. География России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Калуцков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 347 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05504-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489886	Родионова, И. А. Экономическая и социальная география мира в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / И. А. Родионова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 385 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14752-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491917
		География для колледжей : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.] ; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 364 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15623-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509234	Григорьев, А. А. Удивительная география : учебное пособие / А. А. Григорьев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 364 с. — (Открытая наука). — ISBN 978-5-534-07232-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494235

		Экономическая география : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Я. Д. Вишняков [и др.] ; под общей редакцией Я. Д. Вишнякова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 594 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6204-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/477857	География туризма. Южная Европа : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. В. Иванова, Л. В. Сазонкина, Е. Д. Салас Лусуриага, Ю. Л. Кужель ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 443 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09810-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494274
		Кузьбожев, Э. Н. Экономическая география и регионалистика : учебник для среднего профессионального образования / Э. Н. Кузьбожев, И. А. Козьева, М. Г. Клевцова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04284-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490219	Геттнер, А. География. Ее история сущность и методы / А. Геттнер ; переводчик Е. А. Торнеус. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 490 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-09559-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475230
		Регионоведение : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Ачкасова [и др.] ; под редакцией И. Н. Барыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 391 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12088-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495459	Иванов, А. Н. Охраняемые природные территории : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Н. Иванов, В. П. Чижова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08303-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492784

		Лобжанидзе, А. А. География народов и религий : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Лобжанидзе, С. А. Горохов, Д. В. Заяц. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10561-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495467	Перцик, Е. Н. Территориальное планирование : учебник для среднего профессионального образования / Е. Н. Перцик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13504-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/497614
15	ПД.03 Экономика	Экономика : учебник : [12+] / М. А. Лукашенко, А. Р. Алавердов, Д. В. Безнощенко [и др.]. — 2-е изд., доп., перераб. — Москва : Университет Синергия, 2022. — Часть 2. — 389 с. : ил. — (Общеобразовательная подготовка в колледжах). — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495818	Липсиц, И. В. Экономика. Базовый уровень: 10-11 классы : учебник : [12+] / И. В. Липсиц, Е. В. Савицкая. — Москва : Вита-Пресс, 2021. — Книга 1. — 184 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=607295 Липсиц, И. В. Экономика. Базовый уровень: 10-11 классы : учебник : [12+] / И. В. Липсиц, Е. В. Савицкая. — Москва : Вита-Пресс, 2021. — Книга 2. — 192 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=607296
16	ПОО.01 История Кузбасса	История Кузбасса : учебное пособие / составитель С. А. Непомнящих. — Кемерово : КемГУ, 2022. — 103 с. — ISBN 978-5-8353-2748-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162613	Любавский, М. К. Историческая география России в связи с колонизацией / М. К. Любавский. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 220 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-15268-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488124 История Сибири: хрестоматия : учебное пособие / сост. Г. А.

			Порхунов, Е. Е. Воложанина, К. Ю. Воложанин ; под общ. ред. Г. А. Порхунова [и др.]. – 4-е изд., стер. – Москва : ФЛИНТА, 2021. – 296 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=83445 Максимов, С. В. Край крещеного света / С. В. Максимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 144 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-11980-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496157
17	ПОО.02 Практикум по русскому языку	Лобачева, Н. А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12620-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492097 Лобачева, Н. А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12294-7. — Текст : электронный //	Современный русский язык : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Глазков, Е. А. Глазкова, Т. В. Лапутина, Н. Ю. Муравьева ; под редакцией Н. Ю. Муравьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08790-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/498941 Бортников, В. И. Русский язык и культура речи. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. И. Бортников, Ю. Б. Пикулева. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 95 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07648-6. — Текст : электронный //

		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491728	Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494113
		Лобачева, Н. А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12621-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492096	Русский язык. Сборник упражнений : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470952
			Голубева, А. В. Русский язык и культура речи. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Голубева, З. Н. Пономарева, Л. П. Стычишина ; под редакцией А. В. Голубевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 256 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02427-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491114
			Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.]; под редакцией П. А. Леканта. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 314 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-9916-7796-7. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/487325

18	ПОО.03 Основы проектной деятельности	Мандель, Б. Р. Основы проектной деятельности: учебное пособие для обучающихся в системе СПО : [12+] / Б. Р. Мандель. – Изд. 2-е, стер. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2022. – 294 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=616196	Елизаров, А. Учебный проект в школе: высокий педагогический результат : учебно-методическое пособие / А. Елизаров, М. Бородин, Н. Самылкина. — Москва : Лаборатория знаний, 2021. — 67 с. — ISBN 978-5-00101-620-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/110206
19	ОГСЭ.01 Основы философии	Кочеров, С. Н. Основы философии : учебное пособие для среднего профессионального 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 Сpirкин, 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	Ивин, А. А. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / 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 :

		https://academia-library.ru/catalogue/4831/631852/	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
20	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/	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
		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	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
		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. — Москва : 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	Всеобщая история в 2 ч. Часть 2. История Нового и Новейшего времени : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Г. Н. Питулько. — Москва : Издательство 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
21	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	Комарова, А. И. 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 Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). BusinessEnglishforRestaurantsandCatering : 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	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
--	---	--

		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 (А2-В2) : 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	
22	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)	Смаль, Н. А. Немецкий язык в профессии. Торговое дело=DeutschfürBeruf: 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	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
		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	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
		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 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	
23	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	Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд.,

		«Академия», 2020. — 320 с. ISBN 978-5-4468-7895-6 https://academia-moscow.ru/catalogue/5401/452492/ 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	испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491233
24	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 Садовская, В. С. Психология	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 Ефимова, Н. 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	общения. Практикум по психологии : учебное пособие / Н.С. Ефимова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0693-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1824952
25	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

26	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
27	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
28	ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	Володина М.В. Организация 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/ 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 // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492202	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
			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 // Образовательная 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
29	ОПЦ.03 Техническое	Лутошкина Г.Г. Техническое	Кошевой, Е. П.

	оснащение организаций питания	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/	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
30	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	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
		Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии 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	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

31	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. 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
		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	Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств / Е. Г. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-507-44142-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/247331
		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]. — URL: https://urait.ru/bcode/489986	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
		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	
32	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
33	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 https://academia-library.ru/catalogue/4831/553019/	Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494491

			Лисин, П. А. Рецептурный расчет продуктов питания на основе цифровых технологий / П. А. Лисин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 184 с. — ISBN 978-5-507-45948-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292052 Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям 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 — 288 с. ISBN 978-5-4468-9942-5 - https://academia-library.ru/catalogue/4831/549413/
34	ОПЦ.08 труда	Охрана	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- 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

		534-09562-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490964	
35	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. 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/	Каракеев, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеев, 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 Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-507-44918-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/249626
36	ОПЦ.10 Профессиональная	Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на	Кузвесо́ва, Н. Л. История дизайна: от викторианского

	эстетика и дизайн	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	стиля до ар-деко : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Л. Кузвесо́ва. — 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
		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	
37	ОПЦ.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
38	ОПЦ.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	Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е.

		«Академия», 2021. — 160 с. ISBN 978-5-4468-9963-0 https://academia-library.ru/catalogue/4831/549430/	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
39	ОПЦ.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
			Райкова, Е. Ю. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник 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
40	ОПЦ.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 Куткина, М. Н. Русская кухня. Из глубины веков и до наших дней / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 468 с. — ISBN 978-5-507-45085-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284108	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
41	ОПЦ.16 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 978-5-534-13794-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496684	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. — (Профессиональное 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
42	ОПЦ.17 Основы предпринимательской деятельности	Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебное	Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учебник и

		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	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
43	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к	Бурова, Т. Е. Технология изготовления замороженных готовых блюд : учебное пособие для спо / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С.	Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 3-е изд., стер.

	реализации кулинарных полуфабрикатов	Баженова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-9540-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208673	— Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 60 с. — ISBN 978-5-507-45072-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/257543
44	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 Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45569-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276413
45	УП.01.01 Учебная практика	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. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-9540-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная	Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-

		система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208673	5-507-45569-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276413
46	ПП.01.01 Производственная практика	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. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-9540-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208673	Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45569-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276413
47	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/
48	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 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://academia-moscow.ru/catalogue/4925/483685/
49	УП.02.01 Учебная практика	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/	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://academia-moscow.ru/catalogue/4925/483685/
50	ПП 02.01 Производственная практика	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	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:

		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/	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/
51	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного 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	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
		Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного 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/	
52	МДК.03.02 Процессы	Пасько, О. В. Технология продукции общественного	Блюда из овощей и грибов : практическое пособие : [12+]

	приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	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	/ 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/
53	УП 03.01 Учебная практика	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	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/
54	ПП 03.01 Производственная практика	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-	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.

		534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513560	— М. : Издательский центр «Академия», 2022. — 256 с. ISBN 978-5-4468-9657-8 https://academia-library.ru/catalogue/4831/595101/
55	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	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
		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. 2-е изд. стер. - Академия, 2021. - 320с. https://academia-library.ru/catalogue/4831/539805/	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. Соколова. — 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/
56	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, 2021. — 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
57	УП 04.01 Учебная практика	Василенко, З. В. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко. — Минск : РИПО, 2021. — 273 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600126	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
58	ПП 04.01 Производственная практика	Василенко, З. В. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко. — Минск : РИПО, 2021. — 273 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600126	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
59	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, 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:	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 Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург :

		https://urait.ru/bcode/491476	Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203
60	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к 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/	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
61	УП 05.01 Учебная практика	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к 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/	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
62	ПП 05.01 Производственная практика	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к 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/	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

		library.ru/catalogue/4831/630857/	
63	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
64	ПП 06.01 Производственная практика	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	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
65	УП 07.01 Учебная практика	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
66	ПП 07.01 Производственная практика	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	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
		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	
67	ПДП 01 Производственная практика (преддипломная)	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	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

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 оценке качества образования в Кемеровском государственном университете по образовательным программам среднего профессионального образования»

https://kemsu.ru/upload/education/metodobespechenie/01.11.21_%E2%84%96595_1_0_pol_o_provedenii%20vnutrenney%20nezavisimoy%20ocenki%20kachestva%20obrazovaniya%20SPO_EP.pdf

1 Независимая внутренняя оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в рамках:

А). 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 Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплинам в рамках прохождения федерального Интернет-экзамена в сфере профессионального образования

Период прохождения независимой оценки качества образования	Количество участников	Наименование дисциплины	Уровень обученности			
			первый	второй	третий	четвертый
с 02.03 по 30.06 2023 г. ФЭПО-37	26	Информатика (цикл общеобразовательных дисциплин)	0	4	13	9
с 02.03 по 30.06 2023 г. ФЭПО-37	28	Математика (цикл общеобразовательных дисциплин)	5	10	8	5
с 02.03 по 30.06 2023 г. ФЭПО-37	28	Обществознание (цикл общеобразовательных дисциплин)	0	4	9	15
с 02.03 по 30.06 2023 г. ФЭПО-37	30	Химия	7	4	12	7
с 02.03 по 30.06 2023 г. ФЭПО-37	28	Экологические основы природопользования	1	3	9	15
с 02.03 по 30.06 2023 г. ФЭПО-37	18	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	0	1	4	13
с 01.10.2023 по 28.02 2024 г. ФЭПО-38	35	Безопасность жизнедеятельности	1	7	6	21
с 01.10.2023 по 28.02 2024 г. ФЭПО-38	25	История	0	7	17	1
с 01.10.2023 по 28.02 2024 г. ФЭПО-38	29	Экологические основы природопользования	0	2	8	19

Б) Промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям (сдача экзамена демонстрационного/квалификационного 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).

В) 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
завершившие в 2022/2023 учебном году освоение общеобразовательных предметов			
2	28	Метапредмет (ЕПР)	3,8
2	28	Математика	3,4

2. 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:

Результаты опроса 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 5 респондентов, которые работают в следующих организациях: ООО «универсамы Бегемаг», ООО «Бирман», ООО «СильверФуд», ООО «Рестораны 42», ИП Волошин К.И. (суши –бар «Riseofrice»).

Работодатели, принявшие участие в опросе, выразили желание на дальнейшее сотрудничество с образовательной организацией, в форме: проведения совместных мероприятий – 31,3%, заключение соглашений о прохождении практики – 25%, организация стажировок обучающихся – 18,8%, участие в профориентационных мероприятиях организации – 12,5%, участие в учебной, научной и воспитательной деятельности организации – 12,5%.

В качестве основных достоинств подготовки выпускников образовательной организации отметили: высокий уровень теоретической подготовки – 19%, высокий уровень практической подготовки – 14,3%, профессионализм – 14,3 %, желание выпускников работать, так же 14,3 %.

Среди профессиональных качеств выпускников больше всего работодателей интересуют следующие: умение проявлять инициативу на работе – 28,6%, знания новейших технологий – 21,4%, умение применять инновации в своей работе и социальные навыки по 14,3%, знание иностранного языка – так же 14,3%.

Все работодатели изъявили желание на развитие деловых связей и сотрудничество с образовательной организацией.

80% работодателей готовы в будущем принимать на работу выпускников образовательной организации, 20 % -намерены, но при условии.

Результаты опроса педагогических работников организации об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы СПО

	Показатель	Средний балл
1	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1- минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность следующими показателями: Открытостью, полнотой, доступностью информации размещенной в КемГУ на информационных стендах, экранах	4,27
2	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1- минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность следующими показателями: Открытостью, полнотой, доступностью информации	4,73

	размещенной на сайте КемГУ	
3	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ: Наличие зоны отдыха (ожидания), оборудованной соответствующей мебелью	4,00
4	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ: Наличие и понятность навигация внутри организации	4,4
5	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ: Доступность питьевой воды	3,93
6	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ: Наличие и доступность санитарно-гигиенических помещений (чистота, наличие воды, мыла и пр.)	4,0
7	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ: Санитарное состояние организации	4,27
8	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью работников аутсорсинговых сервисных служб: Сотрудники охраны	4,27
9	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью работников аутсорсинговых сервисных служб: Уборщики помещений	4,27
10	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью работников аутсорсинговых сервисных служб: Работники столовой	4,27
11	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников административных служб университета (отдел кадров, бухгалтерия, управления и др.)	4,4
12	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников дирекций/деканатов, кафедр	4,73
13	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью преподавателей	4,6
14	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников при использовании дистанционных форм	4,87
15	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность графиком работы административных служб	4,33
16	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность графиком учебных занятий	4,27
17	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность в целом условиями	4,53

	образовательного процесса в КемГУ	
	Общаясредняя	4,39

Результаты опроса обучающихся организации об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик

	Показатель	Среднийбалл
1	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1- минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность следующими показателями: Открытостью, полнотой, доступностью информации размещенной в КемГУ на информационных стендах, экранах	4,0
2	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1- минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность следующими показателями: Открытостью, полнотой, доступностью информации размещенной на сайте КемГУ	4,0
3	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ: Наличие зоны отдыха (ожидания), оборудованной соответствующей мебелью	4,0
4	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ: Наличие и понятность навигация внутри организации	4,0
5	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ: Доступность питьевой воды	4,3
6	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ: Наличие и доступность санитарно-гигиенических помещений (чистота, наличие воды, мыла и пр.)	4,05
7	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ: Санитарное состояние организации	4,05
8	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью работников аутсорсинговых сервисных служб: Сотрудники охраны	4,0
9	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью работников аутсорсинговых сервисных служб: Уборщики помещений	4,0
10	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью работников аутсорсинговых сервисных служб: Работники столовой	4,25
11	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников административных служб университета (отдел кадров, бухгалтерия, управления и др.)	4,0
12	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность вежливостью и	4,7

	доброжелательностью сотрудников дирекций/деканатов, кафедр	
13	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью преподавателей	4,37
14	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников при использовании дистанционных форм	4,6
15	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность графиком работы административных служб	4,4
16	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность графиком учебных занятий	4,0
17	Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале (где, 1 минимальная оценка, 5 – максимальная) удовлетворенность в целом условиями образовательного процесса в КемГУ	4,0
	Общая средняя	4,16

2.6 Кадровое обеспечение

1. Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общей численности педагогических работников, участвующих в реализации профессиональных модулей составляет–89%.

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 – 84%.

В 2023 г. преподаватели, ведущие занятия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело прошли стажировку в профильных организациях:

- Соляник Н.С, в ООО «Бирман», 72 часа;
- Бельц М.Н. в ООО «Бирман», 72 часа;
- Проценко Л.В. в ООО «Бирман», 72 часа.

Преподаватели колледжа постоянно повышают свою квалификацию, уровень знаний, умений, навыков и компетенций, что характеризует их подготовленность к выполнению определённого вида профессиональной деятельности. Практически все преподаватели, ведущие занятия в группах специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в 2023 г. прошли:

- повышение квалификации по программе «Охрана труда», в объёме 16 часов, на базе ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»: Михеева Н.М, Ефимкин А.А, Курбатов А.В., Пуховская Е.В, Соляник Н.С., Конникова А.А., Апухтина Е.В, Бельц М.Н, Лапицкая С.В., Маликова Ю.В, Непомнящих С.А, Песняк М.А, Проценко Л.В., Тихонова Л.Ю., Толстыгина В.А., Французов Д.А., Мешкова И.В, Пикулина О.И, Рихтер С.В., Макарова

С.В., Шейфель О.А.; Бережной А.Н.

- прошли повышение квалификации по программе «Оказание первой помощи пострадавшим», на базе ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» : Михеева Н.М, Ефимкин А.А, Курбатов А.В., Пуховская Е.В, Соляник Н.С., Конникова А.А., Апухтина Е.В, Бельц М.Н, Лапицкая С.В., Маликова Ю.В, Непомнящих С.А, Песняк М.А, Проценко Л.В., Тихонова Л.Ю., Толстыгина В.А., Французов Д.А., Мешкова И.В, Пикулина О.И, Рихтер С.В., Макарова С.В., Шейфель О.А., Порхачёв В.Н,

- Лапицкая С.В. повысила квалификацию по программе «На переломе: от СССР к России», 72 час., НО Благотворительный фонд Егора Гайдара;

- Третьякова М.А. повысила квалификацию по программе «Повышение мотивации и эффективности обучения иностранному языку с помощью интерактивных тренажеров (на примере английского языка)», 72 часа, ООО «Инфоурок»;

- Пуховская Е.В. прошла обучение по программе профессиональной подготовки «Создание сайтов на HTML и CSS на «Цифровой кафедре» КемГУ (сентябрь 2022 г – май 2023 г.).

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 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 студенток третьего курса гр.ПК-901 Чиртик Анну и Черемисину Аннук участию в XX1 Всероссийской студенческой научно – практической конференции «Наука и производство: состояние и перспективы» КПИТиП КемГУ. Студенткам вручены сертификаты участников (январь 2023 г.).

Курбатов А.В. подготовил студентку Шевелеву Марию, ПК-991 к участию в XXI Всероссийской студенческой научно – практической конференции «Наука и производство: состояние и перспективы» КПИТиП КемГУ. Студентке вручён сертификат участника (январь 2023 г.).

Преподаватели Соляник Н.С. и Пуховская Е.В. совместно со студентами Строкиной Н.Е, Штиновым Н.И, Богинской С.А., Лобановой А.С. в рамках конкурса «Волнение» посетили организованную экскурсию на КАО «Азот» (апрель 2023 г.).

Ефимкин А.А. подготовил студентку Лобанову А.С., группа ПК-911 к участию в региональном чемпионате профмастерства «Профессионалы – 2023» (март 2023 г.).

Преподаватель Толстыгина В.А. подготовила студентку группы ПК-921 Николаеву Ксению Константиновну к участию в областном заочном конкурсе для студентов профессиональных образовательных организаций эссе на английском языке «Я и моя будущая профессия». Студентка награждена дипломом 2 степени (февраль 2023 г.).

Пикулина О.А. подготовила студентов группы ПК-921 к участию в интернет олимпиаде по химии для студентов СПО Шубельгут Н.А. Щигореву П.С, Ларину В.С. (январь, февраль 2023 г.).

Преподаватель Конникова А.А. подготовила студентку группы ПК-911

Горбачёву Полину к участию в Научно – практической конференции с международным участием, г.Прокопьевск «Молодежь и наука: современные проблемы, пути решения». Студентка заслужила сертификат участника (февраль 2023 г.).

Соляник Н.С. подготовила студентку группы ПК-912 Ангелову Милену к участию в заочном конкурсе профессионального мастерства – это искусство». Студентка заняла 1 место, награждена дипломом (октябрь 2023 г.).

Соляник Н.С. подготовила студентку 3 курса Драняеву Карину к участию во Всероссийской олимпиаде «Время знаний» по дисциплине «Сладкие блюда и напитки». Студентка награждена дипломом за 3 место (октябрь 2023 г.).

Анна Александровна Конникова 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 (апрель 2023 г.).

Преподаватель Соляник Н.С. прошла тестирование в рамках Общероссийской акции Тотальный тест «Доступная среда» (декабрь 2023 г.).

Соляник Н.С. прошла курс «Профессиональные стандарты: особенности внедрения и применения. Профессиональные стандарты в эпоху профессиональных технологий». Получен сертификат (октябрь 2023 г.).

Соляник Н.С. приняла участие во второй региональной заочной педагогической олимпиаде среди педагогов и мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций «Педагогические ориентиры современности». Награждена дипломом за 3 место.

Преподаватели Пуховская Е.В. и Соляник Н.С. награждены сертификатами за участие в Областной онлайн – викторине для педагогов профессиональных образовательных организациях «Эрудит» (ноябрь 2023 г.).

4.2 Воспитательная работа

Система воспитания студенческой молодёжи в КПИТиП 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 17 заседаний, приглашены

104 студента, поставлены на внутренний учет 24 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 КПИТиП»;

- проведены классные часы: «Азбука безопасности первокурсника», «Трудности профессионального самоопределения», «Отцы и дети», «Моя ценная жизнь» (профилактика суицида), «Как научиться управлять собой», «Основы самопрезентации», Самовоспитание и самосовершенствование». «Стресс в жизни студентов: навыки стрессоустойчивости и жизнестойкости»; «Особенные люди – как вести себя с другими», «Буллинг как проявление агрессивности подростков», «Тайм-менеджмент. Основы эффективного управления временем»

- 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 96 индивидуальных консультаций).

На родительском собрании проведена лекция для родителей: «Особенности адаптации к новым условиям обучения», «Психологические особенности подростков»

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 Пеший экскурсионно-развлекательный квест по Центральному району города Кемерово «Я в Кемерово» для иногородних первокурсников.

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 «ЭкоДесант»;

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 Лекцию «О кибербезопасности»провеларуководитель направления финансовой грамотности ПАО Сбербанк в г.КемеровоСкворцова А. В.

1.22 Разработан и защищен проект «Проблема гармонизации межнациональных отношений в молодёжной (студенческой) среде КПИТиП» на стратегической сессии «Этноконфессиональный, культурный и политический диалог в молодёжной среде» в КемГУ(лауриатыI степени).

2) Развитие органов студенческого самоуправления

В рамках данного направления были проведены следующие мероприятия:

2.1. Избрание актива в группах1 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 студактиваКПИТиП;

2.4. «Посвящение в студенты-2023»;

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», «Мануфактура», «Студвесна. Перезагрузка 2023» . «Школа событийных индустрий КемГУ», «Планерка».

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

2.8 Премия «Thebestof 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», фестиваль непрофессионального творчества первокурсников «Премьера-2022», «День студента-2023», «Выпускной вечер».

3.3 Колледж принял участие:

- в фестивале непрофессионального творчества первокурсников КемГУ «Первый снег-2023» (победитель в номинации «Лучший вокал»);

- в фестивале непрофессионального творчества студентов «Студенческая весна-2023 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 «HelloWorld».

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»), Команда КВН колледжа «Не шутя себе» принимала участие в 1/8 финала студенческой лиги г.Кемерово и вышла в ¼ финала, принимала участие в осеннем кубке лиги КВН КемГУ (спецприз «Лучшая отбивка», заняла 1 место в Школе КВН г. Кемерово.

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-2023 (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;
- лекция «Наркотические вещества - шаг в пропасть»провела клинический психолог Кузбасского клинического наркологического диспансера имени профессора Н.П.Какорина
- встреча с врачом-эпидемиологом отдела профилактики ГБУЗ «Кузбасский центр по профилактике и борьбе со СПИД» на тему «О рисках

заражения ВИЧ-инфекцией и мерах ее предотвращения»;

- лекция «Просто будь независимым!» врача кабинета профилактики наркологических расстройств ГБУЗ ККНД;

- лекция «Профилактика инфекций, передаваемых половым путем среди подростков» провела врач-эпидемиолог Государственного автономного учреждения здравоохранения «Кузбасский клинический кожно-венерологический диспансер».

- 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 113 человека);

- контроль реализации права льготной оплаты за проживание студентов из многодетных семей в студенческом общежитии (10 студентов оплачивают 50%, 56 студентов живут бесплатно);

- оформление субсидии на оплату обучения студентам, обучающимся на договорной основе (3 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 (199 человек).

- работа по защите интересов и соблюдении прав студентов-сирот и студентов, оставшихся без попечения родителей (на 31.12.2023г. 65 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, мастерские 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
БД.01 Русский язык	Кабинет русского языка и литературы, 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 русского языка и литературы, 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
	Кабинет русского языка и литературы, ауд. № 10312	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 русского языка и литературы, ауд. № 10314	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
БД.02 Литература	Кабинет русского языка и литературы, 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 MicrosoftOffice
	Кабинет русского языка и литературы, 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 MicrosoftOffice
	Кабинет русского языка и литературы, ауд. № 10312	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 русского языка и литературы, ауд. № 10314	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
БД.03 Родная литература	Кабинет русского языка и литературы, 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 MicrosoftOffice
	Кабинет русского языка и литературы, 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 MicrosoftOffice
	Кабинет русского языка и литературы, ауд. № 10312	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 русского языка и литературы, ауд. № 10314	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
БД.04 Иностранный язык	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 MicrosoftWindows MicrosoftOffice
	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 MicrosoftWindows 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 MicrosoftWindows 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 MicrosoftWindows Microsoft Office

БД.05 История	Кабинет истории, 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 MicrosoftOffice
	Кабинет истории, ауд. № 10306	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
БД.06 Астрономия	Кабинет физики и астрономии, ауд. № 10321	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Приборы для демонстрационных опытов (приборы общего назначения, приборы по механике, молекулярной физике, электричеству, оптике и квантовой физике) Приборы для фронтальных лабораторных работ и опытов (наборы оборудования по темам курса физики) Принадлежности для опытов (лабораторные принадлежности, материалы, посуда, инструменты) Печатные пособия (таблицы, раздаточные материалы) по физике и астрономии Комплект мультимедийного оборудования для презентации учебного материала включающий в себя: Компьютер Проектор Экран настенно-потолочный Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows Microsoft Office
БД.07 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
БД.08 Основы безопасности 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
БД.09 Обществознание	Кабинет истории, 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
	Кабинет истории, ауд. № 10306	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
БД.10 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 Иономер 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 MicrosoftOffice
	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 MicrosoftOffice
БД.11 Информатика	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 MicrosoftOffice
	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 MicrosoftOffice
	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, ауд. № 10228	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 MicrosoftOffice
ПД.01 Математика	Кабинет математики, ауд. № 10315	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Стенды, плакаты и таблицы, отражающие содержание рабочих программ учебных дисциплин

		Модели геометрических тел
	Кабинет математики, ауд. № 10314	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
ПД.02 География	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
ПД.03	Кабинет экономики,	Рабочее место преподавателя

Экономика	менеджмента и маркетинга, ауд. № 10221	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
ПОО.01 История Кузбасса	Кабинет истории, 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 MicrosoftOffice
	Кабинет истории, ауд. № 10306	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
ПОО.02 Практикум по русскому языку	Кабинет русского языка и литературы, 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 MicrosoftOffice
	Кабинет русского языка и литературы, 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
	Кабинет русского языка и литературы, ауд. № 10312	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 русского языка и литературы, ауд. № 10314	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
ПОО.03 Основы проектной 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
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 MicrosoftOffice
	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 профессиональн ой 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 MicrosoftWindows MicrosoftOffice
	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 MicrosoftWindows 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 MicrosoftWindows 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 MicrosoftWindows 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 MicrosoftWindows MicrosoftOffice
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 MicrosoftOffice
	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 Ионметр 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 MicrosoftOffice
	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 MicrosoftOffice

ЕН.02 Экологические основы природопользов ания	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 MicrosoftOffice
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 Биолаб 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 MicrosoftWindows MicrosoftOffice
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 MicrosoftOffice
ОПЦ.07 Информационные технологии в	Кабинет информационных технологий в профессиональной	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся)

профессиональной деятельности	деятельности, ауд. № 10317	11 компьютерных мест с выходом в сеть Интернет Принтер Сканер Программное обеспечение общего назначения Microsoft Windows MicrosoftOffice
	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 MicrosoftOffice
	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, ауд. № 10228	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 MicrosoftOffice
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 MicrosoftOffice
ОПЦ.09 Безопасность жизнедеятельно	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, ауд. № 10303	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся)

сти		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 MicrosoftOffice
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 MicrosoftOffice

	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 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
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

		Стол производственный разделочный Тележка 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 Организация процессов 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
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 «универсамыБегемаг»
	Договор №865-ПП/КПИТП от 22.05.2023 г.	ООО «Фортуна»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьноепитание»
ПП.01.01 Производственн ая 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 «универсамыБегемаг»
	Договор №865-ПП/КПИТП от 22.05.2023 г.	ООО «Фортуна»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьноепитание»
Демонстрацион ный экзамен	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по

	приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	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 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 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.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	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

ассортимента		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 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 № 865-ПП/КПИТП от 22.05.2023 г.	ООО «Фортуна»

	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьноепитание»
ПП.02.01 Производствен ная 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», кофейняTraveler's Coffee
	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамыБегемаг»
	Договор №865-ПП/КПИТП от 22.05.2023 г.	ООО «Фортуна»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьноепитание»
Демонстрацион ный 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 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.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 «универсамыБегемаг»
	Договор №865-ПП/КПИТП от 22.05.2023 г.	ООО «Фортуна»
ПП.03.01 Производственн ая 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 №865-ПП/КПИТП от 22.05.2023 г.	ООО «Фортуна»
	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.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	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», кофейняTraveler's Coffee
	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамыБегемаг»
	Договор №865-ПП/КПИТП от 22.05.2023 г.	ООО «Фортуна»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьноепитание»
ПП.04.01 Производственн ая 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», кофейняTraveler's Coffee
	Договор № 40 – ПП/СТФ от 06.04.2021 г.	ООО «универсамыБегемаг»
	Договор №865-ПП/КПИТП от 22.05.2023 г.	ООО «Фортуна»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьноепитание»
Демонстрацион ный 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	Мастерская: Учебный кондитерский цех, ауд. № 10124	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Весы настольные электронные Микроволновая печь

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимент		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 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 №865-ПП/КПИТП от 22.05.2023 г.	ООО «Фортуна»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьное питание»
ПП.05.01 Производственная 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 №865-ПП/КПИТП от 22.05.2023 г.	ООО «Фортуна»
	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 управление текущей деятельности и подчиненного персонала	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
ПП.06.01 Производственная 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 № 865-ПП/КПИТП от 22.05.2023 г.	ООО «Фортуна»
	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	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых

	изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	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.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, 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	ООО «Порт42»

	30.12.2020 г.	
	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 «универсамыБегемаг»
	Договор №865-ПП/КПИТП от 22.05.2023 г.	ООО «Фортуна»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьноепитание»
ПП.07.01 Производствен ная 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 «универсамыБегемаг»
	Договор №865-ПП/КПИТП от 22.05.2023 г.	ООО «Фортуна»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьноепитание»
Квалификацион ный экзамен	Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд,	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских

	десертов и напитков), ауд. № 10128	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
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 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 «универсамыБегемаг»
	Договор № 440 – ПП/КПИТП от 10.01.2022 г.	МАУ «Школьноепитание»
	Договор №865-ПП/КПИТП от 22.05.2023 г.	ООО «Фортуна»
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 MicrosoftOffice
	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 MicrosoftOffice
	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 MicrosoftWindows Microsoft Office
Дисциплины: БД, ПД, ОГСЭ, ЕН, ОПЦ, ОП, ПМ	Кабинет для проведения 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 планом, включая подготовку к защите ВКР	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 MicrosoftWindows Microsoft Office
Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных	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

ых учебным планом, включая подготовку к защите ВКР		Акустическая система Радиосистема Микшерский пульт Музыкальный центр Проекционный экран Ноутбук с выходом в сеть Интернет
--	--	--