

СОГЛАСОВАНО

Директор
ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ
«УНИВЕРСАМ №1»

«02» сентября 20 21 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж
информационных технологий и
предпринимательства»

М.П. Сорока
«02» сентября 20 21 г.



**Программа подготовки квалифицированных рабочих,
служащих**

по профессии
43.01.01 Официант, бармен

Наименование квалификации
**Официант 3 разряда
Бармен 4 разряда**

Форма обучения
Очная

Срок обучения
2 года 10 месяцев

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе ГОС СПО ЛНР по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики №408 от 27.10.2016, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 07.12.2016г. за №631/978.

Разработчики:

Решетило Роман Иванович – ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ «УНИВЕРСАМ №1»

Меренкова Елена Валерьевна – заместитель директора по УПР ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»;

Калинина Наталья Валентиновна - председатель методической комиссии общеобразовательных дисциплин ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»;

Хижнякова Ольга Сергеевна – председатель методической комиссии пищевой промышленности и ресторанного обслуживания ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства».

Программа рассмотрена и согласована на заседаниях методических комиссий ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»:

протокол №1 от 01 сентября 2021 года заседания методической комиссии общеобразовательных дисциплин;

протокол №1 от 01 сентября 2021 года заседания методической комиссии пищевой промышленности и ресторанного обслуживания.

1. Общие положения

1.1. Структурные элементы программы

ППКРС 43.01.01 Официант, бармен реализуется в Государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства».

ППКРС регламентирует содержание, организацию образовательной деятельности, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, фонды оценочных средств, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, рабочих программ учебной и производственной практик, фонда оценочных средств, обеспечивающих качество подготовки обучающихся в связи с требованиями заказчиков кадров, развитием науки, техники и экономики.

1.2. Нормативные документы для разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Нормативную основу разработки ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен составляют:

Закон Луганской Народной Республики от «Об образовании» от 30 сентября 2016 года №128-П (с изменениями)

Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии 43.01.01 Официант, бармен;

Устав Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности в образовательных организациях (учреждениях) среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочей профессии), утвержден приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 23.01.2017 № 17, зарегистрирован в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 07.02.2017 за № 55/1106;

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования Луганской Народной Республики, утвержденный приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 08.04.2016 №119, зарегистрированный в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 26.04.2016 за №184/531;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации и промежуточной аттестации обучающихся образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики «1123-од от 06.12.2018, зарегистрирован в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 25.12.2018 за №893/2537;

Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий), утверждено приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 02.03.2017 года №84, зарегистрировано в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 27.03.2017 года за №139/1190;

Приказ Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 17.02.2020 № 183-од «Об утверждении Методических рекомендаций по формированию программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программ подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий)»;

Приказ Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 19.05.2016 № 181 «Об утверждении Методических рекомендаций по формированию учебных планов по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, программам подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий)»;

Приказ Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 01.09.2020 года №814-од «Об утверждении Методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик в образовательных организациях (учреждениях) среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 20.07.2018 года №701-ОД «Об утверждении программ для образовательных организаций (учреждений) общего, среднего профессионального и дополнительного образования Луганской Народной Республики»;

Приказ Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 12.07.2019 №680-ОД «Об утверждении примерных программ профессиональных модулей программ подготовки специалистов среднего звена, примерных программ учебных дисциплин программ подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий), примерных программ учебных дисциплин общепрофессионального цикла программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих»;

Приказ Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 19.07.2020 №617-од «Об утверждении примерных программ для образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования Луганской Народной Республики»;

Приказ Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 27.08.2020 №797-од «Об утверждении программ для образовательных организаций (учреждений) общего, среднего профессионального и дополнительного образования Луганской Народной Республики»;

Приказ Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 27.04.2017 года №254 «Об утверждении Методических рекомендаций по формированию фондов контрольно – оценочных средств по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочей профессии)»;

Приказ Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 29.03.2017 № 161 «Об утверждении Методических рекомендаций по установлению уровней квалификации выпускникам образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования, осваивающим программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих».

1.3. Общая характеристика ППКРС

1.3.1. Срок освоения ППКРС

Сроки получения СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации, уровень квалификации	Срок получения СПО по ППКРС
основное общее образование	Официант 3 разряда Бармен 4 разряда	2 года 10 месяцев

1.3.2. Трудоемкость ППКРС

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	76	2768
Самостоятельная работа		1384
Учебная практика	14	498
Производственная практика	26	910
Промежуточная аттестация	5	
Государственная итоговая аттестация	2	
Каникулярное время	24	
Итого:	147	5560

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий; технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учетно-отчетная документация;
- кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно- водочные изделия;
- технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

3. Требования к результатам освоения ППКРС

3.1. Общие компетенции

Код компетенции	Содержание
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК. 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
	ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
	ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
	ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
	ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
	ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
	ПК 2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
	ПК 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
	ПК 2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
	ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

3.3. Результаты освоения ППКРС

Результаты освоения ППКРС определяются приобретаемыми обучающимися компетенциями, т.е. их способностью применять знания,

умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь: представлять свою профессию в профессионально значимых мероприятиях, проектах, конкурсах. Анализировать инновации в области профессиональной деятельности. Знать: современные нововведения в области пищевой промышленности и ресторанного бизнеса
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Уметь: использовать различные источники для решения профессиональных задач. Грамотно решать ситуационные задачи с применением профессиональных знаний и умений. Знать: рациональное распределение времени на всех этапах решения задач
ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Уметь: своевременно и качественно выполнять свои профессиональные задачи. Знать: выбор, методы и способы разработки технологических процессов
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Уметь: находить и использовать в работе информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, пользоваться основной и дополнительной литературой. Знать: обзор публикаций в профессиональных изданиях, периодику
ОК. 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь: использовать электронные и интернет ресурсы в своей профессиональной деятельности, использование информационно-коммуникационных технологий; работать на компьютере, используя специальные программы Знать: образовательные и иные ресурсы, которые можно использовать для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Уметь: своевременно, грамотно и бесконфликтно устранять допущенные ошибки, демонстрировать ответственность к порученному делу,

		<p>корректировать собственную деятельность в роли руководителя команды.</p> <p>Знать: основы конфликтологии, этики и психологии профессиональной деятельности, профессиональные риски, соблюдение норм деловой культуры.</p>
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.	<p>Уметь: демонстрировать готовность к исполнению воинской обязанности, выполняя профессиональные обязанности во время учебных сборов, участвуя в военно-патриотических, военно-спортивных мероприятиях, турслетах.</p> <p>Знать: законы о воинской службе</p>
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	<p>Уметь:</p> <p>подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.</p> <p>Знать:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>материально-техническую и информационную базу обслуживания;</p> <p>правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</p> <p>виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</p> <p>способы расстановки мебели в торговом зале;</p> <p>правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</p> <p>методы организации труда официантов.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</p> <p>применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p>
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	<p>Уметь:</p> <p>осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;</p> <p>осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</p>

		<p>обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителем;</p> <p>соблюдать правила ресторанный этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>соблюдать личную гигиену.</p> <p>Знать:</p> <p>методы организации труда официантов;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>правила и технику уборки использованной посуды;</p> <p>порядок оформления счетов и расчета с потребителем;</p> <p>кулинарную характеристику блюд;</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;</p> <p>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</p>
--	--	--

		<p>подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p>
<p>ПК 1.3.</p>	<p>Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p>	<p>Уметь: обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; соблюдать правила ресторанный этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену.</p> <p>Знать: правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; правила и технику уборки использованной посуды; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p> <p>Иметь практический опыт: подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p>

ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	<p>Уметь:</p> <p>консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>соблюдать личную гигиену.</p> <p>Знать:</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>правила и технику уборки использованной посуды;</p> <p>кулинарную характеристику блюд;</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p>
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	<p>Уметь:</p> <p>подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены.</p> <p>Знать:</p> <p>виды и классификации баров;</p> <p>планировочные решения баров, буфетов;</p> <p>правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</p> <p>правила личной подготовки бармена к обслуживанию.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>подготовки бара, буфета к обслуживанию;</p> <p>подготовки бара, буфета к закрытию;</p>

		подготовки к обслуживанию выездного мероприятия.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.	<p>Уметь:</p> <p>обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <p>принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</p> <p>соблюдать правила профессионального этикета;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены.</p> <p>Знать:</p> <p>материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</p> <p>характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>виды и методы обслуживания в баре, буфете;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>встречи гостей бара и приема заказа;</p> <p>обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками.</p>
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	<p>Уметь:</p> <p>эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</p> <p>соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете.</p> <p>Знать:</p> <p>правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</p> <p>правила охраны труда.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>приготовления и подачи горячих напитков;</p> <p>приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей.</p>
ПК 2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с	<p>Уметь:</p> <p>осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</p>

	нормативными требованиями.	оформлять необходимую отчетно-учетную документацию. Знать: правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации. Иметь практический опыт: оформления отчетно-финансовых документов;
ПК 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Уметь: готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать правила личной гигиены. Знать: технология приготовления простых закусок; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции. Иметь практический опыт: приготовления и подачи простых закусок;
ПК 2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	Уметь: производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию. Знать: правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации. Иметь практический опыт: принятия и оформления платежей;
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Уметь: готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; соблюдать правила личной гигиены. Знать: технология приготовления смешанных и горячих напитков. Иметь практический опыт: приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательной деятельности при реализации ППКРС

4.1. Календарный учебный график (*Приложение 1*)

4.2. Учебный план (*Приложение 2*)

4.3. Рабочие программы дисциплин (*Приложение 3*)

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин
1	2
Общеобразовательный цикл	
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание
ОДБ.06	Естествознание
ОДБ.07	География
ОДБ.08	ОБЖ
ОДБ.09	Физическая культура
ОДБ.10	Экология
ОДП.11	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОДП.12	Информатика
ОДП.13	Право
ОДП.14	Экономика
ОДБ.15	История ВОВ
ОДБ.16	Мировая художественная культура
ОДБ.17	Деловой русский язык и культура речи
ФК.00	Физическая культура
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей (Приложение 4)

Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания
МДК.01.01	Организации и технология обслуживания в общественном питании

УП.01	
ПП.01	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах и буфетах
УП.02	
ПП.02	

4.5. Рабочие программы учебной и производственной практик *(Приложение 5)*

5. Ресурсное обеспечение ППКРС

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами образовательной организации (учреждения), имеющими высшее или среднее профессиональное образование.

Общая численность педагогов, привлекаемых к реализации ППКРС;
 квалификация педагогов (образование, педагогическое звание);
 стаж педагогической деятельности;
 повышение квалификации.

Состав педагогических работников, обеспечивающих образовательную деятельность

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Ф.И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Квалификационная категория, звание	Стаж работы		Повышение квалификации (указать год и указать образовательное учреждение)	Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности
					всего	в том числе педагогический			
1	ОД.00	Общеобразовательный цикл							
1.1.	ОДБ	Базовые общеобразовательные дисциплины							
1.1.1	ОДБ.01 Русский язык	Ткаченко Ирина Александровна, преподаватель	Луганский государственный педагогический институт им. Т.Г. Шевченко, специальность «Русский язык и литература», квалификация «учитель русского языка и литературы»	специалист высшей категории	26 лет	26 лет	2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», социальный педагог	
1.1.2	ОДБ.02 Литература	Ткаченко Ирина Александровна, преподаватель	Луганский государственный педагогический институт им. Т.Г. Шевченко, специальность «Русский язык и литература», квалификация «учитель русского языка и литературы»	специалист высшей категории	26 лет	26 лет	2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», социальный педагог	

1.1.3	ОДБ.03 Иностранный язык	Шигимага Дмитрий Викторович, преподаватель	Горловский педагогический институт иностранных языков, специальность «Английский и испанский язык», квалификация «Учитель средней школы».	специалист первой категории	34 года	17 лет	2021г., Институт профессионально го развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
1.1.4	ОДБ.04 История	Плотникова Ирина Викторовна, преподаватель	Ворошиловградский педагогический институт им. Т. Шевченко, специальность «история и педагогика», квалификация «Учитель истории и обществоведения»	специалист высшей категории, преподавателе ль-методист	41 год	33 года	2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
1.1.5	ОДБ.05 Обществознание	Лукьянов Владислав Игоревич, преподаватель	ГОУ ВПО ЛНР ЛНУ им. Т. Шевченко направление подготовки «История», квалификация «магистр»	специалист второй категории	4 года	4 года	2020г. МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО» 2021г., Институт профессионально го развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ» 2021г., Институт профессионально го развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
1.1.6	ОДБ.06 Естествознание	Орлов Андрей Сергеевич, преподаватель	ВНУ им. В.Даля, специальность «Профессиональное образование» (Компьютерные технологии)),	специалист высшей категории	7 лет	6 лет	2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», заведующий учебно-	

			<p>квалификация «преподаватель профессионально-технического учебного заведения» ГОУК ЛНР «Луганская государственная академия культуры и искусств им. М.Матусовского», направление подготовки «Социально-культурная деятельность», квалификация «Магистр»</p>					производственной мастерской	
1.1.7	ОДБ.07 География	Кузьменко Роман Борисович, преподаватель	<p>ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т Шевченко», направление подготовки «География», квалификация «Бакалавр»</p>	бакалавр	1 год	1 год		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
1.1.8	ОДБ.08 ОБЖ	Булеков Александр Викторович, преподаватель	<p>Харьковский институт летчиков (по программе Луганского ВАУШ), специальность «Штурманская тактическая авиация», квалификация «Штурман-инженер»</p>	специалист	24 года	8 лет		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
1.1.9	ОДБ.09 Физическая культура	Кудинов Игорь Николаевич, преподаватель	<p>ЛНУ им. Т. Шевченко, специальность «Физическая</p>	специалист второй категории	32 года	6 лет	2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП» преподаватель	

			реабилитация», квалификация: магистр по физической реабилитации, преподавателя						
1.1.10	ОДБ.10 Экология	Сумской Георгий Александрович, преподаватель	Луганский государственный национальный университет им Т. Шевченко, специальность «Химия», квалификация «Химик, преподаватель химии». Костромской государственный университет имени Н.А. Некрасова, направление подготовки « Химия», направленность (профиль) « Физическая химия», квалификация «Магистр»	специалист второй категории	6 лет	6 лет	2018г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
1.2.	ОДП	Профильные общеобразовательные дисциплины							
1.2.1	ОДП.11 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	Ищенко Александр Николаевич, преподаватель	ЛГПУ им. Т. Шевченко, специальность «Физика и математика» квалификация «Учитель физики и математики»	специалист второй категории	12 лет	8 лет	2018г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	

1.2.2	ОДП.12 Информатика	Девяткина Татьяна Геннадиевна, преподаватель	ГОУ ВПО ЛНР «ЛГУ им. В. Даля», квалификация «бакалавр по компьютерным наукам» ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т Шевченко, направление подготовки «Документоведение и архивоведение», квалификация «Магистр»	специалист	17 лет	4 года		ГОУ ЛНР «Республиканс кий реабилитацион ный центр», ассистент учителя	догов ор
1.2.3	ОДП.13 Право	Плотникова Ирина Викторовна, преподаватель	Ворошиловградский педагогический институт им. Т. Шевченко, специальность «история и педагогика», квалификация «Учитель истории и обществоведения»	специалист высшей категории, преподавате ль-методист	41 год	33 года	2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
1.2.4	ОДП.14 Экономика	Брянцева Марина Сергеевна, преподаватель	ВНУ им. В. Даля, специальность «Финансы» квалификация специалист по финансам»	специалист первой категории	28 лет	15 лет	2021г., Институт профессиональн ого развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производственн ого обучения	
1.3	ОДБ	Вариативная часть							

1.3.1	ОДБ.15 ВОВ	История	Плотникова Ирина Викторовна, преподаватель	Ворошиловградский педагогический институт им. Т. Шевченко, специальность «история и педагогика», квалификация «Учитель истории и обществоведения»	специалист высшей категории, преподаватель-методист	41 год	33 года	2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
1.3.2	ОДБ.16	Мировая художественная культура	Шелегеда Тамила Александрова, преподаватель	Луганский государственный национальный университет им Т. Шевченко, специальность «Украинский язык и литература», квалификация: учитель украинского языка и литературы и зарубежной литературы; Государственное учреждение ЛНР «Научно-методический центр развития образования ЛНР», 2016г., проф. переподготовка «Филология. Русский язык и литература»	специалист высшей категории, преподаватель-методист	20 лет	20 лет	2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО» 2021г., Институт профессионального развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», методист	
1.3.3	ОДБ.17	Деловой русский язык и культура речи	Меренкова Елена Валерьевна, преподаватель	ЛГПУ им. Т. Шевченко, специальность «Украинский язык и	специалист высшей категории, преподават	28 лет	19 лет	2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», заместитель	

			литература», квалификация «Учитель украинского языка и литературы и зарубежной литературы» ГОУ ВПО ЛНР «ЛГУ им. Т. Шевченко, направление подготовки «Управление учебными заведениями», квалификация «Руководитель предприятия, учреждения и организации (в сфере образования и производственного обучения)	ель- методист					директора по УПР	
2.	ОП. 00	Общепрофессиональные дисциплины								
2.1.	ОП.01 Основы культуры профессионального общения	Пинчук Елена Алексеевна, преподаватель	ВНУ им. В. Даля, специальность «Психология», квалификация «Психолог» ГОУ ВПО ЛНР «ЛГУ им. Т. Шевченко», специальность «Педагогика высшей школы», квалификация «преподаватель университетов и высших учебных заведений»	специалист высшей категории, старший преподаватель	21 год	18 лет	2021г., Институт профессионально го развития «ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», старший мастер		

2.2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	Пилюшенко Юлия Олеговна, преподаватель	ГУ «ЛНУ им. Т. Шевченко, направление подготовки «Финансы и кредит», квалификация «Бакалавр по финансам и кредиту» Луганское отделение колледжа Государственного учреждения ЛНР «ЛГУ им. Святителя Луки», квалификация «Акушерка/акушер» ГОУ ВО ЛНР «ЛГУ им. В. Даля», направление подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), магистерская программа- «Инновационные педагогические технологии в профессиональном образовании», квалификация «магистр»	специалист второй категории	7 лет	5 лет		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
2.3	ОП.03 Товароведение пищевых продуктов	Пилюшенко Галина Михайловна, преподаватель	ВУЗ Киевский славистический университет, направление подготовки «Экономика и предприятие» квалификация	специалист высшей категории, старший преподаватель	40 лет	15 лет	2018г. МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», главный бухгалтер	

			«Бакалавр по финансам» ГОУ ВО ЛНР «ЛГУ им. В. Даля» направление подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), магистерская, квалификация «магистр»						
2.4	ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности	Пилюшенко Галина Михайловна, преподаватель	ВУЗ Киевский славистический университет, направление подготовки «Экономика и предприятие» квалификация «Бакалавр по финансам» ГОУ ВО ЛНР «ЛГУ им. В. Даля» направление подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), магистерская, квалификация «магистр»	специалист высшей категории, старший преподаватель	40 лет	15 лет	2018г. МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», главный бухгалтер	
2.5	ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	Ковас Юрий Адольфович, преподаватель	Ворошиловградский машиностроительный институт, специальность «Экономика и	специалист высшей категории, преподаватель-методист	43 года	15 лет	2019г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	

			организация машиностроительной промышленности», квалификация: инженер-экономист						
3	П.00	Профессиональный цикл							
	ПМ.00	Профессиональные модули							
3.1.	ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания								
3.1.1	МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании	Пичугина Елена Николаевна, преподаватель	Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М. Туган -Барановского, специальность «Технология питания», квалификация «Инженер-технолог»	специалист	27 лет	6 лет		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
3.1.2	УП.01 Учебная практика	Пичугина Елена Николаевна, мастер производственного обучения	Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М. Туган -Барановского, специальность «Технология питания», квалификация «Инженер-технолог»	специалист	27 лет	6 лет		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
3.1.3	ПП.01 Производственная практика	Пичугина Елена Николаевна, мастер производственного обучения	Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М. Туган -Барановского, специальность «Технология питания»,	специалист	27 лет	6 лет		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	

			квалификация «Инженер-технолог»						
3.2	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок								
3.2.1	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	Пичугина Елена Николаевна, преподаватель	Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М. Туган -Барановского, специальность «Технология питания», квалификация «Инженер-технолог»	специалист	27 лет	6 лет		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
3.2.2	УП.02 Учебная практика	Пичугина Елена Николаевна, мастер производственного обучения	Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М. Туган -Барановского, специальность «Технология питания», квалификация «Инженер-технолог»	специалист	27 лет	6 лет		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
3.2.3	ПП.02 Производственная практика	Пичугина Елена Николаевна, мастер производственного обучения	Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М. Туган -Барановского, специальность «Технология питания», квалификация «Инженер-технолог»	специалист	27 лет	6 лет		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	

4	ФК.00 Физическая культура	Кудинов Игорь Николаевич, преподаватель	ЛНУ им. Т.Шевченко, специальность «Физическая реабилитация», квалификация: магистр по физической реабилитации, преподавателя	специалист второй категории	32 года	6 лет	2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
---	---------------------------------	---	---	-----------------------------------	---------	-------	---------------------------------------	--	--

5.2. Информационное и библиотечное обеспечение ППКРС

Основные и дополнительные издания учебной литературы

№ п/п	Наименование дисциплины, МДК	Основные издания учебной литературы	Дополнительные издания учебной литературы
1.	ОДБ. 01 Русский язык	<p>1. Ижакевич Г.П., Кононенко В.И. Русский язык: Учеб. пособие. – К.: Образование, 1993. – 255 с.</p> <p>2. Русский язык и литература. Русский язык. 10 – 11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А.И. Власенков, Л.М. Рыбченкова. – М.: Просвещение, 2016.</p> <p>3. Русский язык. Учеб. пособие. – М.: Высш. шк., 1987. – 399 с.</p>	<p>1. Богданова Г.А. Опрос на уроках русского языка. – М.: Просвещение, 1989. – 144 с.</p> <p>2. Валгина Н.С. и др. Сборник упражнений по русскому языку (орфография и пунктуация): Учеб. пособие. – М.: Высш. шк., 1986. – 207 с.</p> <p>2. Дидактический материал. Живопись на уроках русского языка. Лексика. Морфология. Синтаксис. / Сост. – Драгунова Н.П., Филимонова Т.Л. – Артемовск, 2016, утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>3. Егорова Н.В. Поурочные разработки по русскому языку. 10 класс. – М.: ВАКО, 2018, утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>4. Егорова Н.В. Поурочные разработки по русскому языку. 11 класс. – М.: ВАКО, 2017, утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>4. Пашковская Н.А. Русский язык: Учебник для 10-11 кл. – К.: «Образование», 2006. – 206 с.</p> <p>5. Ушаков Н.Н., Суворова Г.И. Внеурочная работа по русскому языку: Пособие для учителя. – М.: Просвещение, 1985. – 175 с.</p>
2.	ОДБ. 02 Литература	<p>1. Русский язык и литература. Литература. 10 класс. Учеб. для общеобразоват. организаций. Базовый уровень. В 2 ч. Ч. 1 / Ю.В. Лебедев. – М.: Просвещение, 2016.</p> <p>2. Русский язык и литература. Литература. 10 класс. Учеб. для общеобразоват. организаций. Базовый уровень. В 2 ч. Ч. 2 / Ю.В.</p>	<p>1. Золотарева И.В., Михайлова Т.И. Поурочные разработки по литературе, 10 класс, II полугодие. – М.: ВАКО, 2018, утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>2. Егорова Н.В. Поурочные разработки по русской литературе XX века. 11 класс, I полугодие. – М.: ВАКО, 2017, утвержденные на заседании</p>

		<p>Лебедев. – М.: Просвещение, 2017.</p> <p>3. Русский язык и литература. Литература. 11 класс. Учеб. для общеобразоват. организаций. Базовый уровень. В 2 ч. Ч. 1 /О.Н. Михайлов, И.О. Шайтанов, В.А. Чалмаев и др.; под ред. В.П. Журавлева. – М.: Просвещение, 2016.</p> <p>4. Русский язык и литература. Литература. 11 класс. Учеб. для общеобразоват. организаций. Базовый уровень. В 2 ч. Ч. 2 / О.Н. Михайлов, И.О. Шайтанов, В.А. Чалмаев и др.; под ред. В.П. Журавлева. – М.: Просвещение, 2017.</p> <p>5. Кузнецова С.В., Ревякина И.А. Современная русская советская литература 60-80-х годов. Учебное пособие 10 класс. – М.: Просвещение, 1984. – 432 с.</p>	<p>МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>3. Егорова Н.В. Поурочные разработки по русской литературе XX века. 11 класс, II полугодие. – М.: ВАКО, 2017, утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>4. Исаева Е.А. Литература (русская и мировая): учеб. для 10 кл. общеобразоват. учеб. заведений. – Запорожье: Премьер, 2010. – 368 с.</p> <p>4. Литература XIX века в вопросах и заданиях. / Сост. – Бергер С.Г. – Симферополь, 2015, утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>5. Литература. 10 класс: Хрестоматия – справочник/ Сост. Т.А. Шеховцова, А.И. Лагунов, Л.А. Скубачевская. – Харьков, 2010. – 672 с.</p> <p>6. Литература: Хрестоматия для 10 кл. / Сост. М.В.Теплинский, Ю.И. Султанов. – К.: Ирпинеь, 2007. – 544 с.</p> <p>7. Литература: Учебник для 11 кл. – К.: Образование, 2002. – 415 с.</p> <p>8. Литература XX век: 11 кл.: Хрестоматия. Учеб. пособие. – К.: Образование, – 1995. – 592 с.</p> <p>9. Семенов А.Н. Русская литература в вопросах и заданиях XVIII-XIX век: 9-10 класс: Пособие для учителя. М. – ВЛАДОС, 2016. – 304 с., утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>10. Теплинский М.В., Султанов Ю.И. Литература 10 класс: Учебник. – К.: Ирпинеь: ВТФ «Перун», 2005. – 528 с.</p> <p>11. Фогельсон И.А. Литература учит. Книга для учащихся. – М.: Просвещение, 1990. – 207 с.</p>
--	--	---	---

3.	ОДБ. 03 Иностранный язык	<p>1. Английский язык. 10 класс: Учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ [О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева и др.]. – М.: Express Publishing: Просвещение, 2016. – 244 с.</p> <p>2. Английский язык. 11 класс: Учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ [О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева и др.]. – М.: Express Publishing: Просвещение, 2016.</p>	<p>1. Английский язык для общения: Учебник. – К.: Образование, 2006. – 320 с.</p> <p>2. Песочин А.А., Юрчук П.С. 2. Английский для деловых людей: Учебное пособие. – Харьков: Консум, 2002. – 336 с.</p> <p>3. Верещагина И.Н. Грамматика английского языка, М: Просвещение, 2013, утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>4. Карпюк О.Д. Английский язык: Учебник 11 кл. – Т.: Изд. «Астон», 2011. – 296 с.</p> <p>5. Несвит А.М. Английский язык: Учебник 10 кл. – К.: Генеза, 2010. – 304 с.</p>
4.	ОДБ. 04 История	<p>1. История России. 10 класс. Учеб. для общеобразоват. организаций. В 3 ч. Ч.1 / [М.М. Горинов, А.А. Данилов, М.Ю. Моруков и др.]. – М.: Просвещение, 2016. – 175 с.</p> <p>2. История России. 10 класс. Учеб. для общеобразоват. организаций. В 3 ч. Ч.2 / [М.М. Горинов, А.А. Данилов, М.Ю. Моруков и др.]. – М.: Просвещение, 2017. – 176 с.</p> <p>3. История России. 10 класс. Учеб. для общеобразоват. организаций. В 3 ч. Ч.3 / [М.М. Горинов, А.А. Данилов, М.Ю. Моруков и др.]. – М.: Просвещение, 2017. – 159 с.</p> <p>4. Уколова В. И., Ревякин А. В. Истоия. Всеобщая история. 10 класс: Учеб. для общеобразоват. организаций. Базовый уровень / В. И. Уколова, А. В. Ревякин; под ред. А. О. Чубарьяна. – 3 – е изд. – М.: Просвещение, 2016. – 351 с.</p> <p>5. Улунян А. А. История Всеобщая история. 11 класс: учеб. для общеобразоват.</p>	<p>1. Загладин Н.В., Петров Ю.А. История (базовый уровень). 11 класс. – М., 2015, утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>2. Сахаров А.Н., Загладин Н.В. История (базовый уровень). 10 класс. – М., 2015, утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p>

		<p>организаций: Базовый уровень / А. А. Улунян, Е. Ю. Сергеев; под ред. А. О. Чубарьяна. – 3-е изд.; - испр. – М.: Просвещение, 2016. – 287 с.</p>	
5.	ОДБ. 05 Обществознание	<p>1. Обществознание. 10 класс: Учебник для общеобразовательных организаций: Базовый уровень/ [Л.Н. Боголюбов, Ю.И. Аверьянов, А.В. Белявский и др.]. – М.: Просвещение, 2016. – 350 с.</p> <p>2. Обществознание. 11 класс: Учебник для общеобразовательных организаций: Базовый уровень/ [Л.Н. Боголюбов, Ю.И. Аверьянов, А.В. Белявский и др.]. – М.: Просвещение, 2016. – 350 с.</p>	<p>1. Баранов П.А. Обществознание в таблицах и схемах. 10-11 кл. – М.: АСТ, 2011 г., утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>2. Боголюбов Л.Н., Обществознание. 10 класс. – М.: Издательство «Просвещение», 2014. – 352 с.: ил. (Протокол № 1 заседания МКОД от 31.08.2018 г.)</p> <p>3. Боголюбов Л.Н. Обществознание. 11класс. – М.: Издательство «Просвещение», 2014. – 336 с.: ил. (Протокол № 1 заседания МКОД от 31.08.2018 г.)</p> <p>4. Брант М.Ю. Обществознание. Понятия и термины. Справочник. – М.: Экзамен, 2013 г., утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>9. Степанько С.Н. Поурочные разработки по обществознанию. – Волгоград, 2007 г., утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p>
6.	ОДБ. 06 Естествознание	<p>1. Биология. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ [Д. К. Беляев, Г. М. Дымшиц, Л. Н. Кузнецова и др.]; под ред. Д. К. Беляева и Г. М. Дымшица. 3-е изд. – М.: Просвещение, 2016. – 223 с.: ил.</p> <p>2. Биология. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Д. К. Беляев, П. М. Бородин, Г. М. Дымшиц и др.]; под ред. Д. К. Беляева и Г. М. Дымшица. 3-е изд. – М.:</p>	<p>1. Егоров А.С., Шацкая К.П. и др. Химия. Пособие-репетитор для поступающих в вузы, 5-е изд. — Ростов н/Д.: Феникс, 2003. — 768 с., утвержденное на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>2. Инструкции к выполнению лабораторных работ по химии, утвержденные на заседании МКОД (Протокол № 1 от 31. 08. 2018 г.).</p> <p>3. Инструкции к выполнению лабораторных работ по физике, утвержденные на заседании</p>

		<p>Просвещение, 2016. – 224 с.: ил.</p> <p>3. Мякишев Г. Я. Физика. 10 класс: учеб. Для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н. Н. Сотский; под ред. Н. А. Парфентьевой. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2016. – 416 с.: Ил. – (Классический курс).</p> <p>4. Мякишев Г. Я. Физика. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н. Н. Сотский; под ред. Н. А. Парфентьевой. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2016. – 416 с.: Ил. – (Классический курс).</p> <p>5. Рудзитис Г. Е. Химия. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / Г. Е. Рудзитис, Ф. Г. Фельдман. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2017. – 224 с.: ил.</p> <p>6. Рудзитис Г. Е. Химия. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / Г. Е. Рудзитис, Ф. Г. Фельдман. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2017. – 223 с.: ил.</p>	<p>МКОД (Протокол № 1 от 31. 08. 2018 г.).</p> <p>4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по физике учащимися ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», утвержденные на заседании МКОД (Протокол № 1 от 01.09.2016 г.)</p> <p>4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по физике учащимися ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», утвержденные на заседании МКОД (Протокол № 1 от 01.09.2016 г.)</p> <p>5. ОГЭ. Физика: тематические и типовые экзаменационные варианты: 30 вариантов / под ред. Е. Е. Камзеевой. – М.: Издательство «Национальное образование», 2016. – 208 с.: ил. – (ОГЭ.ФИПИ - школе), утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>6. Палтышев Н.Н. Как готовиться к выпускному экзамену по физике: Пособие для учащихся. – М.: Высшая школа, 1986. – 80 с.</p> <p>7. Рымкевич А.П. Сборник задач по физике для 9-11 классов. – М.: Консул, 1998. – 224 с.</p> <p>8. Ханнанов Н. К. Физика. Решение заданий повышенного и высокого уровней сложности. Как получить максимальный балл на ЕГЭ. Учебное пособие. / Н.К. Ханнанов. – М.: Интеллект-Центр, 2015. – 216 с., утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p>
7.	ОДБ. 07 География	<p>1.Максаковский В.П. География. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В.П. Максаковский. – 26-е изд. – М.: Просвещение, 2017. – 416 с.: ил., карт.</p>	<p>1. Комплект контурных карт, утвержденный на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>2. Рабочая тетрадь: В.П. Максаковский География. Рабочая тетрадь. 10 класс: пособие для учащихся</p>

			<p>общеобразовательных учреждений. Базовый уровень. - 14-е издание. М.: «Просвещение», 2018.</p> <p>3. Раздаточный материал в схемах и таблицах по географии, утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p>
8.	ОДБ.08 ОБЖ	<p>1. Смирнов А. Т. Основы безопасности жизнедеятельности: 10 класс. Учеб для общеобразовательных организаций / А. Т. Смирнов, Б. О. Хренников; под ред. А. Т. Смирнова. – М.: Просвещение, 2014.</p> <p>2. Смирнов А. Т. Основы безопасности жизнедеятельности: 11 класс. Учеб для общеобразовательных организаций / А. Т. Смирнов, Б. О. Хренников; под ред. А. Т. Смирнова – М.: Просвещение, 2014.</p>	<p>1. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для СПО. – М; 2015, утвержденный на заседании МКОД (протокол № 1 от 31.08.2018).</p> <p>2. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений СПО. – М., 2014., утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>3. Смирнов А. Т. Основы безопасности жизнедеятельности: основы медицинских знаний и здорового образа жизни: 10-11 классы: учеб. для общеобразовательных организаций / А. Т. Смирнов, Б. О. Хренников; под ред. А. Т. Смирнова. – М.: Просвещение, 2014.</p>
9.	ОДБ.09 Физическая культура	<p>1. Барчуков И. С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / под общ.ред. Г. В. Барчуковой. – М., 2011.</p> <p>2. Баскетбол: Теория и методика обучения: учеб.пособие для студ. высш. учеб. заведений /Д. И. Нестеровский. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 336 с.</p>	

		<p>3. Бишаева А. А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2014.</p> <p>4. Волейбол: Учебник для высших учебных заведений физической культуры. Под редакцией Беляева А. В., Савина М.В., – М.: «Физкультура, образование, наука», 2000. – 368 с.</p> <p>5. Н. Вяткина и др.; Под ред. Б. А. Ашмарина. – М.: Просвещение, 1990. – 287с.</p> <p>6. Легкая атлетика: учебник / М.Е. Кобринский [и др.]; под общ.ред. М.Е. Кобринского, Т.П. Юшкевича, А.Н. Конникова. – Мн.: Тесей, 2005. – 336с.</p> <p>7. Теория и методики физического воспитания: Учеб. для студентов фак. физ. культуры пед. ин-тов по спец. 03.03 «Физ. культура» /Б. А. Ашмарин, Ю. А. Виноградов, З.Н. Вяткина и др., Под. ред. Б.А. Ашмарина. – М.: Просвещение, 1990. – 287 с.</p>	
10.	ОДБ.10 Экология	<p>1. Чернова Н.М. Основы экологии: Учебник для 10-11 кл./ Н.М. Чернова, В.М. Ганушин, В.М. Константинов. – М.: Дрофа, 2002. – 304 с.</p>	<p>1. Методические указания по выполнению практических работ по экологии, утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>2. Чернова Н.М., Былова А.М. Экология: Учебное пособие. – М.: Просвещение, 1988. – 272 с.</p>
11.	ОДП.11 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	<p>1. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый и углуб. уровни / [Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин, М.В. Ткачева и др.]. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2016. – 463 с.</p> <p>2. Математика: алгебра и начала математического</p>	<p>1. Карп А.П. Сборник задач по алгебре и началам анализа: Учеб. пособие для учащихся шк. – М.: Просвещение, 1995. – 176 с., утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>2. Сборник задач по математике для поступающих во втузы / В.К. Егоров, В.В. Зайцев, Б.А. Кордемский и др. Под ред. М.И. Скандави. – 6-е изд. – М.: ООО «Издательство «Мир и образование»: ООО</p>

		анализа, геометрия. Геометрия. 10 – 11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый и углуб. уровни / [Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев и др.]. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2016. – 255 с.	«Издательство «ОНИКС-ЛИТ», 2013. – 608 с., утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)
12.	ОДП.12 Информатика	1. Гейн А.Г. Информатика 10 кл. - М: Просвещение, 2014. 2. Гейн А.Г. Информатика 11кл. - М: Просвещение, 2014. 3. Семакин И.Г. Информатика. 10 класс. Базовый уровень: Учебник/ И.Г. Семакин, Е.К. Хеннер, Т.Ю. Шеина. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2016. – 264 с. 4. Семакин И.Г. Информатика. 11 класс. Базовый уровень: Учебник/ И.Г. Семакин, Е.К. Хеннер, Т.Ю. Шеина. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2017. – 264 с.	1. Информатика. Курс лекций. Учебное пособие/ Е.Л. Федотова, А.А. Федотов. – М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015., утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018) 2. Плотникова Н.Г. Информатика и ИКТ для профобразования. Учебное пособие М.: ИЦ РИОРМ: НИЦ ИНФРА.- М., 2014., утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)
13.	ОДП.13 Право	1. Право. Учебник для 10 кл. / под. ред. Л.Н. Боголюбова. – М.: Просвещение, 2011. – 290 с. 2. Право. Учебник для 10-11 кл. – М.: Дрофа, 2016. – 447 с. 3. Яковлев А. И. Основы правоведения. Учебник для учащихся НПО. – М., 2007.	1. Международная защита прав и свобод человека. – М., 2007, утверждено на заседании МКОД (Протокол № 1 от 31. 08. 2018 г.). 2. Юридическая энциклопедия. / Под ред. Ю. М. Тихомирова. – М., 2007, утвержденная на заседании МКОД (Протокол № 1 от 31. 08. 2018 г.).
14.	ОДП.14 Экономика	1. Автономов В.С. Экономика. Базовый курс. 10—11 классы. — М., 2010. 2. Борисов Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014. 3. Гомола А.И., Керилова В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля:	1. Грязнова А.Г., Думная Н.Н., Караманова О.В. и др. Экономика: Учебник. – М.: 2014, утвержденный на заседании МКОД (Протокол № 1 от 31.08.2018 г.)

		Учебник для студ. Учреждений СПО. – М., 2014. 4. Канченко Т.В., Панченко М.П. Основы экономики: Учебник. -К.: Высш. шк., 2003.-320с.	
15.	ОДБ.15 История ВОВ	1. История России. 10 класс. Учеб. для общеобразоват. организаций. В 3 ч. Ч.2 / [М.М. Горинов, А.А. Данилов, М.Ю. Моруков и др.]. – М.: Просвещение, 2017. – 176 с.	1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: 2ч.: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М., 2012, утвержденный на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018) История Луганского края: Учебное пособие.- Луганск: Альма-матер, 2003.- 432с.
16.	ОДБ. 16 Мировая художественная культура	1. Манин Ю.В., Зайцев В.А., Сибукалова О.В., Олесина Е.П. Мировая художественная культура. XX век. – СПб.: Питер, 2008.- 464с.	
17.	ОДБ. 17 Деловой русский язык и культура речи	1. Введенская Л.А., Павлова Л.Г., Кашаева Е.Ю. Русский язык и культура речи: учебное пособие для вузов – Ростов н/Д.: изд-во Феникс, 2014. 2. Сологуб О.Л. Делопроизводство: Составление, редактирование и обработка документов: учебное пособие. - М.: Омега-Л, 2011.	1. Корнеев И.К. Деловая переписка и образцы документов. // И.К. Корнеев, А.В. Пшенко – М.: Проспект, 2009. 2. Культура устной и письменной речи делового человека. Справочник. Практикум. – М.: Финта: Наука, 2013. 3. Русский язык и литература. Русский язык. 10 – 11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А.И. Власенков, Л.М. Рыбченкова. – М.: Просвещение, 2016.
18.	ОП.01 Основы культуры профессионального общения	1. Тимошенко Н.Л. Корпоративная культура: Деловой этикет: Учебное пособие. - К.: Знания, 2006. - 391с. 2. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: Учебник для нач. и проф. образования. – М.:	1. Сало Я.М. Организация обслуживания населения на предприятиях ресторанного сервиса: Ресторанное дело: Справочник официанта. - Львов: Афиша- 2007. -301с. 2. Барановский В.А. Официант-бармен. Учебное пособие. Изд-е

		Издательский центр «Академия», 2009. – 192 с.	3-е доп. и перераб. -Ростов н / Д: изд-во «Феникс», 2001. -346 с. 3. Крымская Б.А., Балашов В.В. Справочник официанта. – М.: Экономика, 1986. –192 с.
19.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.	1. Лавров Ю.А. Напитки здоровья. – К.: Техника, 1989. – 144 с.
20.	ОП.03 Товароведение пищевых продуктов	1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.	1. Сирохман И.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. 5-е изд. перераб. и доп. – К., 2008. – 600 с.
21.	ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности	1. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.: Гардарики, 2015. 2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник для СПО. – М.: Академия, 2013. – 224 с.	1. Интернет-ресурсы: http://www. Economi. Gov. Ru , http:// bibliotekar. ru 2. Трудовой кодекс ЛНР (с изменениями, внесенными законами ЛНР). [Электронный ресурс] 3. http: /www.law.edu. ru Юридическая Россия 4. nlg. Ru/ Центр правовой информации > ires/ pravo. htm
22.	ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	1. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие/ Березуцкий В.В., Васьковец Л.А., Вершинина Н.П. и др. – Х.: Факт, 2005. - 384 с. 2. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности 10 класс: Учебник. – М.: Просвещение, 2017. – 351 с. 3. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности 11 класс: Учебник. – М.: Просвещение, 2017. – 320 с.	1. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для СПО. – М; 2015, (утвержденный на заседании МКОД, протокол № 1 от 31.08.2018). 2. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений СПО. – М., 2014., (утвержденный на заседании МКОД, протокол № 1 от 31.08.2018).
23.	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в	1. Барановский В.А. Официант-Бармен. Учебное пособие. Изд-е 3-е доп. и перераб. -Ростов н / Д: изд-во «Феникс», 2001.-346 с.	1. Крымская Б.А., Балашов В.В. Справочник официанта. – М.: Экономика, 1986. – 192 с.

	общественном питании	<p>2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. -Изд. 4-е перераб. и доп. –Ростов н /Д: Феникс, 2007. -381с.</p> <p>3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. -Изд. 8-е.- Ростов н / Д: Феникс,2008. - 373с.</p>	<p>2. Сало Я.М. Организация обслуживания населения на предприятиях ресторанного сервиса: Ресторанное дело: Справочник официанта. - Львов: Афиша- 2007. -301с.</p> <p>3. Ресторанный сервис. – М.: ЗАО изд-во Центр полиграф, 2002 – 288 с.</p>
24.	МДК. 02.01 Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	<p>1. Барановский В.А. Официант-Бармен. Учебное пособие. Изд-е 3-е доп. и перераб. -Ростов н / Д: изд-во «Феникс», 2001. -346 с.</p> <p>2. Радужан М.Ю. Курс бармена - официанта / Серия «Легкая работа с трудным клиентом». - М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н / Д: «МарТ», 2004. -224с.</p> <p>3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. -Изд. 4-е перераб. и доп. –Ростов н /Д: Феникс, 2007. -381с.</p>	<p>1. Мялковский О.В. Теория и практика приготовления смешанных напитков: Учебно-практическое пособие. – К.: Центр учебной литературы, 2005.-360 с.</p>
25.	ФК.00 Физическая культура	<p>1. Курилова В.И. Туризм: Учебное пособие. – М.: Просвещение, 1988. – 224 с.</p> <p>2. Спортивные игры: Учебник/ В.Д. Ковалев, В.А. Голомазов, С.А. Кераминас и др. – М.: Просвещение, 1988. – 304 с.</p> <p>3. Спортивные игры и методика преподавания: Учебник/ Под ред. Портных Ю.И. – изд 2-е, перераб. и доп. – М.: Физкультура и спорт, 1986. – 320 с.</p> <p>4. Физическая культура: Учебник/ И.П. Залетаев, В.П. Шеянов, Б.И. Загорский и др. – М.: Высш.шк.; 1984 – 287 с.</p>	<p>1. Бойко А.Ф. А вы любите бег? - Изд. 2-е, перераб., доп. – М.: Физкультура и спорт, 1989. – 160 с.</p> <p>2. Волков Л.В. Физическое воспитание учащихся: Учебно-методическое пособие. – К.: Рад. шк., 1988. – 184 с.</p> <p>3. Гайс И.А. Учитесь ходить быстро. - М.: Физкультура и спорт, 1986. – 110 с.</p> <p>4. Городецкий В.Б. Книга о шашках. – 3-е изд., испр., доп. – М.: Физкультура и спорт, 1990. – 320 с.</p> <p>5. Литвинов Е.Н. и др. Как стать сильным и выносливым: Кн. Для учащихся. – М.: Просвещение, 1984. – 63 с.</p>

5.3. Материально – техническое обеспечение образовательной деятельности
 Реализация ППКРС предполагает наличие 13 учебных кабинетов, 2 лабораторий, 3 мастерских.

В соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, производственной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

При использовании в учебном процессе информационных технологий, обучающиеся обеспечены рабочими местами в компьютерных кабинетах в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Наименования кабинетов, мастерских, лабораторий	Технические средства обучения и оборудование
№ 106 Кабинет организации обслуживания в общественном питании, товароведения пищевых продуктов	Доска классная -1 шт. Стол преподавательский – 1 шт. Стул преподавательский -1 шт. Столы ученические – 15 шт. Стулья ученические – 30 шт. Шкаф – 2 шт.
№ 105 Кабинет физиологии питания, санитарии и гигиены Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	Доска маркерная - 1 шт. Стол преподавательский – 1 шт. Стул преподавателя -1 шт. Столы ученические – 15 шт. Стулья ученические – 30 шт. Шкаф – 2 шт.
№103 Мастерская: КАФЕ	Стеллаж-витрина - 2 шт. Стойка барная - 2 шт. Стол - 10 шт. Стулья – 20 шт. Холодильник – 1 шт. Весы торговые – 2 шт. Печь микроволновая – 1 шт. Чайники электрические – 3 шт.
№104 Мастерская: БАР	Барная стойка – 3 шт. Стеллаж витрина – 2 шт. Стул барный – 20 шт. Стол барный – 10 шт. Холодильник – 1 шт. Печь микроволновая – 1 шт. Чайник электрический – 3шт. Весы торговые – 2 шт. Кассовый аппарат – 1шт.

	Огнетушитель – 1 шт.
№110 Мастерская: БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ	Кондиционер – 2 шт. Светомузыка – 2 шт. Телевизор -1 шт. Столы обеденные – 15 шт. Стулья – 60 шт. Скатерти – 15 шт. Скатерть - юбка -15 шт. Кресла – 2 шт. Диван – 2 шт. Огнетушитель – 1 шт.
№ 203 Кабинет этики и психологии профессиональной деятельности Лаборатория: учебная канцелярия (служба документационного обеспечения управления)	Доска – 1 шт. Стол преподавательский – 1 шт. Стул преподавательский – 1 шт. Парта ученическая – 14 шт. Стулья ученические – 28 шт. Шкафы – 2 шт.
№ 205 Кабинет основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Доска аудиторная - 1 шт. Стол преподавательский – 1 шт. Стул преподавательский -1 шт. Столы ученические – 15 шт. Стулья ученические – 30 шт, Шкаф – 1 шт. Стенды наглядной агитации – 15 шт. Комплект медикаментов – 1 шт. Индивидуальные средства защиты - 1 Тренажёр для обучения проведения - 1 искусственного дыхания – 1 шт. Огнетушитель пенный, порошковый и углекислотный – 1 шт.
№ 212 Кабинет русского языка и литературы	Стол преподавательский – 1шт. Стул преподавательский – 1 шт. Столы ученические – 14 шт. Стулья ученические – 28 шт. Доска – 1 шт. Шкаф канцелярский – шт., Стенды – 9 шт. Таблицы – 1 комплект.
№ 114 Кабинет иностранного языка	Доска – 1 шт. Стол преподавательский – 1 шт. Стул преподавательский – 1 шт. Парта ученическая – 14 шт. Стулья ученические – 28 шт. Шкафы – 2 шт.
№ 213 Кабинет обществознания, истории и права №213-А Музейная комната	Стол преподавателя – 1 шт. Столы ученические – 16 шт. Стул преподавателя – 2 шт. Стулья ученические - 31 шт. Доска – 1 шт. Шкаф канцелярский – 1 шт. Шкаф музейный – 5 шт. Стенды – 10 шт.

№ 206 Кабинет химии и биологии	<p>Рабочее место преподавателя - 1 шт. Лабораторные столы – 13 шт. Стол одностумбовый – 1 шт. Стулья ученические – 28 шт. Стул полумягкий- 2 шт. Сейф – 1 шт. Шкаф металлический – 1 шт. Шкаф – 2 шт. Холодильник стеклянный – 1 шт. Эксикатор – 1 шт. Набор пробирок- 2 шт. Набор химических реактивов – 10 шт. Таблицы «Общая химия» - 1 комплект. Огнетушитель – 1 шт. Наглядное пособие «Периодическая система элементов Д. И. Менделеева» - 1 шт. Наглядное пособие «Растворимость кислот, оснований и солей в воде» - 1 шт. Микроскоп «Юннат» - 1 шт. Микроскоп 9/309 – 1 шт. Набор минералов, удобрений – 1 шт. Вытяжной шкаф – 1 шт. Раковина с отводом в канализацию – 1 шт.</p>
№ 112 Кабинет географии, экологии и экономики	<p>Стол преподавателя – 2 шт. Столы ученические – 15 шт. Стулья ученические - 28 шт. Стул офисный – 1 шт. Шкаф книжный – 1 шт. Шкаф канцелярский – 2 шт. Доска – 1 шт. Карта мира – 1 шт. Карты по географии – 9 шт. Атлас по географии 10—11 кл. – 10 шт. глобус физический – 1 шт. Стенды – 12 шт.</p>
№ 113 Кабинет математики и математических дисциплин	<p>Комплект мебели (стол и 3 тумбы) – 1 шт. Стол ученический – 16 шт. Стулья ученические – 30 шт. Стул полумягкий – 1 шт. стул «ИЗО» черный – 1 шт. Шкаф канцелярский – 2 шт. Доска – 1 шт. Стенды – 16 шт. Набор для черчения – 1 шт.</p>
№ 111 Кабинет физики	<p>Стол преподавательский– 1 шт., Столы лабораторные – 4 шт. Столы ученические – 15 шт. Стул преподавательский – 1 шт. Стулья ученические – 30 шт. Доска – 1 шт. Шкаф канцелярский – 2 шт. ПК Athlon3600 – 1 шт.</p>

	<p>Амперметры – 15 шт. Вольтметры – 8 шт. Минивольтметры – 5 шт. Реостаты – 6 шт. Прибор вихревого тока – 2 шт. Машина электрофорная – 1 шт., Комплект медикаментов - 1 Огнетушитель - 1 шт. Динамометры – 15 шт. Линза наливная – 2 шт. Переключатели – 22 шт. Набор капилляров – 1 шт. Магнитная стрелка – 4 шт. Прибор линейного растяжения – 1 шт. Психрометр – 1 шт. Спиртовка – 1 шт. Таблицы по физике (комплект) – 1 шт. Термометр для воды – 1 шт. Понижающий трансформатор – 1 шт. Стенды – 11 шт.</p>
<p>Спортивный комплекс № 107 Спортивный зал</p>	<p>Спортивный зал Огнетушитель – 2 шт. Гантель 1 кг – 10 шт. Гантель разборная – 1 шт. Гриф для штанги – 1 шт. Диск 1 кг – 5 шт. Диск 5 кг для штанги чугунный – 10 шт. Жгут эсмарха с кнопкой – 3 шт. Канат – 1 шт. Коврик – 1 шт. Коврик ЭКО – 12 шт. Лавка для жима штанги – 1 шт. Мат гимнастический – 8 шт. Музыкальный центр – 1 шт. Мяч баскетбольный – 5 шт. Мяч волейбольный – 11 шт. Мяч для большого тенниса – 13 шт. Мяч медбол – 10 шт. Мяч футбольный – 2 шт. Мяч футзальный – 1 шт. Обруч металлический – 10 шт. Палка гимнастическая – 10 шт. Ракетка для настольного тенниса – 2 шт. Сетка бадминтонная – 1 шт. Сетка для настольного тенниса – 2 шт. Сетка футбольная – 2 шт. Скакалка – 7 шт. Скамейка гимнастическая – 4 шт. Стул учительский – 2 шт. Стулья ученические – 13 шт. Теннисный шарик – 15 шт. Фишка – 8 шт.</p>

	Флажок – 20 шт. Форма волейбольная – 10 шт. Форма игровая – 20 шт. Шахматы – 4 шт. Эстафетный лабиринт – 2 шт. Гири – 7 шт. Спортивный комплекс «Атлет» - 1 шт. Стеллаж металлический - 2 шт. Стенка гимнастическая – 6 шт. Стол для настольного тенниса – 1 шт. Стол одностумбовый – 2 шт. Стол ученический – 2 шт. Табурет – 3 шт. Фитнес-центр – 1 шт. Штанга «Рекорд» - 1 шт. Штанга – 2 шт. Спортивная площадка :беговая дорожка, футбольное поле, элементы полосы препятствий
Библиотека.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет

Компьютерный класс	Посадочные места	Доступ к сети Интернет
№ 202 Кабинет мультимедиа технологий	20	в наличии
№ 209 Кабинет информатики и информационных технологий	42	в наличии
№ 210 Кабинет проектирования цифровых устройств	30	в наличии

5.4. Базы практики

Основными базами практики обучающихся являются ФЛП Ванецян Т.П. кафе "Аквариус", ФЛП Ивченко М.А. кафе "Ливадия", с которыми у образовательной организации (учреждения) оформлены договорные отношения для прохождения практик. Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Учебная и производственная практики проводятся в каждом профессиональном модуле и являются его составной частью.

Перечень организаций, предприятий, база которых предоставляется для прохождения практики обучающихся:

ФЛП Ванецян Т.П. кафе "Аквариус",
 ФЛП Ивченко М.А. кафе "Ливадия".

6. Фонды оценочных средств по профессии

Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций. (Приложение б).

7. Характеристика среды образовательной организации (учреждения), обеспечивающая развитие общих компетенций обучающихся

7.1. Рабочая программа воспитания (Приложение 7)

7.2. Социокультурная среда колледжа рассматривается как система условий, способов и средств, содействующих взрослому человеку в процессе его профессионального образования как личности и индивидуальности в социальном и пространственно-предметном окружении.

Как педагогическое условие социокультурная среда колледжа обеспечивает всем субъектам педагогического процесса систему возможностей, связанных с удовлетворением потребностей и трансформацией этих потребностей в жизненные ценности, что актуализирует процесс личностного становления обучающихся. Целью влияния социокультурной среды на профессиональную подготовку является развитие таких общих компетенций, как способность понимать сущность и значимость своей будущей профессии (специальности) принимать решения в нестандартных ситуациях, работать в коллективе, взаимодействовать с социальными партнерами, коллегами, организовывать собственную деятельность и другие.

Социокультурная среда колледжа представляется динамической системой, включаясь в которую будущий квалифицированный рабочий сначала впитывает все представленное культурное педагогическое богатство, традиции и нормы, а затем, становясь активным её субъектом, начинает осознавать её необходимость, индивидуально преобразовать и дополнять её. Социокультурная среда Колледжа – профессионально-деятельностная, управляемая и зависит от насыщенности ее ресурсами.

Таким образом, социокультурная среда составляет основу жизнеспособности колледжа. В ней создаются условия для воспитания и формирования личности, для профессионального развития.

В рамках сформированной, активно развивающейся социокультурной среды колледжа воспитательная работа определяется как целенаправленная деятельность преподавателей и обучающихся по формированию у обучающихся системы взглядов, отношений и качеств личности для адаптации их к жизни в современном обществе. Воспитательная работа строится, исходя из приоритета общечеловеческих ценностей, и представляет собой совместную учебную, научную, творческую и общественную деятельность обучающихся и преподавателей.

Воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающегося на

основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил, норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства.

Указанные нормативные установки определяют необходимость создания в Колледже специальной воспитательной и воспитывающей среды, которая позволит решать поставленные задачи.

Воспитательная система в отчетный период была ориентирована на реализацию нормативных документов федерального, регионального и локального значения согласно списку:

Закон ЛНР «О системе патриотического воспитания граждан Луганской Народной Республики» №51-II от 30.07.2015 г.

Закон ЛНР «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию» №25-II от 08.05.2015 г.

Закон ЛНР «Об основных гарантиях прав ребенка в Луганской Народной Республике» №4- III от 06.12.2018 г.

Закон ЛНР «О мерах по предупреждению причинения вреда здоровью детей, их физическому, интеллектуальному, психическому, духовному и нравственному развитию» №11-III от 6.12. 2018 г.

Закон ЛНР «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» №33-II от 05.03.2019г

Процесс воспитания в ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства» строится самостоятельно, носит вариативный характер и основывается на следующих принципах:

- воспитание любви к Родине, окружающему миру, семье, трудолюбию, уважению к правам и свободам человека;
- становление личности в духе патриотизма и гражданственности;
- социализация и духовно- нравственное воспитание личности;
- воспитание социально-активной личности с лидерскими качествами;
- формирование и развитие творческих способностей детей и взрослых, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании;
- системность и целостность;
- приоритет инициативности, самостоятельности и самореализации обучающихся в учебной и внеурочной деятельности;
- ориентация на реализацию коллективных творческих дел;
- демократический государственно- общественный характер управления образованием;

- организация совместных дел обучающихся и педагогических работников как предмета совместной работы как взрослых, так и обучающихся;

- бережное отношение к живой природе, культурному наследию и народным традициям;

- развитие социального партнерства в воспитательной деятельности колледжа.

Формы и методы работы с обучающимися при достижении целей воспитательной работы могут быть следующими:

- социальные проекты (значимые дела);

- проекты самоуправления и соуправления;

- коллективные творческие дела

- дискуссионные площадки;

- спортивные мероприятия;

- праздничные и фестивальные мероприятия;

- театрализованные, музыкальные, литературные мероприятия;

- мероприятия конкурсной составляющей и церемонии награждения;

- мероприятия символического характера;

- оформительская деятельность обучающихся и деятельность по созданию элементов предметно-эстетической среды;

- деятельность добровольческого характера

Патриотическое направление воспитательной работы предполагает достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству;

- воспитание у обучающихся готовности к выполнению гражданского долга по защите Родины;

- развитие у обучающихся уважения к памяти защитников Отечества и подвигам героев Отечества;

- формирование гражданской идентичности, гражданской позиции, активного и ответственного члена общества, осознающие свои конституционные права и обязанности.

Направления социализации и духовно- нравственного развития воспитательной работы предполагает достижение следующих целей:

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

- реализация обучающимися практик саморазвития и самовоспитания, соответствия с общечеловеческими ценностями и идеалами

Направление окружающей мир (живая природа, культурное наследие и народные традиции) воспитательной работы ЛКИТП предполагает достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся готовности и способности к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности
- развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам ЛНР и РФ, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды.

Профориентационное направление предполагает достижение следующих целей:

- развитие общественной активности обучающихся, воспитание у них сознательного отношения к труду
- формирование у обучающихся потребности трудиться, добросовестно, творчески и ответственно относиться к различным видам трудовой деятельности
- формирование – навыков и профессиональных компетенций
- формирование осознания профессиональной идентичности (осознание своей принадлежности к определенной профессии и профессиональному сообществу)
- формирование чувства социально- профессиональной ответственности, усвоение профессионально-этических норм.

Направления социального партнерства в воспитательной деятельности колледжа предполагает достижение следующих целей:

- расширение пространства социального партнерства, развитие различных форм взаимодействия его субъектов в сфере воспитательной деятельности
- поддержка и продвижение социально-значимых инициатив обучающихся.