



<p>СОГЛАСОВАНО Директор ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ «УНИВЕРСАМ №1»</p> <p>« <u>02</u> » <u>сентября</u> 20 <u>21</u> г.</p> 	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»</p> <p>М.П. Сорока « <u>02</u> » <u>сентября</u> 20 <u>21</u> г.</p> 
---	--

**Программа подготовки квалифицированных рабочих,
служащих**

по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Наименование квалификации, уровней квалификации
Повар 4 разряда
Кондитер 3 разряда

Форма обучения
Очная

Срок обучения
2 года 10 месяцев

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, 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 №607/954.

Разработчики:

Решетило Роман Иванович – шеф-повар 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 №4 от 01 ноября 2021 года заседания методической комиссии общеобразовательных дисциплин;

протокол №3 от 01 ноября 2021 года заседания методической комиссии пищевой промышленности и ресторанного обслуживания.

1. Общие положения

1.1. Структурные элементы программы

ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер 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 19.01.17 Повар, кондитер 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 19.01.17 Повар, кондитер;

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 19.01.17 Повар, кондитер

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

1.3.2. Трудоемкость ППКРС

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	75	2696
Самостоятельная работа		1348
Учебная практика	21	780
Производственная практика	20	700
Промежуточная аттестация	5	
Государственная итоговая аттестация	2	
Каникулярное время	24	
Итого:	147	5524

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

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
Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
	ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
	ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
Приготовление супов и соусов.	ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.2.	Готовить простые супы.
	ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
	ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
Приготовление блюд из рыбы.	ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
Приготовление холодных блюд и закусок.	ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.

	ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
	ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
Приготовление сладких блюд и напитков.	ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
	ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
	ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
	ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
	ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
	ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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	Уметь: своевременно и качественно выполнять свои профессиональные задачи. Знать: выбор, методы и способы разработки технологических процессов

	деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Уметь: находить и использовать в работе информацию для эффективного выполнения профессиональных задач. Уметь 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. Уметь 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, корректировать собственную деятельность в роли руководителя команды. Знать: основы конфликтологии, этики и психологии профессиональной деятельности, профессиональные риски, соблюдение норм деловой культуры.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.	Уметь: демонстрировать готовность к исполнению воинской обязанности, выполняя профессиональные обязанности во время учебных сборов, участвуя в военно-патриотических, военно-спортивных мероприятиях, турслетах. Знать: законы о воинской службе
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы. Знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей;

		<p>способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;</p> <p>правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов</p>
ПК 1.2.	<p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</p> <p>нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</p> <p>охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.</p> <p>Знать:</p> <p>характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>правила хранения овощей и грибов.</p> <p>Иметь практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов</p>
ПК 2.1.	<p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Знать:</p> <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт:</p>

		подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	<p>Уметь:</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Знать:</p> <p>температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	<p>Уметь:</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Знать:</p> <p>температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт:</p>

		подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	<p>Уметь:</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Знать:</p> <p>температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	<p>Уметь:</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Знать:</p> <p>температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт:</p>

		подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <p>оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</p> <p>правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>приготовления основных супов и соусов</p>
ПК 3.2.	Готовить простые супы.	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p>

		<p>оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт: приготовления основных супов и соусов</p>
ПК 3.3.	<p>Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>	<p>Уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража;</p>

		<p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Иметь практический опыт: приготовления основных супов и соусов</p>
ПК 3.4.	<p>Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<p>Уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. Знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Иметь практический опыт: приготовления основных супов и соусов</p>
ПК 4.1.	<p>Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Уметь:</p>

		<p>проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p> <p>Знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт: обработки рыбного сырья.</p>
ПК 4.2.	<p>Производить или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</p> <p>оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт: приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p>
ПК 4.3.	<p>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p>

		<p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</p> <p>оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Знать:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p>
ПК 5.1.	<p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>Знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.</p>

		Иметь практический опыт: обработки сырья.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	<p>Уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>Знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; правила хранения и требования к качеству; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт: приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</p>
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	<p>Уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Знать: последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи.</p> <p>Иметь практический опыт: приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</p>
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	<p>Уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Знать:</p>

		<p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи.</p> <p>Иметь практический опыт: приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</p>
ПК 6.1.	<p>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>оценивать качество холодных блюд и закусок;</p> <p>выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</p> <p>Знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p>
ПК 6.2.	<p>Готовить и оформлять салаты.</p>	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>оценивать качество холодных блюд и закусок;</p> <p>выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</p> <p>Знать:</p>

		<p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p>
ПК 6.3.	<p>Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<p>Уметь: проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</p> <p>Знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</p>

		<p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;</p> <p>требования к качеству холодных блюд и закусок;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>температуру подачи холодных блюд и закусок;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>подготовки гастрономических продуктов;</p> <p>приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p>
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>оценивать качество холодных блюд и закусок;</p> <p>выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</p> <p>Знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;</p>

		<p>требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p>
ПК 7.1.	<p>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<p>Уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд. Знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>

		Иметь практический опыт: приготовления сладких блюд.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков.</p> <p>Знать:</p> <p>классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</p> <p>температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</p> <p>требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт: приготовления напитков.</p>
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</p>

		<p>использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков.</p> <p>Знать:</p> <p>классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</p> <p>температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</p> <p>требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>приготовления напитков.</p>
ПК 8.1.	<p>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество готовых изделий.</p> <p>Знать:</p> <p>ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при</p>

		<p>приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила поведения бракеража;</p> <p>способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
ПК 8.2.	<p>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество готовых изделий.</p> <p>Знать:</p> <p>ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила безопасного использования и виды необходимого технологического</p>

		<p>оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
ПК 8.3.	<p>Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<p>Уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий. Знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке</p>

		<p>сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
ПК 8.4.	<p>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<p>Уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий. Знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража;</p>

		<p>способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
ПК 8.5.	<p>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество готовых изделий.</p> <p>Знать:</p> <p>ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила поведения бракеража;</p> <p>способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p>

		<p>правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
ПК 8.6.	<p>Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество готовых изделий.</p> <p>Знать:</p> <p>ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила поведения бракеража;</p> <p>способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного</p>

		инвентаря, правила их безопасного использования. Иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
--	--	--

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	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОДБ.05	История
ОДБ.06	Физическая культура
ОДБ.07	ОБЖ
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ.10	География
ОДБ.11	Экология
ОДП.12	Химия
ОДП.13	Биология
ОДП.14	Информатика
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 микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной 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	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01	
ПП.01	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02	
ПП.02	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03	
ПП.03	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04	
ПП.04	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05	
ПП.05	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06	
ПП.06	

ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07	
ПП.07	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08	
ПП.08	

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	Калинина Наталья Валентиновна, преподаватель	ЛГПУ им. Т. Шевченко, специальность: украинский язык и 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,	специалист второй категории	24 года	3 года	2021г., Институт профессионального развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	

			учреждения и организации (в сфере образования и производственного обучения)»						
1.1.2	ОДБ.02 Литература	Калинина Наталья Валентиновна, преподаватель	ЛГПУ им. Т. Шевченко, специальность: украинский язык и 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)»	специалист второй категории	24 года	3 года	2021г., Институт профессионального развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
1.1.3	ОДБ.03 Иностранный язык	Шигимага Дмитрий	Горловский педагогический институт иностранных языков, специальность	специалист первой категории	34 года	17 лет	2021г., Институт профессионального развития	ГБОУ СПО ЛНР	

		Викторович, преподаватель	«Английский и испанский язык», квалификация «Учитель средней школы».				ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ»	«ЛКИТП», преподаватель	
1.1.4	ОДБ.04 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	
1.1.5	ОДБ.05 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	
1.1.6	ОДБ.06 Физическая культура	Мещеряков Илья Павлович, преподаватель	ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ», направление подготовки «Физическая культура. Физкультурное образование»	специалист	1,5 месяца	1,5 месяца		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	

1.1.7	ОДБ.07 ОБЖ	Булеков Александр Викторович, преподаватель	Харьковский институт летчиков (по программе Луганского ВАУШ), специальность «Штурманская тактическая авиация», квалификация «Штурман-инженер»	специалист	24 года	8 лет		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
1.1.8	ОДБ.08 Физика	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	
1.1.9	ОДБ.09 Обществознание (включая экономику и право)»	Голоднова Инна Юрьевна, преподаватель	РИМ, специальность «финансы», квалификация: «Экономист по финансовой работе» ГОУ ВПО ЛНР «ЛГУ им. Т. Шевченко направление подготовки «Управление учебными заведениями», квалификация «Руководитель предприятия, учреждения и	специалист первой категории	25 лет	7 лет	2020г. МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО» 2021г., Институт профессионального развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ» 2021г., Институт профессионального развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», методист	

			организации (в сфере образования и производственного обучения)»						
1.1.10	ОДБ.10 География	Кузьменко Роман Борисович, преподаватель	ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т Шевченко», направление подготовки «География», квалификация «Бакалавр»	бакалавр	1 год	1 год		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
1.1.11	ОДБ.11 Экология	Кузьменко Роман Борисович, преподаватель	ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т Шевченко», направление подготовки «География», квалификация «Бакалавр»	бакалавр	1 год	1 год		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
1.2	ОДП	Профильные общеобразовательные дисциплины							
1.2.1	ОДП.12 Химия	Сумской Георгий Александрович, преподаватель	Луганский государственный национальный университет им Т. Шевченко, специальность «Химия», квалификация «Химик,	специалист второй категории	6 лет	6 лет	2018г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	

			преподаватель химии». Костромской государственный университет имени Н.А. Некрасова, направление подготовки « Химия», направленность (профиль) « Физическая химия», квалификация «Магистр»						
1.2.2	ОДП.13 Биология	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	специалист второй категории	6 лет	6 лет	2018г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	

			(профиль) «Физическая химия», квалификация «Магистр»						
1.2.3	ОДП.14 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 второй категории	17 лет	4 года		ГОУ ЛНР «Республиканский реабилитационный центр», ассистент учителя	договор
1.3	ОДБ	Вариативная часть							
1.3.1	ОДБ.15 История ВОВ	Плотникова Ирина Викторовна, преподаватель	Ворошиловградский педагогический институт им. Т. Шевченко Специальность «история и педагогика», квалификация	специалист высшей категории, преподаватель-методист	41 год	33 года	2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	

			«Учитель истории и обществоведения»						
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 литература», квалификация «Учитель украинского языка и литературы и	специалист высшей категории, преподаватель-методист	28 лет	19 лет	2020г. МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», заместитель директора по УПР	

			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)						
2.	ОП. 00	Общепрофессиональные дисциплины							
2.1.	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Пилюшенко Галина Михайловна, преподаватель	Киевский славистический университет, направление подготовки «Экономика и предприятие» квалификация «Бакалавр по финансам» ГОУ ВО ЛНР «ЛГУ им. В. Даля» направление подготовки «Профессиональное	специалист высшей категории, старший преподаватель	40 лет	15 лет	2018г. МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», главный бухгалтер	

			обучение (по отраслям), магистерская, квалификация «Магистр»						
2.2	ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Пилюшенко Юлия Олеговна	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»,	специалист второй категории	7 лет	5 лет		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	

			квалификация « Магистр»						
2.3	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Саух Людмила Сергеевна, преподаватель	ВНУ им. В. Даля, специальность «Прикладное материаловедение», квалификация: специалист прикладного материаловедения	специалист высшей категории, преподавател ь-методист	22 года	19 лет	2017г., ГУ ЛНР «НМЦРО ЛНР»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
2.4	ОП.04 Экономические и правовые основы производственно й деятельности	Пилушенко 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 организация машиностроительной промышленности», квалификация: инженер-экономист	специалист высшей категории, преподаватель- методист	43 года	15 лет	2019г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», преподаватель	
3	П.00	Профессиональный цикл							
	ПМ.00	Профессиональные модули							
3.1.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов								
3.1.1	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Хижнякова Ольга Сергеевна, преподаватель	Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган – Барановского, направление подготовки « Пищевые технологии и инженерия», квалификация «Бакалавр по пищевой технологии и инженерии»	бакалавр	18 лет	9 лет	2021г., Институт профессиональн ого развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ» 2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производстве нного обучения	

3.1.2	УП.01 Учебная практика	Ступченко Юлия Петровна, мастер производственного обучения	ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли», специальность «Производство пищевой промышленности», квалификация «техник-технолог по технологии питания» ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т. Шевченко», по направлению подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация «Бакалавр»	бакалавр	3 года	3 месяца		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производственного обучения	
3.1.3	ПП.01 Производственная практика	Ступченко Юлия Петровна, мастер производственного обучения	ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли», специальность «Производство пищевой промышленности»,	бакалавр	3 года	3 месяца		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производственного обучения	

			<p>квалификация «техник-технолог по технологии питания»</p> <p>ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т. Шевченко», по направлению подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация «Бакалавр»</p>						
3.2	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста								
3.2.1	МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Хижнякова Ольга Сергеевна, преподаватель	Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган – Барановского, направление подготовки « Пищевые технологии и инженерия», квалификация «Бакалавр по пищевой технологии и инженерии»	бакалавр	18 лет	9 лет	2021г., Институт профессиональн ого развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ» 2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производстве нного обучения	

3.2.2	УП.02 Учебная практика	Ступченко Юлия Петровна, мастер производственного обучения	ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли», специальность «Производство пищевой промышленности», квалификация «техник-технолог по технологии питания» ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т. Шевченко», по направлению подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация «Бакалавр»	бакалавр	3 года	3 месяца		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производственного обучения	
3.2.3	ПП.02 Производственная практика	Ступченко Юлия Петровна, мастер производственного обучения	ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли», специальность «Производство пищевой промышленности»,	бакалавр	3 года	3 месяца		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производственного обучения	

			<p>квалификация «техник-технолог по технологии питания»</p> <p>ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т. Шевченко», по направлению подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация «Бакалавр»</p>						
3.3	ПМ.03 Приготовление супов и соусов								
3.3.1	МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов	Хижнякова Ольга Сергеевна, преподаватель	<p>Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган – Барановского, направление подготовки « Пищевые технологии и инженерия», квалификация «Бакалавр по пищевой технологии и инженерии»</p>	бакалавр	18 лет	9 лет	<p>2021г., Институт профессиональн ого развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ»</p> <p>2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»</p>	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производстве нного обучения	
3.3.2	УП.03 Учебная практика	Ступченко Юлия Петровна, мастер	ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный	бакалавр	3 года	3 месяца		ГБОУ СПО ЛНР	

		производственно го обучения	колледж экономики и торговли», специальность «Производство пищевой промышленности», квалификация «техник-технолог по технологии питания» ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т. Шевченко», по направлению подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация «Бакалавр»					«ЛКИТП», мастер произведе нного обучения	
3.3.3	ПП.03 Производственн ая практика	Ступченко Юлия Петровна, мастер производственно го обучения	ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли», специальность «Производство пищевой промышленности», квалификация «техник-технолог по технологии питания»	бакалавр	3 года	3 месяца		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер произведе нного обучения	

			ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т. Шевченко», по направлению подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация «Бакалавр»						
3.4	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы								
3.4.1	МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Хижнякова Ольга Сергеевна, преподаватель	Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган – Барановского, направление подготовки «Пищевые технологии и инженерия», квалификация «Бакалавр по пищевой технологии и инженерии»	бакалавр	18 лет	9 лет	2021г., Институт профессионального развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ» 2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производственного обучения	
3.4.2	УП.04 Учебная практика	Ступченко Юлия Петровна, мастер производственного обучения	ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли», специальность	бакалавр	3 года	3 месяца		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производстве	

			<p>«Производство пищевой промышленности», квалификация «техник-технолог по технологии питания»</p> <p>ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т. Шевченко», по направлению подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация «Бакалавр»</p>					нного обучения	
3.4.3	ПП.04 Производственная практика	Ступченко Юлия Петровна, мастер производственного обучения	<p>ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли», специальность «Производство пищевой промышленности», квалификация «техник-технолог по технологии питания»</p> <p>ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т. Шевченко», по направлению</p>	бакалавр	3 года	3 месяца		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производственного обучения	

			подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация «Бакалавр»						
3.5	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы								
3.5.1	МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Хижнякова Ольга Сергеевна, преподаватель	Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган – Барановского, направление подготовки « Пищевые технологии и инженерия», квалификация «Бакалавр по пищевой технологии и инженерии»	бакалавр	18 лет	9 лет	2021г., Институт профессиональн ого развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ» 2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производстве нного обучения	
3.5.2	УП.05 Учебная практика	Ступченко Юлия Петровна, мастер производственно го обучения	ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли», специальность «Производство пищевой промышленности»,	бакалавр	3 года	3 месяца		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производстве нного обучения	

			<p>квалификация «техник-технолог по технологии питания»</p> <p>ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т. Шевченко», по направлению подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация «Бакалавр»</p>						
3.5.3.	ПП.05 Производственн ая практика	Ступченко Юлия Петровна, мастер производственно го обучения	<p>ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли», специальность «Производство пищевой промышленности», квалификация «техник-технолог по технологии питания»</p> <p>ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т. Шевченко», по направлению подготовки «Профессиональное обучение (по</p>	бакалавр	3 года	3 месяца		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производстве нного обучения	

			отраслям), квалификация «Бакалавр»						
3.6	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок								
3.6.1	МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Хижнякова Ольга Сергеевна, преподаватель	Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган – Барановского, направление подготовки «Пищевые технологии и инженерия», квалификация «Бакалавр по пищевой технологии и инженерии»	бакалавр	18 лет	9 лет	2021г., Институт профессионального развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ» 2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производственного обучения	
3.6.2	УП.06 Учебная практика	Ступченко Юлия Петровна, мастер производственного обучения	ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли», специальность «Производство пищевой промышленности», квалификация	бакалавр	3 года	3 месяца		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производственного обучения	

			<p>«техник-технолог по технологии питания»</p> <p>ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т. Шевченко», по направлению подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация «Бакалавр»</p>						
3.6.3	ПП.06 Производственная практика	Ступченко Юлия Петровна, мастер производственного обучения	<p>ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли», специальность «Производство пищевой промышленности», квалификация «техник-технолог по технологии питания»</p> <p>ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т. Шевченко», по направлению подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям),</p>	бакалавр	3 года	3 месяца		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производственного обучения	

			квалификация «Бакалавр»						
3.7	ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков								
3.7.1.	МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	Хижнякова Ольга Сергеевна, преподаватель	Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган – Барановского, направление подготовки «Пищевые технологии и инженерия», квалификация «Бакалавр по пищевой технологии и инженерии»	бакалавр	18 лет	9 лет	2021г., Институт профессионального развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ» 2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производственного обучения	
3.7.2.	УП.07 Учебная практика	Ступченко Юлия Петровна, мастер производственного обучения	ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли», специальность «Производство пищевой промышленности», квалификация «техник-технолог по технологии питания»	бакалавр	3 года	3 месяца		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производственного обучения	

			ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т. Шевченко», по направлению подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация «Бакалавр»						
3.7.3.	ПП.07 Производственная практика	Ступченко Юлия Петровна, мастер производственного обучения	ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли», специальность «Производство пищевой промышленности», квалификация «техник-технолог по технологии питания» ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т. Шевченко», по направлению подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация «Бакалавр»	бакалавр	3 года	3 месяца		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производственного обучения	

3.8	ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий								
3.8.1.	МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Хижнякова Ольга Сергеевна, преподаватель	Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган – Барановского, направление подготовки «Пищевые технологии и инженерия», квалификация «Бакалавр по пищевой технологии и инженерии»	бакалавр	18 лет	9 лет	2021г., Институт профессионального развития ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ» 2020г., МОН ЛНР ГУДПО ЛНР «РЦРО»	ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производственного обучения	
3.8.2.	УП.08.Учебная практика	Ступченко Юлия Петровна, мастер производственного обучения	ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли», специальность «Производство пищевой промышленности», квалификация «техник-технолог по технологии питания» ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т. Шевченко», по направлению	бакалавр	3 года	3 месяца		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производственного обучения	

			подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация «Бакалавр»						
3.8.3.	ПП.08.Производ ственная практика	Ступченко Юлия Петровна, мастер производственно го обучения	ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли», специальность «Производство пищевой промышленности», квалификация «техник-технолог по технологии питания» ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т. Шевченко», по направлению подготовки «Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация «Бакалавр»	бакалавр	3 года	3 месяца		ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП», мастер производстве нного обучения	

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>3. 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>4. 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>5. 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>6. Пашковская Н.А. Русский язык: Учебник для 10-11 кл. – К.: «Образование», 2006. – 206 с.</p> <p>7. Тарко Г.Н., Гурин Ф.В. Сборник текстов и упражнений по русскому языку. – М.: Рус. яз., 1987, 139 с.</p> <p>8. 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.</p>	<p>1. Золотарева И.В., Михайлова Т.И. Поурочные разработки по литературе, 10</p>

		<p>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. 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>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 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>5. 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>6. Литература. 10 класс: Хрестоматия – справочник/ Сост. Т.А. Шеховцова, А.И. Лагунов, Л.А. Скубачевская. – Харьков, 2010. – 672 с.</p> <p>7. Литература: Хрестоматия для 10 кл. / Сост. М.В.Теплинский, Ю.И. Султанов. – К.: Ирпиль, 2007. – 544 с.</p> <p>8. Литература: Учебник для 11 кл. – К.: Образование, 2002. – 415 с.</p> <p>9. Литература XX век: 11 кл.: Хрестоматия. Учеб. пособие. – К.: Образование, – 1995. – 592 с.</p> <p>10. Семенов А.Н. Русская литература в вопросах и заданиях XVIII-XIX век: 9-10 класс: Пособие для учителя. М. – ВЛАДОС, 2016. – 304 с.,</p>
--	--	--	--

			<p>утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>11. Теплинский М.В., Султанов Ю.И. Литература 10 класс: Учебник. – К.: Ирпине: ВТФ «Перун», 2005. – 528 с.</p> <p>12. 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. Английский для деловых людей: Учебное пособие. – Харьков: Консум, 2002. – 336с.</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 Математика: алгебра и начало 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. – 463с.</p> <p>2. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10 – 11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый и углуб. уровни / [Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б.</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. Егерев, В.В. Зайцев, Б.А. Кордемский и др. Под ред. М.И. Сканди. – 6-е изд. – М.: ООО «Издательство «Мир и образование»: ООО «Издательство «ОНИКС-ЛИТ», 2013. – 608 с., утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p>

		Кадомцев и др.]. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2016. – 255с.	
5.	ОДБ.05 История	<p>1. Уколова В. И., Ревякин А. В. Истрия. 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>2. Улунян А. А. История Всеобщая история. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: Базовый уровень / А. А. Улунян, Е. Ю. Сергеев; под ред. А. О. Чубарьяна. – 3-е изд.; - испр. – М.: Просвещение, 2016. – 287 с.</p> <p>3. 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>4. 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>5. 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>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>
6.	ОДБ.06 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.,</p>	

		<p>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>	
7.	ОДБ.07 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>

			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.
8.	ОДБ.08 Физика	1. 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). 2. 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).	1. 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) 2. Палтышев Н.Н. Как готовиться к выпускному экзамену по физике: Пособие для учащихся. – М.: Высшая школа, 1986. – 80 с. 3.Рымкевич А.П. Сборник задач по физике для 9-11 классов. – М.: Консул, 1998. – 224 с. 4. 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)
9.	ОДБ. 09 Обществознание (включая экономику и право)	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	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) 2. Боголюбов Л.Н., Обществознание. 10 класс. – М.: Издательство «Просвещение», 2014. – 352

		<p>для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Учебник для студ. Учреждений СПО. – М., 2014.</p> <p>4. Канченко Т.В., Панченко М.П. Основы экономики: Учебник. -К.: Высш. шк., 2003.-320с.</p> <p>5. 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>6. 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>7. Право. Учебник для 10 кл./ под. ред. Л.Н. Боголюбова. – М.: Просвещение, 2011. – 290 с.</p> <p>8. Право. Учебник для 10-11 кл. – М.: Дрофа, 2016. – 447 с.</p> <p>9. Яковлев А. И. Основы правоведения. Учебник для учащихся НПО. – М., 2007.</p>	<p>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>5. 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.)</p> <p>6. Международная защита прав и свобод человека. – М., 2007., утверждено на заседании МКОД (Протокол № 1 от 31. 08. 2018 г.).</p> <p>7. Степанько С.Н. Поурочные разработки по обществознанию. – Волгоград, 2007 г., утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>8. Юридическая энциклопедия. / Под ред. Ю. М. Тихомирова. – М., 2007., утвержденная на заседании МКОД (Протокол № 1 от 31. 08. 2018 г.).</p>
10.	ОДБ. 10 География	<p>1.МаксаковскийВ.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 общеобразовательных учреждений. Базовый</p>

			уровень. - 14-е издание. М.: «Просвещение», 2018. 3. Раздаточный материал в схемах и таблицах по географии, утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)
11.	ОДБ. 11 Экология	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.	1. Методические указания по выполнению практических работ по экологии, утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018) 2. Чернова Н.М., Былова А.М. Экология: Учебное пособие. – М.: Просвещение, 1988. – 272 с.
12.	ОДП. 12 Химия	1. 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. 2. 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.	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) 2. Инструкции к выполнению лабораторных работ по химии, утвержденные на заседании МКОД (Протокол № 1 от 31. 08. 2018 г.).
13.	ОДП.13 Биология	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. 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.: Просвещение, 2016. – 224 с.: ил.	
14.	ОДП.14 Информатика	1. Гейн А.Г. Информатика 10 кл. - М: Просвещение, 2014.	1. Информатика. Курс лекций. Учебное пособие/ Е.Л. Федотова, А.А. Федотов.

		<p>2. Гейн А.Г. Информатика 11кл. – М: Просвещение, 2014.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>– М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015, утвержденные на заседании МКОД (протокол №1 от 31.08.2018)</p> <p>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)</p>
15.	ОДБ.15 История ВОВ	<p>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.</p>	<p>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)</p> <p>История Луганского края: Учебное пособие.- Луганск: Альма-матер, 2003.- 432с.</p>
16.	ОДБ. 16 Мировая художественная культура	<p>1. Манин Ю.В., Зайцев В.А., Сибукалова О.В., Олесина Е.П. Мировая художественная культура. XX век. – СПб.: Питер, 2008.- 464с.</p>	
17.	ОДБ. 17 Деловой русский язык и культура речи	<p>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.</p> <p>2. Сологуб О.Л. Делопроизводство: Составление, редактирование и обработка документов: учебное пособие. - М.: Омега-Л, 2011.</p>	<p>1. Корнеев И.К. Деловая переписка и образцы документов. // И.К. Корнеев, А.В. Пшенко – М.: Проспект, 2009.</p> <p>2. Культура устной и письменной речи делового человека. Справочник. Практикум. – М.: Финта: Наука, 2013.</p> <p>3. Русский язык и литература. Русский язык. 10 – 11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый</p>

			уровень / А.И. Власенков, Л.М. Рыбченкова. – М.: Просвещение, 2016.
18.	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.	
19.	ОП.02 Физиология питания с основами товароведения, продовольственных товаров	1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. 2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. 3. Сирохман И.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. 5-е изд. перераб. и доп. – К., 2008. – 600 с.	
20.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	1. Аграновский Е.Т. и др. Организация производства в общественном питании: Учебное пособие. – М.: Экономика, 1990. – 254 с. 2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2010. 3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Изд. 8-е. – Ростов-н/Д: Феникс, 2008. – 373 с.	1. Профессия повар / Авт. – Сост. В.А. Бороновский. – Мн.: Современ. шк., 2006. – 448 с. 2. Пятницкая Н.А., Лазарев Б.Г. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания. К.: Высш. шк., 1989. – 280 с. 3. Ростовский В.С. и др. Справочник кулинара / В.С. Ростовский, В.И. Боробицкий, Р.И. Дуденко. – К.: Техника, 1984. – 159 с.
21.	ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: Учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. – 464 с. 2. 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, (утвержденная на заседании МКОД Протокол № 1 от 31.08.2018 г.) 2. Закон ЛНР «О налоговой системе». – Луганск, 2019. – 348 с.

		<p>Учебник для студ. Учреждений СПО. – М., 2014.</p> <p>3. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: Учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова. – М. – Форум, 2011.</p> <p>4. Канченко Т.В., Панченко М.П. Основы экономики: Учебник. -К.: Высш.шк., 2003. - 320с.</p> <p>5. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник для студентов сред. Проф. Учеб. заведений. – 10-е изд. – М.: Академия, 2014. – 224 с.</p>	<p>3. Трудовой кодекс ЛНР (с изменениями, внесенными законами ЛНР). [Электронный ресурс]</p> <p>4. http://www.law.edu.ru Юридическая Россия</p> <p>5. nlg.ru/ Центр правовой информации > ires/pravo.htm</p>
22.	ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	<p>1. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие/ Березуцкий В.В., Васьковец Л.А., Вершинина Н.П. и др. – Х.: Факт, 2005. - 384 с.</p> <p>2. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности 10 класс: Учебник. – М.: Просвещение, 2017. – 351 с.</p> <p>3. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности 11 класс: Учебник. – М.: Просвещение, 2017. – 320 с.</p>	<p>3. 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>4. 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.</p>
23.	МДК. 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	<p>1. Повар: учеб. пособие / авт. –сост. И.В.Мельников. - Ростов н / Д: Феникс, 2009. - 438с.</p> <p>2. Профессия повар / авт.-сост. В.А. Барановский. - Мн.: Современ. шк., 2006.-448с.</p> <p>3. Шатун Л.Г. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев / Л.Г. Шатун О.Г. Шатун.- Изд.6-е , доп.и</p>	<p>1. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие. – М.: Высш. шк., 1982. – 216 с.</p> <p>2. Поваренная книга о вкусной пище. – М.: Цитадель, 2001.</p> <p>3. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия. – К.: Издательство А.С.К., 2007.</p> <p>4. Ростовский В.С. и др. Справочник кулинара / В.С.</p>

		<p>перераб. Ростов н / Д: Феникс, 2007.-352с.</p> <p>4. Шумило Г.И. Технология приготовления пищи: Учебное пособие. – К.: «Кондор». – 2008. – 506 с.</p> <p>Повар: учеб. пособие / авт. – сост. И.В.Мельников. – Ростов н / Д: Феникс, 2009.-438с.</p>	<p>Ростовский, В.И. Боробицкий, Р.И. Дуденко. – К.: Техника, 1984. – 159 с.</p> <p>5. Украшаем блюда. Белгород: ООО «Книжный клуб», 2014 – 160 с.</p>
24.	<p>МДК. 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.</p> <p>2. Повар: учеб. пособие / авт. –сост. И.В. Мельников.- Ростов н / Д: Феникс, 2009.-438с.</p> <p>3. Профессия повар / авт.-сост. В.А. Барановский .-Мн.: Современ. шк., 2006.-448с.</p> <p>4. Шатун Л.Г. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев / Л.Г. Шатун О.Г. Шатун.- Изд.6-е , доп. и перераб. Ростов н / Д: Феникс, 2007.-352с.</p> <p>5. Шумило Г.И. Технология приготовления пищи: Учебное пособие. – К.: «Кондор». – 2008. – 506 с.</p>	<p>1. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие. – М.: Высш. шк., 1982. – 216 с.</p> <p>2. Лотыш В.А., Пятницкий Т.А. Блюда из яиц. – К.: Изд. «Реклама». – 1977. – 111 с.</p> <p>3. Поваренная книга о вкусной пище. – М.: Цитадель, 2001.</p> <p>4. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия. – К.: Издательство А.С.К., 2007.</p> <p>5. Ростовский В.С. и др. Справочник кулинара / В.С. Ростовский, В.И. Боробицкий, Р.И. Дуденко. – К.: Техника, 1984. – 159 с.</p> <p>6. Украшаем блюда. Белгород: ООО «Книжный клуб», 2014 – 160 с.</p>
25.	<p>МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов</p>	<p>1. Повар: учеб. пособие / авт. –сост. И.В.Мельников.- Ростов н / Д: Феникс, 2009.-438с.</p> <p>2. Сопина Л.Н. Пособие для повара. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.</p> <p>3.Профессия повар / авт.-сост. В.А. Барановский .-Мн.: Современ. шк., 2006.-448с.</p> <p>4. Шатун Л.Г. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев / Л.Г. Шатун О.Г. Шатун.- Изд.6-е , доп. и перераб. Ростов н / Д: Феникс, 2007.-352с.</p> <p>5. Шумило Г.И. Технология приготовления пищи:</p>	<p>1. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие. – М.: Высш. шк., 1982. – 216 с.</p> <p>2. Поваренная книга о вкусной пище. – М.: Цитадель, 2001.</p> <p>3. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия. – К.: Издательство А.С.К., 2007.</p> <p>4. Ростовский В.С. и др. Справочник кулинара / В.С. Ростовский, В.И. Боробицкий, Р.И. Дуденко. – К.: Техника, 1984. – 159 с.</p>

		Учебное пособие. – К.: «Кондор». – 2008. – 506 с.	
26.	МДК. 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	<p>1. Повар: учеб. пособие / авт. – сост. И.В.Мельников. - Ростов н / Д: Феникс, 2009. - 438с.</p> <p>2. Сопина Л.Н. Пособие для повара. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.</p> <p>3.Профессия повар / авт.-сост. В.А. Барановский. - Мн.: Современ. шк., 2006. - 448с.</p> <p>4. Шатун Л.Г. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев / Л.Г. Шатун О.Г. Шатун. - Изд.6-е, доп. и перераб. Ростов н / Д: Феникс, 2007. -352с.</p> <p>5. Шумило Г.И. Технология приготовления пищи: Учебное пособие. – К.: «Кондор». – 2008. – 506 с.</p>	<p>1. Борисочкина Л.И., Гудович А.В. Производство рыбных кулинарных изделий. – М.: Агропромиздат, 1985. – 223 с.</p> <p>2. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие. – М.: Высш. шк., 1982. – 216 с.</p> <p>3. Поваренная книга о вкусной пище. – М.: Цитадель, 2001.</p> <p>4. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия. – К.: Издательство А.С.К., 2007.</p> <p>5. Ростовский В.С. и др. Справочник кулинара / В.С. Ростовский, В.И. Боробицкий, Р.И. Дуденко. – К.: Техника, 1984. – 159 с.</p> <p>6. Украшаем блюда. Белгород: ООО «Книжный клуб», 2014 – 160 с.</p>
27.	МДК. 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	<p>1. Лобзов К.И. и др. Переработка мяса птицы и яиц/ К.И. Лобзов, Н.С. Миторфанов, В.И. Хлебников. – М.: Агропромиздат, 1987. – 240 с.</p> <p>2. Повар: учеб. пособие / авт. –сост. И.В.Мельников. - Ростов н / Д: Феникс, 2009. - 438с.</p> <p>3. Сопина Л.Н. Пособие для повара. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.</p> <p>4.Профессия повар / авт.-сост. В.А. Барановский. -Мн.: Современ. шк., 2006. -448с.</p> <p>5. Шатун Л.Г. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев / Л.Г. Шатун О.Г. Шатун. - Изд.6-е, доп. и перераб. Ростов н / Д: Феникс, 2007. -352с.</p> <p>6. Шумило Г.И. Технология приготовления пищи: Учебное пособие. – К.: «Кондор». – 2008. – 506 с.</p>	<p>1. Захарова Т.И. Блюда из птицы. – М.: Экономика, 1991. – 111 с.</p> <p>2. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие. – М.: Высш. шк., 1982. – 216 с.</p> <p>3. Поваренная книга о вкусной пище. – М.: Цитадель, 2001.</p> <p>4. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия. – К.: Издательство А.С.К., 2007.</p> <p>5. Ростовский В.С. и др. Справочник кулинара / В.С. Ростовский, В.И. Боробицкий, Р.И. Дуденко. – К.: Техника, 1984. – 159 с.</p> <p>6. Украшаем блюда. Белгород: ООО «Книжный клуб», 2014 – 160 с.</p>

28.	МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	<p>1. Повар: учеб. пособие / авт. –сост. И.В. Мельников. - Ростов н / Д: Феникс, 2009. - 438с.</p> <p>2. Сопина Л.Н. Пособие для повара. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.</p> <p>3.Профессия повар / авт.-сост. В.А. Барановский. -Мн.: Соврем. шк., 2006. -448с.</p> <p>4. Шатун Л.Г. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев / Л.Г. Шатун О.Г. Шатун. - Изд.6-е, доп. и перераб. Ростов н / Д: Феникс, 2007. -352с.</p> <p>5. Шумило Г.И. Технология приготовления пищи: Учебное пособие. – К.: «Кондор». – 2008. – 506 с.</p>	<p>1. Захарова Т.И. Блюда из птицы. – М.: Экономика, 1991. – 111 с.</p> <p>2. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие. – М.: Высш. шк., 1982. – 216 с.</p> <p>3. Поваренная книга о вкусной пище. – М.: Цитадель, 2001.</p> <p>4. Ростовский В.С. и др. Справочник кулинара / В.С. Ростовский, В.И. Боробицкий, Р.И. Дуденко. – К.: Техника, 1984. – 159 с.</p> <p>5. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия. – К.: Издательство А.С.К., 2007.</p> <p>6. Украшаем блюда. Белгород: ООО «Книжный клуб», 2014 – 160 с.</p>
29.	МДК. 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	<p>1. Повар: учеб. пособие / авт. –сост. И.В. Мельников. - Ростов н / Д: Феникс, 2009. - 438с.</p> <p>2. Сопина Л.Н. Пособие для повара. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.</p> <p>3.Профессия повар / авт.-сост. В.А. Барановский. -Мн.: Соврем. шк., 2006. -448с.</p> <p>4. Шатун Л.Г. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев / Л.Г. Шатун О.Г. Шатун. - Изд.6-е, доп. и перераб. Ростов н / Д: Феникс, 2007. -352с.</p> <p>5. Шумило Г.И. Технология приготовления пищи: Учебное пособие. – К.: «Кондор». – 2008. – 506 с.</p>	<p>1. Бабин И.П. Напитки на любой вкус. – М.: Экономика, 1983. – 160 с.</p> <p>2. Захарова Т.И. Блюда из птицы. – М.: Экономика, 1991. – 111 с.</p> <p>3. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие. – М.: Высш. шк., 1982. – 216 с.</p> <p>4. Поваренная книга о вкусной пище. – М.: Цитадель, 2001.</p> <p>5. Ростовский В.С. и др. Справочник кулинара / В.С. Ростовский, В.И. Боробицкий, Р.И. Дуденко. – К.: Техника, 1984. – 159 с.</p> <p>6. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия. – К.: Издательство А.С.К., 2007.</p> <p>7. Украшаем блюда. Белгород: ООО «Книжный клуб», 2014 – 160 с.</p>
30.	МДК. 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и	<p>1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.</p>	<p>1. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие. – М.: Высш. шк., 1982. – 216 с.</p>

	кондитерских изделий	<p>2. Повар: учеб. пособие / авт. –сост. И.В. Мельников. - Ростов н / Д: Феникс, 2009. - 438с.</p> <p>3. Сопина Л.Н. Пособие для повара. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.</p> <p>4.Профессия повар / авт.-сост. В.А. Барановский. -Мн.: Современ. шк., 2006. -448с.</p> <p>5. Шамкуть О.В. Профессия кондитер. Учебное пособие. – М.: Современная школа, 2006.</p> <p>6. Шатун Л.Г. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев / Л.Г. Шатун О.Г. Шатун. - Изд.6-е, доп. и перераб. Ростов н / Д: Феникс, 2007. -352с.</p> <p>7. Шумило Г.И. Технология приготовления пищи: Учебное пособие. – К.: «Кондор». – 2008. – 506 с.</p>	<p>2. Поваренная книга о вкусной пище. – М.: Цитадель, 2001.</p> <p>3. Ростовский В.С. и др. Справочник кулинара / В.С. Ростовский, В.И. Боробицкий, Р.И. Дуденко. – К.: Техника, 1984. – 159 с.</p> <p>4. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия. – К.: Издательство А.С.К., 2007.</p> <p>5. Украшаем блюда. Белгород: ООО «Книжный клуб», 2014 – 160 с.</p>
31.	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, 2 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
№ 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.
№ 108 Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места	Доска – 1 шт., стол преподавательский – 1 шт., стул преподавателя -1 шт., столы ученические – 10 шт., стулья ученические – 20 шт., мебель «Горка» – 1 шт., шкаф – 2 шт.
№ 109 Учебный кулинарный цех	Печь электрическая – 1 шт., сковорода – 1 шт., разделочные столы, электромясорубка – 1 шт., холодильник – 1 шт., холодильный шкаф – 1 шт., ванны для мойки посуды – 2 шт., духовой шкаф – 1 шт., микроволновая печь – 1 шт., весы настольные – 1 шт., гастрономическая машина для нарезки – 1 шт., стеллажи для посуды – 2 шт., посуда кухонная разных емкостей - 12 шт., посуда столовая в ассортименте, приборы столовые в ассортименте, вытяжка – 1 шт., фритюрница – 1 шт., бойлер – 1 шт., противень – 1 шт.
№ 109-А Учебный кондитерский цех	Мешки кондитерские – 10 шт., взбивальная машина – 2 шт.,

	<p>насадки кондитерские для украшения тортов, пирожных – 50 шт., насадки для отсадки теста пирожных -20 шт., скалки для раскатки теста – 5 шт., скалка с резцами - 2 шт., формы для печенья – 5 шт., выемки для мастики – 5 шт., листы для выпечки с силиконовыми вкладышами – 7 шт., миксер – 1 шт., формы силиконовые – 50 шт., разъемные формы для тортов – 2 шт., огнетушитель – 2 шт.</p>
№ 205 Кабинет основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда	<p>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 шт., тренажёр для обучения проведения искусственного дыхания – 1 шт., огнетушитель пенный, порошковый и углекислотный – 1 шт.</p>
№ 201 Кабинет социально-экономических дисциплин Лаборатория технических средств управления	<p>Доска маркерная – 1шт., стол учительский – 1 шт., стул учительский -1 шт., столы ученические – 20 шт., стулья ученические – 30 шт., шкаф – 3 шт., тематические стенды – 2 шт.</p>
№ 212 Кабинет русского языка и литературы	<p>Стол преподавательский – 1шт., стул преподавательский – 1 шт., столы ученические – 14 шт., стулья ученические – 28 шт., доска – 1 шт., шкаф канцелярский – 3 шт., стенды – 9 шт., таблицы – 1 комплект</p>
№ 114 Кабинет иностранного языка	<p>Доска – 1 шт., стол преподавательский – 1 шт., стул преподавательский – 1 шт., парта ученическая – 14 шт., стулья ученические – 28 шт., шкафы – 2 шт.</p>
№ 213 Кабинет обществознания, истории и права №213-А Музейная комната	<p>Стол преподавателя – 1 шт., столы ученические – 16 шт., стул преподавателя – 2 шт., стулья ученические -31 шт., доска – 1 шт.,</p>

	шкаф канцелярский – 1 шт., шкаф музейный – 5 шт., стенды – 10 шт.
№ 206 Кабинет химии и биологии	Рабочее место преподавателя - 1 шт., лабораторные столы – 13 шт.; стол однотумбовый – 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., огнетушитель – 1 шт.
№ 112 Кабинет географии, экологии и экономики	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.
№ 113 Кабинет математики и математических дисциплин	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.
№ 111 Кабинет физики	Стол преподавательский– 1 шт., столы лабораторные – 4 шт., столы ученические – 15 шт.; стул преподавательский – 1 шт., стулья ученические – 30 шт.,

	<p>доска – 1 шт., шкаф канцелярский – 2 шт., ПК Athlon3600 – 1 шт., 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 – 15шт. линза наливная – 2 шт., переключатели – 22 шт., набор капилляров – 1 шт., магнитная стрелка – 4 шт., прибор линейного растяжения – 1шт., 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.</p>

	Стулья ученические – 13 шт. Теннисный шарик – 15 шт. Фишка – 8 шт. 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 однотоумбовый – 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 ГУ "Луганская республиканская клиническая больница" ЛНР, ООО "ПКФ "ЛИА ЛТД", ООО "ТД "УНИВЕРСАМ №1", ФЛП Ванецян Т.П. кафе "Аквариус", ФЛП Гилева А.В. Столовая, 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, базе которых предоставляется для прохождения практики обучающихся:

ГУ "Луганская республиканская клиническая больница" ЛНР,

ООО "ПКФ "ЛИА ЛТД",
ООО "ТД "УНИВЕРСАМ №1",
ФЛП Ванецян Т.П. кафе "Аквариус",
ФЛП Гилева А.В. Столовая,
ФЛП Захарова И.А. кафе "Мамины вареники",
ФЛП Ивченко М.А. кафе "Ливадия".

6. Фонды оценочных средств по профессии

Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций. *(Приложение 6)*

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.