

СВЕДЕНИЯ

о реализации основных образовательных программ,
заявленных для государственной аккредитации образовательной деятельности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), 3 г. 10 мес.

основная образовательная программа

специалист по поварскому и кондитерскому делу

присваиваемая квалификация (для основных профессиональных образовательных программ)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области

«Колледж технического и художественного образования г.Тольятти»

полное наименование образовательной организации или организации, осуществляющей обучение (далее – организация)/
фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя, данные документа, удостоверяющего личность индивидуального предпринимателя,

По профессии, специальности, направлению подготовки организация осуществляет образовательную деятельность по следующим основным профессиональным образовательным программам:

1) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

									х) работников	ьной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	ОУП.01 Русский язык	Аксененко Вера Петровна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее (педагогическое) Русский язык и литература. Учитель русского языка и литературы		88	0,12	35/0	
2	ОУП.02 Литература	Аксененко Вера Петровна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее (педагогическое) Русский язык и литература. Учитель русского языка и литературы		117	0,16	35/0	
3	ОУП.03 Иностранный язык	Муратова Халида Нафхатовна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее (педагогическое) Английский язык; Учитель английского языка		117	0,16	44/0	
4	ОУП.03 Иностранный язык	Фрислер Денис Владимирович	по основному месту работы	преподаватель	Высшее Бакалавр романо-германской филологии	АНО ВО «МИСАО», «Педагогическое образование: преподаватель английского языка в СПО»; Преподаватель английского языка.	117	0,16	15/0	
5	ОУП.04 История	Чебачева Ксения Ивановна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее Юриспруденция, Юрист	ФГБОУ ВО «Тольяттинский государственный университет» «Теории и методики преподавания в образовательном учреждении»	81	0,11	6/0	

6	ОУП.05 Математика	Гончарова Нина Александровна	по основному месту работы	преподавате ль	Высшее (педагогическое) Физика и математика; Учитель физики и математики		224	0,31	33/0
7	ОУП.06 Астрономия	Самойлова Лариса Валентиновна	по основному месту работы	преподавате ль	Высшее (педагогическое) Математика и информатика; Учитель математики и информатики	АНО ВО «МИСАО», «педагогическое образование: преподаватель физики в СПО» Присвоена квалификация: Преподаватель физики	36	0,05	19/0
8	ОУП.07 Физическая культура	Миронова Сания Станиславовна	по основному месту работы	преподавате ль	Высшее Строительство автодорог и автодромов; Инженер-строитель	НП ОДПО «Институт направленного профессионального образования»; тренер- преподаватель;	117	0,16	21/0
9	ОУП.08 Основы безопасности жизнедеятельност и	Кочмарик Анатолий Дмитреевич	по основному месту работы	преподавате ль	Высшее Промышленное и гражданское строительство; инженер-строитель	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	70	0,1	13/8
10	Индивидуальный проект	Муратова Халида Нахфатовна	по основному месту работы	преподавате ль	Высшее (педагогическое) Английский язык; Учитель английского языка		3	0,004	44/0
11	Индивидуальный	Аксененко Вера	по основному месту	преподавате	Высшее		3	0,004	35/0

	проект	Петровна	работы	ль	(педагогическое) Русский язык и литература. Учитель русского языка и литературы				
12	Индивидуальный проект	Чебачева Ксения Ивановна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее Юриспруденция, Юрист	ФГБОУ ВО «Тольяттинский государственный университет» «Теории и методики преподавания в образовательном учреждении»	2	0,003	6/0
13	Индивидуальный проект	Самойлова Лариса Валентиновна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее (педагогическое) Математика и информатика; Учитель математики и информатики	АНО ВО «МИСАО», «педагогическое образование: преподаватель физики в СПО» Присвоена квалификация: Преподаватель физики	2	0,003	19/0
14	Индивидуальный проект	Кочмарик Анатолий Дмитриевич	по основному месту работы	преподаватель	Высшее Промышленное и гражданское строительство; инженер-строитель	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	2	0,003	13/8
15	Индивидуальный проект	Фрислер Денис Владимирович	по основному месту работы	преподаватель	Высшее Бакалавр романо-германской филологии	АНО ВО «МИСАО», «Педагогическое образование:	2	0,003	15/0

						преподаватель английского языка в СПО»; Преподаватель английского языка.			
16	Индивидуальный проект	Гончарова Нина Александровна	по основному месту работы	преподавател ь	Высшее (педагогическое) Физика и математика; Учитель физики и математики		2	0,003	33/0
17	Индивидуальный проект	Миронова Сания Станиславовна	по основному месту работы	преподавател ь	Высшее Строительство автодорог и автодромов; Инженер-строитель	НП ОДПО «Институт направленного профессионального образования»; тренер- преподаватель;	2	0,003	21/0
18	ОУП.09 Естествознание	Самойлова Лариса Валентиновна	по основному месту работы	преподавател ь	Высшее (педагогическое) Математика и информатика; Учитель математики и информатики	АНО ВО «МИСАО», «педагогическое образование: преподаватель физики в СПО» Присвоена квалификация : Преподаватель физики	76	0,11	19/0
19	ОУП.09 Естествознание	Голева Ольга Васильевна	по основному месту работы	преподавател ь	Высшее (педагогическое) Биологий и химия; Учитель биологии и химии средней школы		94	0,13	26/11
20	ОУП.09 Естествознание	Новопашина Марина Анатольевна	по основному месту работы	преподавател ь	Высшее (педагогическое) География и биология; Учитель географии и биологии, воспитатель-эколог		57	0,08	21/0

21	ОУП.10 Информатика	Зидыганова Елизавета Аркадьевна	по основному месту работы	преподавате ль	Высшее Педагогическое образование; бакалавр		158	0,22	2/0
22	ОУП.11 Экономика	Опарина Галина Петровна	по основному месту работы	преподавате ль	Высшее Бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности; Экономист	АНО ВО «МИСАО», «Преподаватель среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения»	169	0,23	21/8
23	ОУП.12 География родного края/Проектная деятельность	Новопашина Марина Анатольевна	по основному месту работы	преподавате ль	Высшее (педагогическое) География и биология; Учитель географии и биологии, воспитатель-эколог		36	0,05	21/0
24	ОГСЭ.01 Основы Философии	Марчук Евгений Александрович	Совмещение должностей	преподавате ль	Высшее Истрия: Историк- преподаватель; Менеджмент в социальной сфере; Менеджер образования		36	0,05	22/0
25	ОГСЭ.02 История	Чебачева Ксения Александровна	по основному месту работы	преподавате ль	Высшее Юриспруденция, Юрист	ФГБОУ ВО «Тольяттинский государственный университет» «Теории и методики преподавания в образовательном учреждении»	36	0,05	6/0
26	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Фрислер Денис Владимирович	по основному месту работы	преподавате ль	Высшее Бакалавр романо- германской филологии	АНО ВО «МИСАО», «Педагогическое образование: преподаватель	164	0,23	15/0

						английского языка в СПО»; Преподаватель английского языка.			
27	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Муратова Халида Нахфатовна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее (педагогическое) Английский язык; Учитель английского языка		164	0,23	44/44
28	ОГСЭ.04 Физическая культура	Миронова Сания Станиславовна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее Строительство автодорог и автодромов; Инженер-строитель	НП ОДПО «Институт направленного профессионального образования»; тренер-преподаватель;	164	0,23	21/0
29	ОГСЭ.05 Психология общения	Семенова Юлия Валентиновна	Совмещение должностей	преподаватель	Высшее, педагогика и психология, педагог-психолог		32	0,04	12/12
30	ОГСЭ.06 Общие компетенции профессионала (по уровням)	Опарина Галина Петровна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее Бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности; Экономист	АНО ВО «МИСАО», «Преподаватель среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения»	56	0,08	21/8
31	ОГСЭ.07 Рынок труда и профессиональная карьера/Психология личности и профессиональное самоопределение	Опарина Галина Петровна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее Бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности; Экономист	АНО ВО «МИСАО», «Преподаватель среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения»	36	0,05	21/8

32	ЕН.01 Химия	Голева Ольга Васильевна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее (педагогическое) Биологий и химия; Учитель биологии и химии средней школы		149	0,21	26/11
33	ЕН.02 Экологические основы природопользования	Новопашина Марина Анатолевна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее (педагогическое) География и биология; Учитель географии и биологии, воспитатель-эколог		41	0,06	21/0
34	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Мигунова Лина Викторовна	на условиях внутреннего совместительства	преподаватель	Высшее Менеджмент организации, Менеджер организации.	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	69	0,09	13/3
35	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Опарина Галина Петровна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее Бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности; Экономист	АНО ВО «МИСАО», «Преподаватель среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения»	101	0,14	21/8
36	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности; Экономист	АНО ВО «МИСАО», «Преподаватель среднего профессионального образования. Теория и практика	75	0,1	1/19

						реализации ФГОС нового поколения» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования			
37	ОП.04 Организация обслуживания	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности; Экономист	АНО ВО «МИСАО», «Преподаватель среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	69	0,09	1/19

38	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Мигунова Лина Викторовна	на условиях внутреннего совместительства	преподаватель	Высшее Менеджмент организации, Менеджер организации.	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	102	0,14	13/24
39	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	Шейкина Екатерина Павловна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее Юриспруденция; бакалавр	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика преподавания дисциплины «История и обществознание» Педагог профессионального образования.	38	0,05	2/0
40	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Горбунова Ксения Александровна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее (педагогическое) Математика и информатика; Учитель математики и информатики		96	0,13	16/0
41	ОП.08 Охрана труда	Балюк Наталья Владимировна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее Теплогазоснабжение и вентиляция; Инженер-строитель	ЧОУ ДПО (ПК) «Самарский межотраслевой институт» Техносферная безопасность. Охрана труда. АНО ВО	32	0,04	19/15

						«МИСАО», «Преподаватель среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения»			
42	ОП.09 Безопасность жизнедеятельност и	Кочмарик Анатолий Дмитреевич	по основному месту работы	преподавате ль	Высшее Промышленное и гражданское строительство; инженер-строитель	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	68	0,09	13/8
43	ОП.10 Бухгалтерский учет общественном питании	Опарина Галина Петровна	по основному месту работы	преподавате ль	Высшее Бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности; Экономист	АНО ВО «МИСАО», «Преподаватель среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения»	55	0,08	21/8
44	ОП.11 Особенности приготовления блюдо национальной кухни	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподавате ль	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования	36	0,05	1/19

						«Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования			
45	ОП.12 Организация производства предприятий общественного питания	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	37	0,05	1/19
46	ОП.13 Кулинарное моделирование	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес»	32	0,04	1\19

						Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования			
47	ОП.14 Основы диетологии	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	36	0,05	1/19
48	ОП.15 Основы предпринимательства/Основы интеллектуального труда	Опарина Галина Петровна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее Бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности; Экономист	АНО ВО «МИСАО», «Преподаватель среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения»	34	0,05	21/8

	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента								
49	.МДК01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	44	0,06	1/19
50	МДК01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный	70	0,1	1/19

						центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования			
51	УП.01 Учебная практика	Петрова Наталья Николаевна	Совмещение должностей	преподаватель	Средне-специальное Электромашиностроение; Техник-электрик Начальное профессиональное Повар пятого разряда	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства» Технология продукции общественного питания 4 курс	72	0,1	34/0
52	ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Петрова Наталья Николаевна	Совмещение должностей	преподаватель	Средне-специальное Электромашиностроение; Техник-электрик Начальное профессиональное	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального	108	0,15	34/0

					Повар пятого разряда	о образования; Педагог профессионального образования ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства» Технология продукции общественного питания 4 курс			
53	Экзамен (квалификационный) по ПМ01	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	8	0,01	1/19
	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к								

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания								
54	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	51	0,07	1/19
55	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания»	106	0,15	1/19

	ассортимента					ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессиональног о образования; Педагог профессионального образования			
56	УП.02 Учебная практика	Петрова Наталья Николаевна	Совмещение должностей	преподавате ль	Средне- специальное Электромашиностр ование; Техник- электрик Начальное профессиональное Повар пятого разряда	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессиональног о образования; Педагог профессионального образования ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательст ва» Технология продукции общественного питания, 4 курс	72	0,1	34/0
57	ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)	Петрова Наталья Николаевна	Совмещение должностей	преподавате ль	Средне- специальное Электромашиностр ование; Техник- электрик Начальное	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика	144	0,2	34/0

					<p>профессиональное Повар пятого разряда</p>	<p>профессионального образования; Педагог профессионального образования ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства» Технология продукции общественного питания, 4 курс</p>			
58	<p>Экзамен (квалификационный) по ПМ02</p>	<p>Мищенко Ираида Семеновна</p>	<p>на условиях внешнего совместительства</p>	<p>преподаватель</p>	<p>Высшее Юрист; Юриспруденция</p> <p>Магистр 37.04.01. Психология</p>	<p>Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования</p>	8	0,01	1/19
	<p>ПМ03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к</p>								

	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного								
59	МДК03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	56	0,08	1/19
60	МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования	62	0,09	1/19

						о образования; Педагог профессионального образования			
61	УП.03 Учебная практика	Петрова Наталья Николаевна	Совмещение должностей	преподаватель	Средне-специальное Электромашинстроение; Техник-электрик Начальное профессиональное Повар пятого разряда	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства» Технология продукции общественного питания, 4 курс	72	0,1	34/0
62	ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)	Петрова Наталья Николаевна	Совмещение должностей	преподаватель	Средне-специальное Электромашинстроение; Техник-электрик Начальное профессиональное Повар пятого разряда	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных	108	0,15	34/0

						технологий и предпринимательства» Технология продукции общественного питания, 4 курс			
63	Экзамен (квалификационный) по ПМ03	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	10	0,01	1/19
	ПМ04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного								

64	МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	32	0,04	1/19
65	МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	54	0,07	1/19

66	УП.04 Учебная практика	Петрова Наталья Николаевна	Совмещение должностей	преподаватель	Средне-специальное Электромашиностроение; Техник-электрик Начальное профессиональное Повар пятого разряда	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства» Технология продукции общественного питания, 4 курс	36	0,05	34/0
67	ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)	Петрова Наталья Николаевна	Совмещение должностей	преподаватель	Средне-специальное Электромашиностроение; Техник-электрик Начальное профессиональное Повар пятого разряда	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства» Технология	72	0,1	34/0

						продукции общественного питания, 4 курс			
68	Экзамен (квалификационный) по ПМ04	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	14	0,02	1/19
	ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания								

69	МДК05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	32	0,04	1/19
70	МДК05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	52	0,07	1/19

71	УП.05 Учебная практика	Петрова Наталья Николаевна	Совмещение должностей	преподаватель	Средне-специальное Электромашиностроение; Техник-электрик Начальное профессиональное Повар пятого разряда	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства» Технология продукции общественного питания, 4 курс	72	0,1	34/0
72	ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)	Петрова Наталья Николаевна	Совмещение должностей	преподаватель	Средне-специальное Электромашиностроение; Техник-электрик Начальное профессиональное Повар пятого разряда	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства» Технология	108	0,15	34/0

						продукции общественного питания, 4 курс			
73	Экзамен (квалификационный) по ПМ05	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	10	0,01	1/19
	ПМ06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала								
74	МДК06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Опарина Галина Петровна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее Бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности; Экономист	АНО ВО «МИСАО», «Преподаватель среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения»	96	0,13	21/8

75	УП.06 Учебная практика	Петрова Наталья Николаевна	Совмещение должностей	преподаватель	Средне-специальное Электромашиностроение; Техник-электрик Начальное профессиональное Повар пятого разряда	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства» Технология продукции общественного питания, 4 курс	36	0,05	34/0
76	ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)	Петрова Наталья Николаевна	Совмещение должностей	преподаватель	Средне-специальное Электромашиностроение; Техник-электрик Начальное профессиональное Повар пятого разряда	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства» Технология	72	0,1	34/0

						продукции общественного питания, 4 курс			
77	Экзамен (квалификационный) по ПМ06	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	10	0,01	1/19
	ПМ07 Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер								
78	МДК07.01 Выполнение работ по профессии Повар	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный	37	0,05	1/19

						центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования			
79	МДК07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподаватель	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального образования	53	0,07	1/19
80	УП.07 Учебная практика	Петрова Наталья Николаевна	Совмещение должностей	преподаватель	Средне-специальное Электромашиностроение; Техник-электрик Начальное профессиональное Повар пятого разряда	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессионального образования; Педагог профессионального	144	0,2	34/0

						образования ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательст ва» Технология продукции общественного питания, 4 курс			
81	ПП.07 Производственная практика (по профилю специальности)	Петрова Наталья Николаевна	Совмещение должностей	преподавателе ль	Средне- специальное Электромашиностр ование; Техник- электрик Начальное профессиональное Повар пятого разряда	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессиональног о образования; Педагог профессионального образования ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательст ва» Технология продукции общественного питания, 4 курс	216	0,3	34/0
82	Экзамен (квалификационн ый) по профессии Повар	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподавателе ль	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания»,	19	0,03	1/19

						ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессиональног о образования; Педагог профессионального образования			
83	Экзамен (квалификационн ый) по профессии Кондитер	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподавате ль	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания», ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессиональног о образования; Педагог профессионального образования	19	0,03	1/19
84	ПДП 00 Производственная практика (преддипломная)	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподавате ль	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания»,	144	0,2	1/19

						ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессиональног о образования; Педагог профессионального образования			
85	Государственная итоговая аттестация	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподавате ль	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания», ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессиональног о образования; Педагог профессионального образования	72	0,1	1/19
86	Государственная итоговая аттестация	Опарина Галина Петровна	по основному месту работы	преподавате ль	Высшее Бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности; Экономист	АНО ВО «МИСАО», «Преподаватель среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения»	72	0,1	21/8

87	Государственная итоговая аттестация	Гринева Вера Владимировна	по основному месту работы	преподаватель	Высшее Технология продуктов общественного питания Инженер		72	0,1	6/0
----	-------------------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------	-----------------------------------------------------------------	--	----	-----	-----

2.3. Сведения о научно-педагогических работниках организации, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых организацией к реализации образовательной программы на иных условиях, являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (далее - специалисты-практики):

№ п/п	Ф.И.О. специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего штатного совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Период работы в организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник	Общий трудовой стаж работы в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
	2	3	4	5	8
1	Мищенко Ираида Семеновна	ИП Мищенко, ООО «Лайм»	директор	19 лет	19 лет

Раздел 3. Материально-технические условия реализации образовательной программы:

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1.	Русский язык	<u>Кабинет русского языка и литературы:</u> -комплект мебели на 30 рабочих мест; - 1 компьютер; - лицензионное обеспечение Windows 7; - 5 шкафов; - раздаточный материал в электронном виде	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 3 этаж, каб. № 303
2.	Литература	<u>Кабинет русского языка и литературы:</u> -комплект мебели на 30 рабочих мест; - 1 компьютер;	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 3 этаж, каб. № 303

		<ul style="list-style-type: none"> - лицензионное обеспечение Windows 7; - 5 шкафов; - раздаточный материал в электронном виде 	
3.	Иностранный язык	<u>Кабинет иностранного языка:</u> <ul style="list-style-type: none"> -комплект мебели на 30 рабочих мест; - 5 шкафов; - раздаточный материал в электронном виде 	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 3 этаж, каб. № 306
4.	История	<u>Кабинет истории, географии и обществознания:</u> <ul style="list-style-type: none"> -комплект мебели на 30 рабочих мест; - раздаточный материал в электронном виде 	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 406
5.	Математика	<u>Кабинет математики:</u> <ul style="list-style-type: none"> - комплект мебели на 32 рабочих мест; - 12 компьютеров; - интерактивная доска; -оборудованное рабочее место преподавателя; - лицензионное программное обеспечение Windows 10 (на компьютер преподавателя); - лицензионное программное обеспечение Windows 7 (на 12 компьютеров); - 4 шкафа (большие); - 1 шкаф (маленький); - раздаточный материал в электронном виде. 	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 3 этаж, каб. № 301
6.	Астрономия	<u>Кабинет физики:</u> <ul style="list-style-type: none"> -комплект мебели на 30 рабочих мест; -1 компьютер; - лицензионное обеспечение Windows XP; - раздаточный материал в электронном виде 	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 3 этаж, каб. № 308
7.	Физическая культура	<u>Спортивный зал:</u> <ul style="list-style-type: none"> - склад спортивного инвентаря; - тренажёрный зал; - комплект учебно-наглядных пособий по физической культуре; - спортивный инвентарь (согласно типового табеля спортивного инвентаря и оборудования от 19.09.1984г. №770) <u>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</u>	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 1 этаж
8.	Основы безопасности жизнедеятельности	<u>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда:</u> <ul style="list-style-type: none"> -комплект мебели на 30 рабочих мест; -1 компьютер; - лицензионное обеспечение Windows XP; - раздаточный материал в электронном виде 	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 408

9.	Естествознание	<u>Кабинет химии и биологии:</u> - комплект мебели на 30 рабочих мест; - раздаточный материал в электронном виде	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 407
10.	Информатика	<u>Кабинет информатики:</u> - комплект мебели на 30 рабочих мест; - 12 компьютеров; - интерактивная доска; - проектор; -оборудованное рабочее место преподавателя; - лицензионное программное обеспечение Windows 10 (на компьютер преподавателя); - лицензионное программное обеспечение Windows 10 (на 12 компьютеров); - 2 шкафа (большие); - 1 шкаф (маленький); - раздаточный материал в электронном виде.	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 3 этаж, каб. № 307
11.	Экономика	<u>Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности:</u> -комплект мебели на 30 рабочих мест; - 4 компьютера; - лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт.	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
12.	География родного края	<u>Кабинет истории, географии и обществознания:</u> -комплект мебели на 30 рабочих мест; - раздаточный материал в электронном виде	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 406
13.	Основы философии	<u>Кабинет истории, географии и обществознания:</u> -комплект мебели на 30 рабочих мест; - раздаточный материал в электронном виде	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 406
14.	История	<u>Кабинет истории, географии и обществознания:</u> -комплект мебели на 30 рабочих мест; - раздаточный материал в электронном виде	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 406
15.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<u>Кабинет иностранного языка:</u> -комплект мебели на 30 рабочих мест; - 5 шкафов; - раздаточный материал в электронном виде	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 3 этаж, каб. № 306
16.	Физическая культура	<u>Спортивный зал:</u> - склад спортивного инвентаря; - тренажёрный зал; - комплект учебно-наглядных пособий по физической культуре; - спортивный инвентарь (согласно типового табеля спортивного инвентаря и оборудования от 19.09.1984г. №770)	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 1 этаж

		<u>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</u>	
17.	Психология общения	<u>Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности:</u> -комплект мебели на 30 рабочих мест; - 4 компьютера; - лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт.	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
18.	Общие компетенции профессионала (по уровням)	<u>Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности:</u> -комплект мебели на 30 рабочих мест; - 4 компьютера; - лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт.	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
19.	Рынок труда и профессиональная карьера	<u>Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности:</u> -комплект мебели на 30 рабочих мест; - 4 компьютера; - лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт.	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
20.	Химия	<u>Кабинет химии и биологии:</u> - комплект мебели на 30 рабочих мест; - шкаф для оборудования 6 шт. -электронный образовательный ресурс (Химия. Виртуальная лаборатория) <u>Лаборатория химии:</u> - комплект мебели на 30 рабочих мест; - шкаф для оборудования 1 шт. -электронный образовательный ресурс «Химия. Виртуальная лаборатория»	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 407 Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 402л
21.	Экологические основы природопользования	<u>Кабинет экологических основ природопользования:</u> - комплект мебели на 30 рабочих мест; - раздаточный материал в электронном виде	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 407
22.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	<u>Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены:</u> - комплект мебели на 30 рабочих мест; - шкаф для оборудования 1 шт. - электронный образовательный ресурс «Химия. Виртуальная лаборатория»	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 304л
23.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	<u>Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья:</u> - комплект мебели на 25 рабочих мест; - 1 компьютер; -оборудованное рабочее место преподавателя; - лицензионное программное обеспечение Windows XP – 1шт.	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 202л

		- шкаф 2шт.	
24.	Техническое оснащение организаций питания	<u>Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:</u> - комплект мебели на 25 рабочих мест; - 1 компьютер; -оборудованное рабочее место преподавателя; - лицензионное программное обеспечение Windows XP	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 301л
25.	Организация обслуживания	<u>Кабинет организации обслуживания:</u> - комплект мебели на 25 рабочих мест; - 1 компьютер; -оборудованное рабочее место преподавателя; - лицензионное программное обеспечение Windows XP 1шт. - шкаф 2шт.	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 202л ДОГОВОР № 6/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТнХО на базе ООО «Вершина»
26.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<u>Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности:</u> -комплект мебели на 30 рабочих мест; - 4 компьютера; - лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт.	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
27.	Правовые основы профессиональной деятельности	<u>Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности:</u> -комплект мебели на 30 рабочих мест; - 4 компьютера; - лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт.	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
28.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<u>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности:</u> - комплект мебели на 30 рабочих мест; - 12 компьютеров; - интерактивная доска; - проектор; -оборудованное рабочее место преподавателя; - лицензионное программное обеспечение Windows 10 (на компьютер преподавателя); - лицензионное программное обеспечение Windows 10 (на 12 компьютеров); - 2 шкафа (большие); - 1 шкаф (маленький); - раздаточный материал в электронном виде.	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 3 этаж, каб. № 307
29.	Охрана труда	<u>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда:</u> -комплект мебели на 30 рабочих мест; -1 компьютер; - лицензионное обеспечение Windows XP;	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 408

		- раздаточный материал в электронном виде	
30.	Безопасность жизнедеятельности	<u>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда:</u> -комплект мебели на 30 рабочих мест; -1 компьютер; - лицензионное обеспечение Windows XP; - раздаточный материал в электронном виде	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 408
31.	Бухгалтерский учет в общественном питании	<u>Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности:</u> -комплект мебели на 30 рабочих мест; - 4 компьютера; - лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт.	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
32.	Особенности приготовления блюд национальной кухни	<u>Учебный кондитерский цех:</u> <u>Учебный кулинарный цех:</u> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз;	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л

		<ul style="list-style-type: none"> - 1 кофейный сервиз; - посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. - набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. - специальные виды ложек- 2 набора - ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. - наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <p><u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u></p>	ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
33.	Организация производства предприятий общественного питания	<p><u>Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект мебели на 30 рабочих мест; - 4 компьютера; - лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт. 	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
34.	Кулинарное моделирование	<p><u>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект мебели на 25 рабочих мест; - 1 компьютер; - оборудованное рабочее место преподавателя; - лицензионное программное обеспечение Windows XP – 1 шт. - 1 шкаф. 	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 307л
35.	Основы диетологии	<p><u>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект мебели на 25 рабочих мест; - 1 компьютер; - оборудованное рабочее место преподавателя; - лицензионное программное обеспечение Windows XP – 1 шт. - 1 шкаф. 	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 307л
36.	Основы предпринимательства	<p><u>Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект мебели на 30 рабочих мест; - 4 компьютера; - лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт. 	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
37.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<p><u>Учебный кондитерский цех:</u></p> <p><u>Учебный кулинарный цех:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект мебели на 20 рабочих мест; 	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л

	<ul style="list-style-type: none"> - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; -посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <p><u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u></p>	<p>ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТнХО на базе ООО «Вершина»</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

38.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<p><u>Учебный кондитерский цех:</u> <u>Учебный кулинарный цех:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт.; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; -посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. 	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л
-----	---------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

		<u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u>	ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
39.	Учебная практика	<u>Учебный кондитерский цех:</u> <u>Учебный кулинарный цех:</u> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; -посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт.	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л

		<p>- набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u></p>	<p>ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»</p>
40.	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>		<p>Договор о дуальном обучении с ООО «Вершина» № б/н от 19.11.2019 г. Договор об организации производственной практики с АНО ДО «Планета детства «Лада» № 02-574 от 07.10.2019г Договор об организации дуального обучения № б/н от 14.10.2019 г. с Кафе «Восьмая миля» ИП Погосян В.Р. ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»</p>
41.	<p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p><u>Учебный кондитерский цех:</u> <u>Учебный кулинарный цех:</u> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт.</p>	<p>Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л</p>

		<ul style="list-style-type: none"> -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; -посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <p><u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u></p>	<p>ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»</p>
42.	<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p><u>Учебный кондитерский цех:</u> <u>Учебный кулинарный цех:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт.; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. 	<p>Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; -посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <p><u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u></p>	<p>ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»</p>
43.	Учебная практика	<p><u>Учебный кондитерский цех:</u> <u>Учебный кулинарный цех:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. 	<p>Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; -посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <p><u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u></p>	ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
44.	Производственная практика (по профилю специальности)		<p>Договор о дуальном обучении с ООО «Вершина» № б/н от 19.11.2019 г.</p> <p>Договор об организации производственной практики с АНО ДО «Планета детства «Лада» № 02-574 от 07.10.2019г</p> <p>Договор об организации дуального обучения № б/н от 14.10.2019 г. с Кафе «Восьмая миля» ИП Погосян В.Р.</p> <p>ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»</p>
45.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p><u>Учебный кондитерский цех:</u></p> <p><u>Учебный кулинарный цех:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт.; 	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л

		<ul style="list-style-type: none"> - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; -посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u> 	<p>ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»</p>
46.	<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p><u>Учебный кондитерский цех:</u> <u>Учебный кулинарный цех:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся 	<p>Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л</p>

		<ul style="list-style-type: none"> -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; -посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <p><u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u></p>	
47.	Учебная практика	<p><u>Учебный кондитерский цех:</u> <u>Учебный кулинарный цех:</u></p>	<p>ДОГОВОР № 6/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина» Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; -посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <p><u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд,</u></p>	<p>ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

48.	Производственная практика (по профилю специальности)	<u>десертов и напитков)</u>	студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина» Договор о дуальном обучении с ООО «Вершина» № б/н от 19.11.2019 г. Договор об организации производственной практики с АНО ДО «Планета детства «Лада» № 02-574 от 07.10.2019г Договор об организации дуального обучения № б/н от 14.10.2019 г. с Кафе «Восьмая миля» ИП Погосян В.Р. ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
49.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<u>Учебный кондитерский цех:</u> <u>Учебный кулинарный цех:</u> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз;	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л

		<p>-посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u></p>	<p>ДОГОВОР № 6/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТнХО на базе ООО «Вершина»</p>
50.	<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p><u>Учебный кондитерский цех:</u> <u>Учебный кулинарный цех:</u> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.;</p>	<p>Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; -посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <p><u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u></p>	<p>ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»</p>
51.	Учебная практика	<p><u>Учебный кондитерский цех:</u> <u>Учебный кулинарный цех:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт.; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. 	<p>Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л</p>

		<ul style="list-style-type: none"> -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; -посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <p><u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u></p>	ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
52.	Производственная практика (по профилю специальности)		<p>Договор о дуальном обучении с ООО «Вершина» № б/н от 19.11.2019 г.</p> <p>Договор об организации производственной практики с АНО ДО «Планета детства «Лада» № 02-574 от 07.10.2019г</p> <p>Договор об организации дуального обучения № б/н от 14.10.2019 г. с Кафе «Восьмая миля» ИП Погосян В.Р.</p> <p>ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»</p>
53.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<p><u>Учебный кондитерский цех:</u></p> <p><u>Учебный кулинарный цех:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; 	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л

		<ul style="list-style-type: none"> - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; -посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <p><u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u></p>	<p>ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»</p>
54.	<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p><u>Учебный кондитерский цех:</u> <u>Учебный кулинарный цех:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт.; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; 	<p>Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л</p>

		<ul style="list-style-type: none"> -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; -посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <p><u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u></p>	
55.	Учебная практика	<p><u>Учебный кондитерский цех:</u></p> <p><u>Учебный кулинарный цех:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. 	<p>ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»</p> <p>Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - электрические плиты — 4 шт; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; -посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <p><u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u></p>	<p>ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»</p>
56.	Производственная практика (по профилю специальности)		<p>Договор о дуальном обучении с ООО «Вершина» № б/н от 19.11.2019 г.</p> <p>Договор об организации производственной практики с АНО ДО «Планета детства «Лада» № 02-574 от 07.10.2019г</p>

			Договор об организации дуального обучения № б/н от 14.10.2019 г. с Кафе «Восьмая миля» ИП Погосян В.Р. ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
57.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<u>Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности:</u> -комплект мебели на 30 рабочих мест; - 4 компьютера; - лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт.	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
58.	Учебная практика	<u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u>	ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
59.	Производственная практика (по профилю специальности)		Договор о дуальном обучении с ООО «Вершина» № б/н от 19.11.2019 г. Договор об организации производственной практики с АНО ДО «Планета детства «Лада» № 02-574 от 07.10.2019г Договор об организации дуального обучения № б/н от 14.10.2019 г. с Кафе «Восьмая миля» ИП Погосян В.Р. ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
60.	Выполнение работ по профессии Повар	<u>Учебный кондитерский цех:</u> <u>Учебный кулинарный цех:</u> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л

		<ul style="list-style-type: none"> - джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; - термометр – 3 шт. - штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) - дозатор – 4 шт. - контейнеры – 10 шт. - сковороды — 25 шт.; - кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; - посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. - набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. - специальные виды ложек- 2 набора - ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. - наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <p><u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u></p>	
61.	Выполнение работ по профессии Кондитер	<p><u>Учебный кондитерский цех:</u> <u>Учебный кулинарный цех:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся - настольная витрина – 1 шт. - барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт.; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; - мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; - слайсер – 3 шт.; - кофеварка – 1 шт. 	<p>ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТнХО на базе ООО «Вершина» Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л</p>

		<ul style="list-style-type: none"> -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; -посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи-15шт <p><u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u></p>	
62.	Учебная практика	<p><u>Учебный кондитерский цех:</u> <u>Учебный кулинарный цех:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -комплект мебели на 20 рабочих мест; - разделочные столы - 4 шт.; - 15 рабочих мест для обучающихся -настольная витрина – 1 шт. -барная стойка – 1шт. - электрические плиты — 4 шт; - духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.; - фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.; 	<p>ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТнХО на базе ООО «Вершина» Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - слайсер – 3 шт.; -кофеварка – 1 шт. -соковыжималка – 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер – 2шт -джиггер – 2 шт. - весы – 3 шт.; -термометр – 3 шт. -штопор – 4 шт. - 4 набора фужеров (по 6 шт.) -дозатор – 4 шт. -контейнеры – 10 шт. -сковороды — 25 шт.; -кастрюли — 30 шт.; - 2 набора демонстрационной посуды; - 1 чайный сервиз; - 1 кофейный сервиз; -посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора - графин-3 шт. -набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые, для вторых блюд) — 10 шт. -специальные виды ложек- 2 набора -ледодробители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт. -наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15 шт. <p><u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</u></p>	<p>ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»</p>
63.	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>		<p>Договор о дуальном обучении с ООО «Вершина» № б/н от 19.11.2019 г.</p> <p>Договор об организации производственной практики с АНО ДО «Планета детства «Лада» № 02-574 от 07.10.2019г</p> <p>Договор об организации дуального обучения № б/н от 14.10.2019 г. с Кафе «Восьмая миля» ИП Погосян В.Р.</p> <p>ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»</p>

Раздел 4. Сведения о проведенных в отношении основной образовательной программы процедур независимой оценки качества подготовки обучающихся в организации по основной образовательной программе за три года, предшествующие проведению государственной аккредитации образовательной деятельности:

Независимая оценка качества подготовки обучающихся проведена в период с « ___ » _____ 20__ г. по « ___ » _____ 20__ г.

нет

_____ полное наименование юридического лица, осуществлявшего независимую оценку качества подготовки обучающихся

Информация о порядке проведения независимой оценки качества подготовки обучающихся размещена информационно-коммуникационной сети «Интернет» по адресу: _____ нет

_____ ссылка на электронный адрес официального сайта юридического лица, осуществлявшего независимую оценку качества подготовки обучающихся

Информация о результатах независимой оценки подготовки обучающихся по основной образовательной программе размещена информационно-коммуникационной сети «Интернет» по адресу: _____ нет

_____ ссылка на электронный адрес официального сайта юридического лица, осуществлявшего независимую оценку качества подготовки обучающихся

Дата заполнения 16 марта 2020 г.

директор

_____ наименование должности руководителя организации

Смед

_____ подпись руководителя организации/
индивидуального предпринимателя

Медведева Светлана Михайловна

_____ фамилия, имя, отчество (при наличии) руководителя
организации/индивидуального предпринимателя

М.П.

