

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**Рабочая программа дисциплины
ОП.10 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское
дело**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	
1. Общая характеристика	
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	
2. Структура и содержание дисциплины	
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации дисциплины	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.10 Социальная адаптация является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков.

Дисциплина ОП.10 Социальная адаптация включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по специальности 42.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен¹⁸:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10	Использовать нормы позитивного социального поведения; использовать свои права адекватно законодательству; обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; составлять необходимые заявительные документы; использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях; составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве.	Механизмы социальной адаптации; основополагающие международные документы по правам человека; основы гражданского и семейного законодательства; основы трудового законодательства; функции органов труда и занятости населения.	-

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
		Социальная адаптация	42	Часы направлены на изучение дисциплины

¹⁸ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия ¹⁹	38	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	-
Всего	42	-

¹⁹ Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ ПРАВА		8	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1. Адаптация, понятие и ее виды. Понятие социальной адаптации, её этапы, механизмы, условия.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Адаптация. Понятие адаптации. Виды адаптации. Понятие социальной адаптации. Сущностная характеристика социальной адаптации. Виды социальной адаптации (полная социальная, физиологическая, психологическая, организационная, экономическая и др.). Этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды). Механизмы социальной адаптации. Добровольный и вынужденный механизмы. Дезадаптация: понятие, причины. Условия успешной социальной адаптации.</p>	4	ОК 04, ОК 06
Тема 1.2. Социальная действительность как основа и источник права	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Правовая социализация личности. Социализация личности. Сущность правовой социализации личности. Социальная сущность права. Социальные эталоны поведения. Правовая культура общества. Правовые нормы общества. Правовая культура. Структурные элементы и уровни правовой культуры. Понятие правосознания. Значение правовой культуры в процессе социализации личности. Особенности правового воспитания и обучения.</p>	4	ОК 02, ОК 05, ОК 06
Раздел 2. ОСНОВЫ КОНСТИТУЦИОННОГО ПРАВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ И МЕЖДУНАРОДНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА		10	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 10
Тема 2.1. Основы конституционного права Российской Федерации	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие конституционного права. Предмет, метод, субъекты и источники конституционного права. Особенности норм конституционного права и конституционно-правовых отношений. Сущность Конституции. История развития отечественного конституционализма. Характеристика и содержание Конституции РФ.</p>	6	ОК 06
	Содержание учебного материала	4	ОК 02,

Тема 2.2. Основопологающие международные документы по правам человека	<p>Основопологающие международные документы по правам человека. Характеристика основных международно-правовых документов по вопросам человека. Всеобщая декларация прав человека, Декларация прав и свобод человека и гражданина, Конвенция о правах ребенка и другие Конвенции.</p> <p>Механизм защиты прав человека в РФ. Конституционная, государственная, судебная, собственная защиты. Гарантии основных прав и свобод.</p> <p>Общие принципы международного права. Общие обязательства. Равенство перед законом. Свобода и личная неприкосновенность. Защита личностной целостности. Свобода выражения мнения и убеждений и доступ к информации.</p>		ОК 05, ОК 10
Раздел 3. ОСНОВЫ ГРАЖДАНСКОГО И СЕМЕЙНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА		12	ОК 02, ОК 05, ОК 10
Тема 3.1. Основы гражданского законодательства	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основы гражданского права. Понятие, предмет и источники гражданского права. Понятие субъектов гражданского права. Граждане как субъекты гражданского права. Гражданин РФ. Права и обязанности граждан РФ. Имущественные и неимущественные блага и права граждан. Избирательный процесс. Избирательная система. Определение и типы избирательной системы. Голосование как форма участия граждан в политической жизни страны.</p> <p>Основы наследственного права. Понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и по завещанию, приобретение наследства, право на отказ от наследования и другие.</p> <p>Гражданские права несовершеннолетних. Гражданская правоспособность и дееспособность несовершеннолетних. Полная дееспособность. Эмансипация. Неполная (частичная) дееспособность. Ограничение дееспособности.</p> <p>Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей.</p>	8	ОК 02, ОК 05, ОК 10
Тема 3.2. Основы семейного законодательства	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основы семейного права. Понятие и предмет семейного права. Принципы семейного права. Правовое регулирование брачных отношений. Заключение и прекращение брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор.</p> <p>Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи. Права несовершеннолетних детей. Опекa и попечительство.</p>	4	ОК 02, ОК 05, ОК 10
Раздел 4. ОСНОВЫ ТРУДОВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА		12	
Тема 4. Основы трудового законодательства.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Трудовое право. Трудовой кодекс Российской Федерации. Охрана труда. Работник и работодатель. Оформление трудовых отношений. Порядок приема на работу, трудовая книжка. Трудовой договор. Заключение, изменение и прекращение трудового договора. Возраст, с которого допускается заключение трудового договора, гарантии при заключении трудового</p>	8	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	<p>договора, документы, предъявляемые при заключении трудового договора. Перевод на другую работу. Временный перевод. Отстранение от работы. Расторжение трудового договора по соглашению сторон, другие основания прекращения трудового договора.</p> <p>Рабочее время и время отдыха. Нормальная продолжительность рабочего времени, сокращенная продолжительность рабочего времени, работа за пределами нормальной продолжительности рабочего времени, ненормированный рабочий день. Понятие и виды времени отдыха, ежегодный оплачиваемый отпуск и др.</p> <p>Трудовой распорядок. Дисциплина труда. Правила внутреннего трудового распорядка. Поощрения за труд, дисциплинарные взыскания, порядок наложения взысканий, снятие дисциплинарного взыскания.</p> <p>Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан. Особенности регулирования труда женщин, инвалидов, несовершеннолетних. Заработная плата. Гарантии и компенсации. Решение трудовых споров. Рассмотрение и решение коллективных и индивидуальных трудовых споров. Забастовка. Формы самозащиты прав работника.</p> <p>Органы труда и занятости населения. Трудоустройство граждан. Функции органов труда и занятости населения. Служба занятости населения. Центр занятости населения. Условия труда. Специальные рабочие места для отдельных категорий граждан. Права, обязанности и ответственность работодателей в обеспечении занятости.</p> <p>Основные виды резюме. Правила составления резюме. Хронологическое резюме. Функциональное резюме. Резюме комбинированного типа. Самопрезентация при трудоустройстве.</p>		ОК 10
	<p>Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: «Функции органов труда и занятости населения».</p>	2	ОК 02, ОК 05, ОК 09
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		42	

2.3. Курсовой проект (работа)
Не предусмотрен...

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для учреждений начального и среднего профессионального образования. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2014. – 424 с.

2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013. – 224 с.

3. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник. – Москва: КноРус, 2018. – 219 с. (СПО). – ISBN 978-5-406-06048-3. – URL: <https://book.ru/book/926040> (дата обращения: 11.08.2018). – Текст: электронный.

4. Матвеев Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебное пособие. – Москва: КноРус, 2018. – 157 с. – (СПО). – ISBN 978-5-406-05655-4. – URL: <https://book.ru/book/927095> (дата обращения: 12.08.2018). – Текст: электронный.

5. Некрасов С.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебное пособие/Некрасов С.И., Зайцева-Савкович Е.В., Питрюк А.В. - Москва: Юстиция, 2017. – 211 с. – (СПО). – ISBN 978-5-4365-0449-0. – URL: <https://book.ru/book/922165> (дата обращения: 12.08.2018). – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Авдийский В.И., Букалорова Л.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО. – 4-е изд., пер. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2018. – 333 с.

2. Борисова Л.В. Семейное право: учебник для студентов СПО. – Москва: Юстиция, 2017. – 169 с.

3. Волков А.М., Лютягина Е.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО. – 2-е изд., пер. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018 – 235 с.

4. Вронская М.В. Гражданское право: учебник для студентов СПО. – Москва: Юстиция, 2018. – 407 с.

5. Капустин А.Я., Беликова К.М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО. – 2-е изд., пер. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2018. – 382 с.

6. Косаренко Н.Н. Трудовое право: учебник для студентов СПО. – Москва: КноРус, 2019. – 186 с.

7. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия): учебник/Грибов В.Д., Грузинов В.П., Кузьменко В.А. – Москва: КноРус, 2018. – 407 с. – (СПО). – ISBN 978-5-406-06201-2. – URL: <https://book.ru/book/925932> (дата обращения: 11.07.2018). – Текст: электронный.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

<https://www.consultant.ru/> Консультант Плюс: справочная правовая система.

<https://www.garant.ru/> Гарант: справочная правовая система.

<https://www.aup/> Административно-управленческий портал.

<https://www.gks.ru/> Федеральная служба государственной статистики.

<https://www.book.ru/> Электронная библиотека.

<https://www.elibrary.ru/> Научная электронная библиотека.

<https://allpravo.ru/catalog> Каталог Право России.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - механизмы социальной адаптации; - основополагающие международные документы по правам человека; - основы гражданского и семейного законодательства; - основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; - основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; - функции органов труда и занятости населения. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормы позитивного социального поведения; - использовать свои права адекватно законодательству; - обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; - анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - составлять необходимые заявительные документы; - использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях; - составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве. 	<p>оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».¹

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Кресло офисное для преподавателя	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
2.	Стол для преподавателя (компьютерный)	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
3.	Стол ученический	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
4.	Стул ученический	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
5.	Учебная доска (меловая)	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Компьютер персональный для преподавателя	согласно техническим требованиям
2.	Источник бесперебойного питания	согласно техническим требованиям
3.	Мультимедийная доска с проектором	согласно техническим требованиям
4.	МФУ (принтер, сканер, копир)	согласно техническим требованиям
5.	Wi-fi – роутер	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
1.	Мышь для компьютера	согласно техническим требованиям
2.	Клавиатура	согласно техническим требованиям
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1.	Дидактические материалы и плакаты	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		

¹ Перечисляется для каждого кабинета, указанного в п. 6.1.1 ОПОП-П.

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Кресло офисное для преподавателя	согласно ГОСТ и требованиям САНПин
2.	Стол для преподавателя (компьютерный)	согласно ГОСТ и требованиям САНПин
3.	Стол ученический	согласно ГОСТ и требованиям САНПин
4.	Стул ученический	согласно ГОСТ и требованиям САНПин
5.	Учебная доска (меловая)	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Компьютер персональный для преподавателя	согласно техническим требованиям
2.	Источник бесперебойного питания	согласно техническим требованиям
3.	Мультимедийная доска с проектором	согласно техническим требованиям
4.	МФУ (принтер, сканер, копир)	согласно техническим требованиям
5.	Wi-fi – роутер	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
1.	Мышь для компьютера	согласно техническим требованиям
2.	Клавиатура	согласно техническим требованиям
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1.	Дидактические материалы и плакаты	Согласно технической документации
	видеофильмы по различным темам	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Кресло офисное для преподавателя	согласно ГОСТ и требованиям САНПин
2.	Стол для преподавателя (компьютерный)	согласно ГОСТ и требованиям САНПин

3	Стеллажи металлические	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
4.	Стол ученический	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
5.	Стул ученический	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
6.	Учебная доска (меловая)	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Компьютер персональный для преподавателя	согласно техническим требованиям
2.	Источник бесперебойного питания	согласно техническим требованиям
3.	Мультимедийная доска с проектором	согласно техническим требованиям
4.	Ноутбуки с подключением к сети Интернет	согласно техническим требованиям
5.	Мобильный класс (тележка для ноутбуков)	согласно техническим требованиям
6.	МФУ (принтер, сканер, копир)	согласно техническим требованиям
7.	Лазерный тир	согласно техническим требованиям
8.	Тренажеры для СЛР	согласно техническим требованиям
9.	Тренажер-манекен взрослого пострадавшего для отработки приемов сердечно-легочной реанимации	согласно техническим требованиям
10.	Образцы средств индивидуальной защиты	согласно техническим требованиям
11.	Wi-fi – роутер	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
1.	Мышь для компьютера	согласно техническим требованиям
2.	Клавиатура	согласно техническим требованиям
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1.	Комплект типового оснащения кабинета ОБЖ/БЖ/НВП (плакаты, защитные костюмы, медицинское оснащение и т.д.)	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ
 Лаборатория/Мастерская/Зона по видам работ²
 Лабораторная «Химии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1.	Кресло офисное для преподавателя	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
2.	Стол для преподавателя (компьютерный)	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
3.	Стол ученический	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
4.	Стул ученический	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
5.	Учебная доска (меловая)	согласно техническим требованиям
1.	Кресло офисное для преподавателя	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1.	Компьютер персональный для преподавателя	согласно техническим требованиям
2.	Источник бесперебойного питания	согласно техническим требованиям
3.	Мультимедийная доска с проектором	согласно техническим требованиям
4.	МФУ (принтер, сканер, копир)	согласно техническим требованиям
5.	Wi-fi – роутер	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
1.	Мышь для компьютера	согласно техническим требованиям
2.	Клавиатура	согласно техническим требованиям
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Комплект лабораторной посуды	согласно техническим требованиям
	Комплект наборов по механики. Штативы	согласно техническим требованиям
	Комплект средства измерения	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		

² Перечисляется для каждого специального помещения, указанного в п. 6.1.2 ОПОП-П.

Основное оборудование		
	Дидактические материалы	
Дополнительное оборудование		

Мастерская «Учебная кухня ресторана».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1.	Кресло офисное для преподавателя	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
2.	Стол для преподавателя (компьютерный)	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
3.	Стеллажи металлические	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
4.	Стол ученический	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
5.	Стул ученический	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
6.	Учебная доска (меловая)	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1.	Компьютер персональный для преподавателя	согласно техническим требованиям
2.	Источник бесперебойного питания	согласно техническим требованиям
3.	Мультимедийная доска с проектором	согласно техническим требованиям
4.	Ноутбуки с подключением к сети Интернет	согласно техническим требованиям
5.	Мобильный класс (тележка для ноутбуков)	согласно техническим требованиям
6.	МФУ (принтер, сканер, копир)	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол производственный	Согласно технической документации
	Стол-подставка под пароконвектомат	Согласно технической документации
	Пароконвектомат	Согласно технической документации
	Весы настольные электронные (профессиональные)	Согласно технической документации
	Плита индукционная	Согласно технической документации

Планетарный миксер	Согласно технической документации
Шкаф холодильный	Согласно технической документации
Стеллаж 4-х уровневый	Согласно технической документации
Мойка односекционная со столешницей	Согласно технической документации
Блендер ручной погружной	Согласно технической документации
Смеситель холодной и горячей воды	Согласно технической документации
Шкаф шоковой заморозки	Согласно технической документации
Микроволновая печь	Согласно технической документации
Фритюрница	Согласно технической документации
Слайсер	Согласно технической документации
Мясорубка	Согласно технической документации
Блендер стационарный	Согласно технической документации
Соковыжималка	Согласно технической документации
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Согласно технической документации
Кофемолка	Согласно технической документации
Плита индукционная	Согласно технической документации
Морозильный шкаф (морозильный ларь)	Согласно технической документации
Стол с моечной ванной, двухсекционный	Согласно технической документации
Набор разделочных досок пластиковые 600*400*18	Согласно технической документации
Мерный стакан, 500мл	Согласно технической документации
Венчик 300мм	Согласно технической документации
Сито (для муки) d=250мм	Согласно технической документации
Шенуа (вариант с сеткой) 24см	Согласно технической документации
Подставка для разделочных досок металлическая (на 6 досок)	Согласно технической документации
Лопатки силиконовые 90мм	Согласно технической документации

Скалка, 50см дерево	Согласно технической документации
Шумовка	Согласно технической документации
Молоток металлический для отбивания мяса 460г	Согласно технической документации
Терка 4-х сторонняя	Согласно технической документации
Половник 250мл	Согласно технической документации
Ковер диэлектрический 50*50см	Согласно технической документации
Ложки столовые	Согласно технической документации
Набор кухонных ножей (поварская тройка) набор из 3-х ножей (овощной, универсальный, шеф)	Согласно технической документации
Силиконовый коврик 380*280мм	Согласно технической документации
Овощечистка	Согласно технической документации
Щипцы универсальные 300мм	Согласно технической документации
Набор кондитерских насадок (24шт в кейсе)	Согласно технической документации
Набор кондитерских форм (круг) Dmax=115 /Dmin=20 14шт, h=32мм	Согласно технической документации
Миски нержавеющая сталь 16см 0,5л	Согласно технической документации
Миски нержавеющая сталь 16см 0,5л	Согласно технической документации
Миски нержавеющая сталь D=190 V=1,2л	Согласно технической документации
Миски нержавеющая сталь D=310 V=3,8л	Согласно технической документации
Ножницы для рыбы, птицы	Согласно технической документации
Термометр инфракрасный пирометр	Согласно технической документации
Ножи поварские 125мм	Согласно технической документации
Набор разделочных досок, пластиковые 600*400*18мм	Согласно технической документации
Контейнер для продуктов, 20л	Согласно технической документации
Гастроемкость из нержавеющей стали без крышки 1/1 (530*325*20мм)	Согласно технической документации
Гастроемкость из нержавеющей стали, 7л, (530*325*65мм)	Согласно технической документации
Гастроемкость из нержавеющей стали, 2,4л, (354*325*40мм)	Согласно технической документации

	Гастроемкость из нержавеющей стали, 1/2 (325*265*20)	Согласно технической документации
	Гастроемкость из нержавеющей стали 1/2 3,3л, (325*265*65мм)	Согласно технической документации
	Гастроемкость из нержавеющей стали 1л, (325*176*40)	Согласно технической документации
	Гастроемкость из нержавеющей стали, 1/3, 0,8л (325*176*20)	Согласно технической документации
	Гастроемкость из нержавеющей стали 7л, (530*325*65)	Согласно технической документации
	Гастроемкость из нержавеющей стали 1/1 (530*325*20)	Согласно технической документации
	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок 5,0л d=мм220мм, h=130мм	Согласно технической документации
	Кастрюля нерж 3,0л 200*120мм	Согласно технической документации
	Кастрюля нерж 2,0л d=180мм, h=110мм	Согласно технической документации
	Кастрюля с крышкой стальная 1,5л	Согласно технической документации
	Кастрюля нерж 1,0л d=14, h= 7см	Согласно технической документации
	Сотейник для индукционных плит ковш 0,6л; 12*6 см	Согласно технической документации
	Сотейник для индукционных плит ковш 1,0л; 14*7 см	Согласно технической документации
	Сковорода для индукционных плит d=240, h=45мм	Согласно технической документации
	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) d=280, h=48мм	Согласно технической документации
	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 24см	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Дидактические пособия	
Дополнительное оборудование		

Мастерская «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1.	Кресло офисное для преподавателя	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
2.	Стол для преподавателя (компьютерный)	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
3	Стеллажи металлические	согласно ГОСТ и требованиям СанПин

4.	Стол ученический	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
5.	Стул ученический	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
6.	Учебная доска (меловая)	согласно ГОСТ и требованиям СанПин
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1.	Компьютер персональный для преподавателя	согласно техническим требованиям
2.	Источник бесперебойного питания	согласно техническим требованиям
3.	Мультимедийная доска с проектором	согласно техническим требованиям
4.	Ноутбуки с подключением к сети Интернет	согласно техническим требованиям
5.	Мобильный класс (тележка для ноутбуков)	согласно техническим требованиям
6.	МФУ (принтер, сканер, копир)	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Шкаф пекарский UNOX XFT 193 MANUAL H	Согласно технической документации
	Доска мраморная	Согласно технической документации
	Холодильный шкаф Polair CM107-S	Согласно технической документации
	Шкаф шоковой заморозки Polair CR10-G	Согласно технической документации
	Подставка RESTOINOX ПКПР-1 80/70	Согласно технической документации
	Стеллаж кухонный Luxstahl CP-1800*600*500/4	Согласно технической документации
	Тележка шпилька для противней HESSEN ТШП-12(э)	Согласно технической документации
	Планетарный миксер настольный, Китай	Согласно технической документации
	Стол пристенный, сплошная полка	Согласно технической документации
	Плита индукционная Convit Q12	Согласно технической документации
	Стол разделочный ПРОФИ НТ с бортом	Согласно технической документации
	Стол разделочный ПРОФИ НТ с бортом мал	Согласно технической документации
	Стеллаж СТАНДАРТ СКК-8/5	Согласно технической документации

	Блендер Bamix Gastro Pro-3 G350	Согласно технической документации
	Микроволновая печь Mystery MMW-1718	Согласно технической документации
	Аэрограф кондитерский JAS1202	Согласно технической документации
	Фен BOSCH GHG 20-63	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Дидактические пособия	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		

Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях соответствующего профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело, «Хлебопечение» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стол производственный	Согласно технической документации
2	Стол для установки средств малой механизации	Согласно технической документации
3	Стол охлаждаемый	Согласно технической документации
4	Стеллаж передвижной	Согласно технической документации

5	Стойка раздаточная	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
6	Универсальный привод	Согласно технической документации
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
7	Плита электрическая	Согласно технической документации
8	Сковорода электрическая	Согласно технической документации
9	Шкаф жарочный электрический	Согласно технической документации
10	Фритюрница	Согласно технической документации
11	Плита электрическая	Согласно технической документации
12	Мармит электрический	Согласно технической документации
13	Печь шашлычная	Согласно технической документации
14	Котел пищевой	Согласно технической документации
15	Электрокипятильник	Согласно технической документации
16	Котел пищевой	Согласно технической документации
17	Ванна передвижная	Согласно технической документации
18	Шкаф холодильный	Согласно технической документации
19	Прилавок мармит для первых блюд	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
20	Стойка раздаточная электрическая	Согласно технической документации
21	Вставка к тепловому оборудованию для баров	Согласно технической документации
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс³

– спортивный зал

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Кабинет «**Актовый зал**»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Стулья/кресла	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
2	Стулья для президиума	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
3	Столы в президиум	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
4	Система хранения акустического и световой аппаратуры	согласно техническим требованиям
5	Мультимедиа-трибуна для презентаций	согласно техническим требованиям
6	Мультимедиапроектор	согласно техническим требованиям
7	Экран	согласно техническим требованиям
8	Шкаф	согласно техническим требованиям
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
	Акустическая система (комплект)	согласно техническим требованиям
	Световая аппаратура (комплект)	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		

³ Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения⁴.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество рабочих мест
1	1С: Предприятие: Предприятие 8. Общепит	ОП.7 Информационные технологии в профессиональной деятельности ПМ.08 Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд	По количеству рабочих мест

⁴ Указывается при необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

