Материально-техническое обеспечение и оснащенность образовательного процесса специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Заливка

|  |  |
| --- | --- |
| 2018 | 2019 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы | Наименование помещений для проведения всех видовучебной 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 | ОГСЭ.01 Основы философии | Кабинет № 46Стол (преподавателя) – 1, аудиторные столы – 21, аудиторная скамья – 22, шкаф – 3, стул преподавателя (кресло) – 1, жалюзи – 4, проектор – 1, экран – 1, доска ученическая – 1, компьютер – 1, стенды – 1. Презентации к урокам по дисциплине ОГСЭ.02 История, учебные фильмы к урокам по дисциплине ОГСЭ.02 История. Презентации к урокам по дисциплине ОГСЭ.01 Основы философииУчебные фильмы к урокам по ОГСЭ.01 Основы философии. Презентации к урокам по дисциплине ОП.08 Профессиональная культура педагога.  | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 46) |
| 2 | ОГСЭ.02 История | Кабинет № 46Стол (преподавателя) – 1, аудиторные столы – 21, аудиторная скамья – 22, шкаф – 3, стул преподавателя (кресло) – 1, жалюзи – 4, проектор – 1, экран – 1, доска ученическая – 1, компьютер – 1, стенды – 1. Презентации к урокам по дисциплине ОГСЭ.02 История, учебные фильмы к урокам по дисциплине ОГСЭ.02 История. Презентации к урокам по дисциплине ОГСЭ.01 Основы философииУчебные фильмы к урокам по ОГСЭ.01 Основы философии. Презентации к урокам по дисциплине ОП.08 Профессиональная культура педагога.  | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 46) |
| 3 | ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности | Кабинет № 26Кабинет: учительский стол-1, ученические столы - 15,стулья – 30, магнитола -1, компьютер -1., стенды -3, плакаты -30, жалюзи -3.Препараторская: 5 рабочих столов с пеналом, 1 компьютерный стол, плательный шкаф, пенал, 2 книжных шкафа, компьютер – 1, офисные кресла – 6, жалюзи – 1.Английский языкCD- диски по английскому языку: «CuttingEdge», «Oxfordplatinum», «EnglishplatinumDeluxe», «EnglishDiamond»-CD- дискипоанглийскомуязыку: «Cutting Edge», «Oxford platinum», «English platinum Deluxe», «English Diamond»-фотографии, картинки-карта города Тюмени- плакат "Mycity"- CD- диск«English Diamond»- DVD - диски: «Shark Tale», «Extra»-учебное пособие для специальности Физическая культура SportsandGames +CD-диск к учебному пособию -CD- дискипоанглийскомуязыку: «Cutting Edge», «Oxford platinum», «English platinum Deluxe», «English Diamond»-DVD- диски «GreatBritain», «Англия в общем и в частности»- карта Великобритании-CD диски «Традиции и достопримечательности Англии»- Демонстрационные материалы Лондон. Достопримечательности"-Карта: "TheBritishislesandIreland"- O. Путан Modern Russian Cuisine for Your Home (Кулинария. Весь мир на твоей кухне )-меню ресторанов-CD- диск «Oxfordplatinum»-CD- диск «English platinum Deluxe»- Плакат"Food"CD- дискипоанглийскомуязыку: «Oxford platinum», «English platinum Deluxe», «English Diamond»-CD- диск к учебному пособию «Sportandgames»-CD- дискипоанглийскомуязыку: «Cutting Edge», «Oxford platinum», «English platinum Deluxe», «English Diamond»-плакаты: "The verb to be",  "The simple present tense", "The present perfect tense", "The present progressive tense", "English pronouns", "English phrasal verbs", "Numerals", "Степенисравненияприлагательныхинаречий","Склонение имен прилагательных", "IrregularverbsA1 - B2".Немецкий языкCD- диски по немецкому языку: "PerspectiveDeutsch», диск к учебному пособию «Menschen»CD- диски по немецкому языку: "PerspectiveDeutsch», диск к учебному пособию «Menschen»CD- диски по немецкому языку: «GastronomieundHotellerie» Плакаты "Немецко-язычные страны", "Bern", Luxemburg", "Liechtenstein", Österreich", "Wien", "ImDeuschtkurs","Политическая система ФРГ", Карты: "BundesrepublikDeuschtland" – 2.- Видеокурс «HalloausBerlin, страноведческое лото „Bundesrepublikdeutscland“-CD- диски по немецкому языку: «GastronomieundHotellerie»CD- диски по немецкому языку: "PerspectiveDeutsch», диск к учебному пособию «Menschen»-Видеокурс «HalloausBerlin»( Плакаты: "Единственное и множественное число имен существительных. Немецкий язык", "Спряжение глаголов. Настоящее время (немецкий язык)", "Спряжение глаголов. Прошедшее время, (немецкий язык)",  "PräpositionenmitakkusativundDativ", "MeineStadt", "Mycity" (немецкий язык), "Tenses (времена глаголов)" | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 26) |
| 4 | ОГСЭ.03 Иностранный язык | Кабинет № 26Кабинет: учительский стол-1, ученические столы - 15,стулья – 30, магнитола -1, компьютер -1., стенды -3, плакаты -30, жалюзи -3.Препараторская: 5 рабочих столов с пеналом, 1 компьютерный стол, плательный шкаф, пенал, 2 книжных шкафа, компьютер – 1, офисные кресла – 6, жалюзи – 1.Английский языкCD- диски по английскому языку: «CuttingEdge», «Oxfordplatinum», «EnglishplatinumDeluxe», «EnglishDiamond»-CD- дискипоанглийскомуязыку: «Cutting Edge», «Oxford platinum», «English platinum Deluxe», «English Diamond»-фотографии, картинки-карта города Тюмени- плакат "Mycity"- CD- диск«English Diamond»- DVD - диски: «Shark Tale», «Extra»-учебное пособие для специальности Физическая культура SportsandGames +CD-диск к учебному пособию -CD- дискипоанглийскомуязыку: «Cutting Edge», «Oxford platinum», «English platinum Deluxe», «English Diamond»-DVD- диски «GreatBritain», «Англия в общем и в частности»- карта Великобритании-CD диски «Традиции и достопримечательности Англии»- Демонстрационные материалы Лондон. Достопримечательности"-Карта: "TheBritishislesandIreland"- O. Путан Modern Russian Cuisine for Your Home (Кулинария. Весь мир на твоей кухне )-меню ресторанов-CD- диск «Oxfordplatinum»-CD- диск «English platinum Deluxe»- Плакат"Food"CD- дискипоанглийскомуязыку: «Oxford platinum», «English platinum Deluxe», «English Diamond»-CD- диск к учебному пособию «Sportandgames»-CD- дискипоанглийскомуязыку: «Cutting Edge», «Oxford platinum», «English platinum Deluxe», «English Diamond»-плакаты: "The verb to be",  "The simple present tense", "The present perfect tense", "The present progressive tense", "English pronouns", "English phrasal verbs", "Numerals", "Степенисравненияприлагательныхинаречий","Склонение имен прилагательных", "IrregularverbsA1 - B2".Немецкий языкCD- диски по немецкому языку: "PerspectiveDeutsch», диск к учебному пособию «Menschen»CD- диски по немецкому языку: "PerspectiveDeutsch», диск к учебному пособию «Menschen»CD- диски по немецкому языку: «GastronomieundHotellerie» Плакаты "Немецко-язычные страны", "Bern", Luxemburg", "Liechtenstein", Österreich", "Wien", "ImDeuschtkurs","Политическая система ФРГ", Карты: "BundesrepublikDeuschtland" – 2.- Видеокурс «HalloausBerlin, страноведческое лото „Bundesrepublikdeutscland“-CD- диски по немецкому языку: «GastronomieundHotellerie»CD- диски по немецкому языку: "PerspectiveDeutsch», диск к учебному пособию «Menschen»-Видеокурс «HalloausBerlin»( Плакаты: "Единственное и множественное число имен существительных. Немецкий язык", "Спряжение глаголов. Настоящее время (немецкий язык)", "Спряжение глаголов. Прошедшее время, (немецкий язык)",  "PräpositionenmitakkusativundDativ", "MeineStadt", "Mycity" (немецкий язык), "Tenses (времена глаголов)" | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 26) |
| 5 | ОГСЭ.04 Физическая культура | Спортивный зал: Баскетбольные мячи -13, маты-8, обруч-8, скакалки-12, перекладина-4, гимнастические палки-9., теннисный стол-2, мини-ворота- 4, гимнастические обручи-7, средние ворота -2, футбольные ворота – 2, теннисные мячи-2, футбольные мячи – 10, скамейки гимнастические – 9, антенны- 2, фишки- 70, лыжные ботинки- 15, электронное табло -1, звуковая система оповещения при пожаре -1, сетка для окон- 5, винтовка пневматическая «ИЖ-512м»- 1., пулеуловитель-1., лыжи-18 пар., лыжные палки- 15 пар.. экран ДСП для пулевой стрельбы- 1, баскетбольные щиты с кольцами – 2., шведская стенка –1., судейская вышка волейбольная – 1., флажки -10. | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (Спортивный зал) |
| 6 | ОГСЭ.04 Психология общения | Кабинет № 21 Мебель: Учительские стол-1, аудиторные столы (трансформеры) - 12, парты-7, стулья – 30, шкафы -5, тумба -1., компьюторные столы -4, кресло -4, доска -1, сейф -1.Компьютерная, проекционная техника, экран и др.: Персональный компьютер-1, мультимедийный проектор -1, экран демонстрационный-1Стенды: Информация -1, психология -2, методический уголок -1, уголок группы -1, уголок по технике безопасности - 1 | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 21) |
| 7 | ЕН.01 Химия | Кабинет № 308  Учительский стол – 1, стул для преподавателя – 1, аудиторные столы – 13, стулья – 26, компьютер – 1, монитор, экран – 1, мультимедийный проектор – 1, аудиторная доска – 1, шкаф для вытяжки – 1.Стенды: «Периодическая таблица Д.И.Менделеева», «Растворимость кислот, оснований и солей в водной среде»Плакаты: «Углеводы», «Витамины», «Уголок группы»Набор реактивов - 1, весы - 1, посуда для практических работ, спиртовки, штативы лабораторные химические и др.Доска для сушки посуды - 1 | 625062, Тюменская область, г.Тюмень, ул.Самарцева, 19б (308) |
| 8 | ЕН.02 Экологические основы природопользования | Кабинет № 315 Учительский стол – 1, учительский стул – 1, аудиторные столы – 13, стулья – 26, шкаф – 1, тумба – 1, аудиторная доска - 1, мультимедийный проектор – 1, экран - 1., компьютер – 1.Аудиовизуальные, электронные средства обучения:- Презентации по разделам: «Экология как научная дисциплина» - 4, «Среда обитания человека и экологическая безопасность» - 4, «Концепция устойчивого развития» - 2, «Охрана природы» - 12, «Особенности взаимодействия природы и общества» - 10, «Правовые социальные вопросы природопользования» - 12- Видеоролики о заповедниках и заказниках Р.Ф. - 30 | 625062, Тюменская область, г.Тюмень, ул.Самарцева, 19б (315) |
| 9 | ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | Кабинет № 420Стол преподавателя-1,Доска классная-1,Парта ученическая-13, Стулья ученические -26,Стенд -2Видеофильмы:основы микробиологии, физиология пищеварения;Видеофильм:личная гигиена на ПОП;Видеоролики, презентации, печатные материалы, наглядное оборудование:виды оборудования используемого на предприятиях общественного питания;Видеоролики, презентации, печатные материалы: микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Самарцева 19 б (420) |
| 10 | ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья | Кабинет № 314Стол преподавателя одно тумбовый -1,Доска классная-1,Шкаф с полками для учебной документации-1,Шкаф для одежды-1,Парта ученическая -12,Стулья ученические -25;Видеофильм:приготовление подового хлеба;Видеоролики, презентации: виды и разделка теста, формование; Рабочая тетрадь электронный вариант:характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству;Видеоролики, презентации:раздел национальная кухня; | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Самарцева 19 б (314) |
| 11 | ОП.03 Техническое оснащение организаций питания | Кабинет № 314Стол преподавателя одно тумбовый -1,Доска классная-1,Шкаф с полками для учебной документации-1,Шкаф для одежды-1,Парта ученическая -12,Стулья ученические -25;Видеофильм:приготовление подового хлеба;Видеоролики, презентации: виды и разделка теста, формование; Рабочая тетрадь электронный вариант:характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству;Видеоролики, презентации:раздел национальная кухня; | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Самарцева 19 б (314) |
| 12 | ОП.04 Организация обслуживания | Кабинет № 416 Учительский стол-1, стул-1, аудиторные столы-12, стулья-24, -2, компьютер-1, экран-1, проекционный аппарат-1, принтер лазерный -1, мультимедийный проектор-1Стенды -2,Плакаты: Внешний вид официанта Столовая посуда Столовые приборыВарианты складывания салфеток Презентации по МДК 02.01«Организация обслуживания» по теме Варианты складывания салфетокПрезентации по МДК 02.01.«Организация обслуживания» по теме: «Варианты сервировки столов».Презентации по МДК 02.01. «Организация обслуживания» По теме «Кейтеринг»По теме «Обслуживание посетителей»Презентации по МДК 02.01 Организация обслуживания. По теме «Варианты расстановки мебели».Презентации по МДК 01.03 «Физиология питания»По теме « Строение человека его физиология».Презентации по МДК 01.03 «Физиология питания»По теме « Строение человека его физиология». | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Самарцева, 19 б (416)  |
| 13 | ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Кабинет № 33Рабочий стол преподавателя -1, стул преподавателя -1, аудиторные столы – 12, стул ученический -25,шкаф – 1, доска – 1, флипчарт -2, стенды – 61 стенд — Методы, используемые в анализе экономической деятельности хозяйствующих субъектов2 стенд — Виды аудита3 стенд — Правовая основа регулирования налоговых отношений в РФВидеоролик по дисциплине «Финансы денежное обращение и кредит» на тему «История происхождения денег» и «Гос.знак РФ (завод по изготовлению денег)»Презентация по дисциплине «Финансы денежное обращение и кредит» на тему «Деньги: функции и виды» | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (33) |
| 14 | ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности | Кабинет № 22Учительский стол-3, аудиторные столы-11, кресла-27, шкаф-3, компьютер с выходом в интернет -1, проектор – 1, Презентации по темам Защиты прав потребителейТема 1. Общие положения законодательства о защите прав потребителейТема 2. Право потребителя на информациюТема 3. Общие положения о праве потребителя на безопасность товаров, работ и услугТема 4. Общие положения о праве потребителя на надлежащее качество товаров, работ и услуг.Тема 5. Общие положения о защите прав потребителей при продаже товаровТема 6. Общие положения о защите прав потребителей при выполнении работ и оказании услугТема 7. Юридическая ответственность продавца (изготовителя, исполнителя). Право потребителя на возмещение вреда.Презентации по дисциплине Правовое обеспечение в профессиональной деятельностиТемаПраво в системе социального регулированияКонституция – основной закон государства.Основы правового статуса человека и гражданина в РФ.Правовые основы антикоррупционной политики РоссииПравовое регулирование в области образования, физической культуры и спортаПравовое регулирование занятости и трудоустройства.Трудовой договор.Режим труда и отдыха, заработная плата.Особенности регулирования труда спортсменов и тренеров.Трудовая дисциплина. Материальная ответственность. Защита трудовых прав работниковПравовые основы противодействия применению допинга.Допинговый контроль. | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева, 34 (№ 22) |
| 15 | ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности | Кабинет № 41.Стол двух тумбовый (преподавателя) – 1, стол компьютерный – 11, стол ученический – 10, стул ученический – 20, стул преподавателя (кресло) – 1, стул ученический (кресло) – 10, стеллаж – 3, шкаф – 1, жалюзи – 4, проектор – 1, интерактивная доска – 1, маркерная доска – 1, компьютер – 11, доступ в Интернет – 1, ОС Windows – 11, пакет программ MicrosoftOffice – 11.Клавиатурный тренажер «Десятипальцевый метод печати»тренажер «Единицы измерения информации»тренажер «Кодирование информации»Интерактивный тренажёр по информатике "Устройство компьютера"Recipe Keeper; Кулинария Lingo; Калории PRO! ; Menu Cooking Planner1С:Ресторан ; АСТОР: Ресторан ; Quick Resto; iiko; Jowi; Poster; r\_keeper; Presto; Resti; POS Sector; Tillypad; SmartTouchКомплект презентаций по изучаемым темам по дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности»Комплект презентаций по изучаемым темам по дисциплине «Защита информации»Поурочные и итоговые тесты для контроля знаний умений и навыков в тестовой оболочке Поzнание20. База 300 вопросовИтоговые тесты для контроля знаний умений и навыков в тестовой оболочкеMyTest.NEUMEKA [Электронный ресурс] / Режим доступа: https://neumeka.ru/microsoft\_word.htmlБесплатные уроки по программе MicrosoftWordБесплатные уроки по программе MicrosoftExcelПодробные пошаговые инструкции, как записать на чистый CD или DVD диск информацию с компьютера. Популярные способы и программы.Компьютерные курсы [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://edu-nn.ru/beginners/word.htmlMicrosoftExcel для начинающихБесплатные уроки по MS Excel и MS Word от Антона Андронова [Электронный ресурс] / Режим доступа:https://office-guru.ru/CALAMEO Видеокурс Access 2010 для начинающих. 35 уроков. [Электронный ресурс] / Режим доступа: https://ru.calameo.com/books/003482085d6a38fe45b31YOUTUBE [Электронный ресурс] / Режим доступа:https://www.youtube.com/MySapr.com. Уроки Компас 3d. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://mysapr.com/TEHKD Уроки Компас 3d Чертежи выполненные в програмеAutoCAD [Электронный ресурс] / Режим доступа: https://tehkd.ru/leson\_kompas/1\_soz\_doc.htmlУроки Gimp для начинающих [Электронный ресурс] / Режим доступа:https://www.gimpart.org/osnovyi-rabotyihttps://moeobrazovanie.ru/online\_test/informatikahttps://onlinetestpad.com/ru/tests/informaticshttps://best-exam.ru/testirovanie/Урокцифры.рфСетевичок.рф  | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 41) |
| 16 | ОП.08 Охрана труда | Кабинет № 43Стол двух тумбовый (преподавателя)-1, стол компьютерный-13, стол ученический-8, стул учительский-1, стул преподавателя (кресло)-1, стул ученический -32, стеллаж-2, шкаф-2, жалюзи-3, проектор-1, экран-1, маркерная доска -1, компьютер-13, доступ в Интернет-1, ОС Windows-13, пакет программ MicrosoftOffice-13MySapr.com. Уроки Компас 3d. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://mysapr.com/TEHKD Уроки Компас 3d Чертежи выполненные в программе AutoCAD [Электронный ресурс] / Режим доступа: https://tehkd.ru/leson\_kompas/1\_soz\_doc.htmlУроки Gimp для начинающих [Электронный ресурс] / Режим доступа:https://www.gimpart.org/osnovyi-rabotyiКомплект презентаций по изучаемым темам по дисциплине «Охрана труда»Комплект презентаций по изучаемым темам по дисциплине «Метрология, стандартизация, сертификация»Комплект презентаций по изучаемым темам по дисциплине «Инженерная графика»Комплект презентаций по изучаемым темам по дисциплине «Техническая графика»Поурочные и итоговые тесты для контроля знаний умений и навыков в тестовой оболочке Поzнание20. База 300 вопросов | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 43) |
| 17 | ОП.09 Безопасность жизнедеятельности | Кабинет № 31.Парты – 19, стулья-39, преподавательский стол -1,стул мягкий -1, доска маркерная-1, шкаф стеклянный-1, шкаф открытый-1, шкафы книжные-3, стол для тренажера-1, доска интерактивная-1, проектор-1, ноутбук-1, планшет-1, компьютер-1, принтер-1, доступ в ИнтернетДействующие тренажеры-1, пакет программ MicrosoftOffice-2Стенды:-7Выживание в природе, в городе, на воде;Чрезвычайные ситуации военного времени;Физические факторы среды обитания;Классификация негативных факторов среды обитания; Основы военной службы;Классификация чрезвычайных ситуаций;Методы оказания первой медицинской помощи.Плакаты:-8План приема и размещения эваконаселения, Перечень исходных данных для планирования эвакуации, Противогазы промышленные, План эвакуации, План эвакуации в ЧС природного и техногенного характера, Респираторы, Противогазы детские фильтрующие, Противогаз гражданский ГП-7Термометр комнатный-1, рулетка-1, дозиметр ДКЗ-03Д-1, люксметр-1, термогигрометр-1, комплект ДП-24-1, комплект-ДП-22-В-1, противогазы ГП-7 -32, носилки плащевые -1, защитный костюм ОЗК (плащ ОП-1, чулки, перчатки Л-1)-1, респиратор Р-2-1, войсковой прибор химической разведки (ВПХР)-1, аптечка индивидуальная АИ-2 -1, индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1-2, носилки санитарные -2, жгут резиновый кровоостанавливающий-1, грелка -1, клеенка двухсторонняя-1, косынка-1, бинт-2.Электронный носитель 2 шт. с фильмами и презентациями, презентации по всем темам дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 31) |
| 18 | ОП.10 Метрология, стандартизация и сертификация | Кабинет № 43Стол двух тумбовый (преподавателя)-1, стол компьютерный-13, стол ученический-8, стул учительский-1, стул преподавателя (кресло)-1, стул ученический -32, стеллаж-2, шкаф-2, жалюзи-3, проектор-1, экран-1, маркерная доска -1, компьютер-13, доступ в Интернет-1, ОС Windows-13, пакет программ MicrosoftOffice-13MySapr.com. Уроки Компас 3d. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://mysapr.com/TEHKD Уроки Компас 3d Чертежи выполненные в программе AutoCAD [Электронный ресурс] / Режим доступа: https://tehkd.ru/leson\_kompas/1\_soz\_doc.htmlУроки Gimp для начинающих [Электронный ресурс] / Режим доступа:https://www.gimpart.org/osnovyi-rabotyiКомплект презентаций по изучаемым темам по дисциплине «Охрана труда»Комплект презентаций по изучаемым темам по дисциплине «Метрология, стандартизация, сертификация»Комплект презентаций по изучаемым темам по дисциплине «Инженерная графика»Комплект презентаций по изучаемым темам по дисциплине «Техническая графика»Поурочные и итоговые тесты для контроля знаний умений и навыков в тестовой оболочке Поzнание20. База 300 вопросов | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 43) |
| 19 | ОП.11 Основы энергосбережения | Кабинет № 43Стол двух тумбовый (преподавателя)-1, стол компьютерный-13, стол ученический-8, стул учительский-1, стул преподавателя (кресло)-1, стул ученический -32, стеллаж-2, шкаф-2, жалюзи-3, проектор-1, экран-1, маркерная доска -1, компьютер-13, доступ в Интернет-1, ОС Windows-13, пакет программ MicrosoftOffice-13MySapr.com. Уроки Компас 3d. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://mysapr.com/TEHKD Уроки Компас 3d Чертежи выполненные в программе AutoCAD [Электронный ресурс] / Режим доступа: https://tehkd.ru/leson\_kompas/1\_soz\_doc.htmlУроки Gimp для начинающих [Электронный ресурс] / Режим доступа:https://www.gimpart.org/osnovyi-rabotyiКомплект презентаций по изучаемым темам по дисциплине «Охрана труда»Комплект презентаций по изучаемым темам по дисциплине «Метрология, стандартизация, сертификация»Комплект презентаций по изучаемым темам по дисциплине «Инженерная графика»Комплект презентаций по изучаемым темам по дисциплине «Техническая графика»Поурочные и итоговые тесты для контроля знаний умений и навыков в тестовой оболочке Поzнание20. База 300 вопросов | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 43) |
| 20 | ОП.12 Основы предпринимательской деятельности | Кабинет № 25Учительский стол-2, аудиторные столы-10, стулья компьютерные -15, аудиторная скамья-10, компьютерный стол-15, шкаф-1, сейф металлический-1, стол для инклюзивного образования-1, компьютер-14,Стенды Классификация счетов бухгалтерского учета, формы бухгалтерского учета и взаимосвязь с другими дисциплинамиПрезентации к занятиям,видеофрагменты Основы предпринимательской деятельностиПрезентации к занятиям:-Основы экономики организации и правового обеспечения профессиональной деятельности- МДК 03.01 Организация расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами- МДК 02.01 Управление коллективом исполнителей- МДК 02.02 Основные составляющие маркетинга- МДК 03.01 Организационно-правовое управление | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 25) |
| 21 | ОП.13 Дизайн и эстетическое оформление блюд, мучных и кондитерских изделий | Кабинет № 415Стол преподавателя -1,Доска классная-1,Шкаф с полками для учебной документации-1,Парта ученическая -13,Стулья ученические -26;Презентации ОП 13: Декорирование блюд и закусокПриготовление декора из шоколадаПриготовление декора из карамелиПриготовление декора из мастики, марципанаТехника лепки из моделпасты;Диск – карвинг (фигурное вырезание фруктов и овощей);Диск- приготовление и оформление мучных , кондитерских изделий | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Самарцева, 19 б (415)  |
| 22 | ОП.14 Моделирование профессиональной деятельности | Кабинет № 15Компьютер (системный блокIntelCore) -1, монитор samsung 24 -1, принтер А4 лазерный/цветнойKyoceraecosys -1, стол -6, стул -11, стол производственный -22, стол-подставка под пароконвектомат ППК 900х900х700-5, пароконвектоматVortmax -5, весы настольные электронные (профессиональные)CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 - 7, плита индукционная Eksi, мод. ИПЭ-4 Б – 5, шкаф холодильный среднетемпературный POLAIR DM105-S (ШХ-0,5 ДС) - 5, стеллаж 4-х уровневый -8, мойка односекционная со столешницей -6, блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый) -5, шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCС, мод. BCС TEN (14шт. 60х40) -1, термометр инфракрасный Condrol IR - T1 -1, микроволновая печь EKSI -2, фритюрница ATESY Панда-ЕВРО-2х1/2 -2, слайсер R.G.V. SRL серии LUSSO 22 GS -2, стол производственный -1, мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч) -1, блендер стационарный VitamixCorporation Блендер, модель TouchandGo 2 (Тритан) -1, соковыжималка шнековая JuiceArtMuscle (загруз. цел. продукта) -1, настольная вакуумно-упаковочная машина Vortmax серии VM, мод. VM254 -1, штангенциркуль электронный -1, кофемолка -1, плита индукционная SCHOT CERAN -1, холодильный шкаф ПОЛАИР DM105-S (ШХ-0,5 ДС) -2, морозильный шкаф ( морозильный ларь) Liebherr-HausgeraeteLienzGmbH Морозильник-ларь GTL 4905 -2МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»Схемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибовРаздел 2 Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестаРаздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусовРаздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбыРаздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицыРаздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокРаздел 7. Приготовление сладких блюд и напитковОП.03. Техническое оснащение организаций питанияСхемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Механическое оборудованиеРаздел 2. Тепловое оборудованиеРаздел 3. Холодильное оборудованиеРаздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производстваМДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовСхемы, таблицы, карточки-задания, печатные материалыТема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаТема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из нихТема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатовМДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортиментаТема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортиментаТема 2.2.Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортиментаТема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортиментаТема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортиментаТема 2.5.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортиментаТема 2.6.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортиментаТема 2.7.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортиментаТема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 15) |
| 23 | ОП.15 Контроль качества приготовления кулинарнойпродукции | Кабинет № 107Учительский стол – 1, учительский стул – 1, аудиторные столы – 15, стулья – 30. Многофункциональный комплекс преподавателя (компьютер (системный блок и монитор) с программным обеспечением, комплект колонок, клавиатура, мышь, источник бесперебойного питания), проектор – 1, экран - 1, выход в сеть Интернет, аудиторная доска.Электронный учебник 1.Производственное обучение профессии «Повар» Механическая кулинарная обработка продуктов2. Производственное обучение профессии «Повар» Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых3. Производственное обучение профессии «Повар» Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда4. Производственное обучение профессии «Повар» Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста 5. Производственное обучение профессии «Кондитер» 2 части.6. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда7. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания8. Контрольные материалы по профессии «Повар»Электронное дополнительное учебное пособие1.Кулинарная энциклопедия « Кирилла и Мефодия» 2 части2. Мастер - классы кулинарного искусства3. Мастер - классы мясо (автор Ника Белоцерковская)4. Кухни мира5.Профессиональное торговое и технологическое оборудование6.Презентации в слайдах к теме: « Приготовление блюд из овощей и грибов»7. Презентации в слайдах к теме: « Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»8. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление супов и соусов»9. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление блюд из рыбы»10. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»11.Презентации в слайдах к теме: «Приготовление холодных блюд и закусок»12. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление сладких блюд и напитков»13. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело» | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Самарцева, 19 б (107)  |
| 24 | ОП.13 Основы калькуляции | Кабинет № 107Учительский стол – 1, учительский стул – 1, аудиторные столы – 15, стулья – 30. Многофункциональный комплекс преподавателя (компьютер (системный блок и монитор) с программным обеспечением, комплект колонок, клавиатура, мышь, источник бесперебойного питания), проектор – 1, экран - 1, выход в сеть Интернет, аудиторная доска.Электронный учебник 1.Производственное обучение профессии «Повар» Механическая кулинарная обработка продуктов2. Производственное обучение профессии «Повар» Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых3. Производственное обучение профессии «Повар» Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда4. Производственное обучение профессии «Повар» Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста 5. Производственное обучение профессии «Кондитер» 2 части.6. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда7. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания8. Контрольные материалы по профессии «Повар»Электронное дополнительное учебное пособие1.Кулинарная энциклопедия « Кирилла и Мефодия» 2 части2. Мастер - классы кулинарного искусства3. Мастер - классы мясо (автор Ника Белоцерковская)4. Кухни мира5.Профессиональное торговое и технологическое оборудование6.Презентации в слайдах к теме: « Приготовление блюд из овощей и грибов»7. Презентации в слайдах к теме: « Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»8. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление супов и соусов»9. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление блюд из рыбы»10. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»11.Презентации в слайдах к теме: «Приготовление холодных блюд и закусок»12. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление сладких блюд и напитков»13. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело» | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Самарцева, 19 б (107)  |
| 25 | ОП.14 Защита прав потребителей | Кабинет № 22Учительский стол-3, аудиторные столы-11, кресла-27, шкаф-3, компьютер с выходом в интернет -1, проектор – 1, Презентации по темам Защиты прав потребителейТема 1. Общие положения законодательства о защите прав потребителейТема 2. Право потребителя на информациюТема 3. Общие положения о праве потребителя на безопасность товаров, работ и услугТема 4. Общие положения о праве потребителя на надлежащее качество товаров, работ и услуг.Тема 5. Общие положения о защите прав потребителей при продаже товаровТема 6. Общие положения о защите прав потребителей при выполнении работ и оказании услугТема 7. Юридическая ответственность продавца (изготовителя, исполнителя). Право потребителя на возмещение вреда.Презентации по дисциплине Правовое обеспечение в профессиональной деятельностиТемаПраво в системе социального регулированияКонституция – основной закон государства.Основы правового статуса человека и гражданина в РФ.Правовые основы антикоррупционной политики РоссииПравовое регулирование в области образования, физической культуры и спортаПравовое регулирование занятости и трудоустройства.Трудовой договор.Режим труда и отдыха, заработная плата.Особенности регулирования труда спортсменов и тренеров.Трудовая дисциплина. Материальная ответственность. Защита трудовых прав работниковПравовые основы противодействия применению допинга.Допинговый контроль. | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева, 34 (№ 22) |
| 26 | ОП.15 Основы цифровой экономики | Кабинет № 33Рабочий стол преподавателя -1, стул преподавателя -1, аудиторные столы – 12, стул ученический -25,шкаф – 1, доска – 1, флипчарт -2, стенды – 61 стенд — Методы, используемые в анализе экономической деятельности хозяйствующих субъектов2 стенд — Виды аудита3 стенд — Правовая основа регулирования налоговых отношений в РФВидеоролик по дисциплине «Финансы денежное обращение и кредит» на тему «История происхождения денег» и «Гос.знак РФ (завод по изготовлению денег)»Презентация по дисциплине «Финансы денежное обращение и кредит» на тему «Деньги: функции и виды» | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (33) |
|  | ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализацииполуфабрикатов для блюд, кулинарных изделийсложного ассортимента |  |  |
| 27 | МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарныхполуфабрикатов | Кабинет № 314Стол преподавателя одно тумбовый -1,Доска классная-1,Шкаф с полками для учебной документации-1,Шкаф для одежды-1,Парта ученическая -12,Стулья ученические -25;Видеофильм:приготовление подового хлеба;Видеоролики, презентации: виды и разделка теста, формование; Рабочая тетрадь электронный вариант:характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству;Видеоролики, презентации:раздел национальная кухня; | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Самарцева 19 б (314)  |
| 28 | МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Кабинет № 314Стол преподавателя одно тумбовый -1,Доска классная-1,Шкаф с полками для учебной документации-1,Шкаф для одежды-1,Парта ученическая -12,Стулья ученические -25;Видеофильм:приготовление подового хлеба;Видеоролики, презентации: виды и разделка теста, формование; Рабочая тетрадь электронный вариант:характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству;Видеоролики, презентации:раздел национальная кухня; | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Самарцева 19 б (314) |
| 29 | УП.01.01 Учебная практика | Кабинет № 15Компьютер (системный блокIntelCore) -1, монитор samsung 24 -1, принтер А4 лазерный/цветнойKyoceraecosys -1, стол -6, стул -11, стол производственный -22, стол-подставка под пароконвектомат ППК 900х900х700-5, пароконвектоматVortmax -5, весы настольные электронные (профессиональные)CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 - 7, плита индукционная Eksi, мод. ИПЭ-4 Б – 5, шкаф холодильный среднетемпературный POLAIR DM105-S (ШХ-0,5 ДС) - 5, стеллаж 4-х уровневый -8, мойка односекционная со столешницей -6, блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый) -5, шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCС, мод. BCС TEN (14шт. 60х40) -1, термометр инфракрасный Condrol IR - T1 -1, микроволновая печь EKSI -2, фритюрница ATESY Панда-ЕВРО-2х1/2 -2, слайсер R.G.V. SRL серии LUSSO 22 GS -2, стол производственный -1, мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч) -1, блендер стационарный VitamixCorporation Блендер, модель TouchandGo 2 (Тритан) -1, соковыжималка шнековая JuiceArtMuscle (загруз. цел. продукта) -1, настольная вакуумно-упаковочная машина Vortmax серии VM, мод. VM254 -1, штангенциркуль электронный -1, кофемолка -1, плита индукционная SCHOT CERAN -1, холодильный шкаф ПОЛАИР DM105-S (ШХ-0,5 ДС) -2, морозильный шкаф ( морозильный ларь) Liebherr-HausgeraeteLienzGmbH Морозильник-ларь GTL 4905 -2МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»Схемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибовРаздел 2 Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестаРаздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусовРаздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбыРаздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицыРаздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокРаздел 7. Приготовление сладких блюд и напитковОП.03. Техническое оснащение организаций питанияСхемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Механическое оборудованиеРаздел 2. Тепловое оборудованиеРаздел 3. Холодильное оборудованиеРаздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производстваМДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовСхемы, таблицы, карточки-задания, печатные материалыТема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаТема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из нихТема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатовМДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортиментаТема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортиментаТема 2.2.Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортиментаТема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортиментаТема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортиментаТема 2.5.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортиментаТема 2.6.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортиментаТема 2.7.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортиментаТема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 15) |
| 30 | ПП.01.01 Производственная практика | АУСОН ТО «Социально-оздоровительный центр граждан пожилого возраста и инвалидов «Красная гвоздика» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№43от 28.08.2015 г.); ОАО «Дружба-Ямал» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№ 10 от 27.09.2013 г.); МАУ ДО ДМЦ «Алый парус» - договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№13 от 17.10.2017 г.); ООО «Континент» - договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов («3/1 от 24.03.2015 г.); АО «Тюменский бройлер» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№45 от 10.11.2015 г.); И.П. Дмитриенко Ю.В. – договор о социальном партнёрстве в области подготовки специалистов (№3 от 18.03.2015 г.); ООО «АШАН» - договор о социальном партнёрстве в области подготовки специалистов (№3 от 18.03.2015 г.);Некоммерческое партнерство «Ассоциация гостеприимства Тюменской области» (Президент Михайлова О.Ю.) (решение о вступление в члены ассоциации 29.01.2015 г.)<http://welcome72.com>. ООО «Калинка-Гурмэ» – договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№ 19 от 01.12.2018 г.)АО «Железнодорожная торговая компания» – договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№ 8 от 02.10.2017 г.) | - |
|  | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки креализации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  |  |
| 31 | МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Кабинет № 107Учительский стол – 1, учительский стул – 1, аудиторные столы – 15, стулья – 30. Многофункциональный комплекс преподавателя (компьютер (системный блок и монитор) с программным обеспечением, комплект колонок, клавиатура, мышь, источник бесперебойного питания), проектор – 1, экран - 1, выход в сеть Интернет, аудиторная доска.Электронный учебник 1.Производственное обучение профессии «Повар» Механическая кулинарная обработка продуктов2. Производственное обучение профессии «Повар» Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых3. Производственное обучение профессии «Повар» Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда4. Производственное обучение профессии «Повар» Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста 5. Производственное обучение профессии «Кондитер» 2 части.6. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда7. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания8. Контрольные материалы по профессии «Повар»Электронное дополнительное учебное пособие1.Кулинарная энциклопедия « Кирилла и Мефодия» 2 части2. Мастер - классы кулинарного искусства3. Мастер - классы мясо (автор Ника Белоцерковская)4. Кухни мира5.Профессиональное торговое и технологическое оборудование6.Презентации в слайдах к теме: « Приготовление блюд из овощей и грибов»7. Презентации в слайдах к теме: « Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»8. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление супов и соусов»9. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление блюд из рыбы»10. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»11.Презентации в слайдах к теме: «Приготовление холодных блюд и закусок»12. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление сладких блюд и напитков»13. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело» | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Самарцева 19 б (107) |
| 32 | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Кабинет № 107Учительский стол – 1, учительский стул – 1, аудиторные столы – 15, стулья – 30. Многофункциональный комплекс преподавателя (компьютер (системный блок и монитор) с программным обеспечением, комплект колонок, клавиатура, мышь, источник бесперебойного питания), проектор – 1, экран - 1, выход в сеть Интернет, аудиторная доска.Электронный учебник 1.Производственное обучение профессии «Повар» Механическая кулинарная обработка продуктов2. Производственное обучение профессии «Повар» Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых3. Производственное обучение профессии «Повар» Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда4. Производственное обучение профессии «Повар» Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста 5. Производственное обучение профессии «Кондитер» 2 части.6. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда7. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания8. Контрольные материалы по профессии «Повар»Электронное дополнительное учебное пособие1.Кулинарная энциклопедия « Кирилла и Мефодия» 2 части2. Мастер - классы кулинарного искусства3. Мастер - классы мясо (автор Ника Белоцерковская)4. Кухни мира5.Профессиональное торговое и технологическое оборудование6.Презентации в слайдах к теме: « Приготовление блюд из овощей и грибов»7. Презентации в слайдах к теме: « Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»8. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление супов и соусов»9. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление блюд из рыбы»10. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»11.Презентации в слайдах к теме: «Приготовление холодных блюд и закусок»12. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление сладких блюд и напитков»13. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело» | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Самарцева 19 б (107) |
| 33 | МДК.02.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для диетического питания | Кабинет № 107Учительский стол – 1, учительский стул – 1, аудиторные столы – 15, стулья – 30. Многофункциональный комплекс преподавателя (компьютер (системный блок и монитор) с программным обеспечением, комплект колонок, клавиатура, мышь, источник бесперебойного питания), проектор – 1, экран - 1, выход в сеть Интернет, аудиторная доска.Электронный учебник 1.Производственное обучение профессии «Повар» Механическая кулинарная обработка продуктов2. Производственное обучение профессии «Повар» Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых3. Производственное обучение профессии «Повар» Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда4. Производственное обучение профессии «Повар» Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста 5. Производственное обучение профессии «Кондитер» 2 части.6. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда7. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания8. Контрольные материалы по профессии «Повар»Электронное дополнительное учебное пособие1.Кулинарная энциклопедия « Кирилла и Мефодия» 2 части2. Мастер - классы кулинарного искусства3. Мастер - классы мясо (автор Ника Белоцерковская)4. Кухни мира5.Профессиональное торговое и технологическое оборудование6.Презентации в слайдах к теме: « Приготовление блюд из овощей и грибов»7. Презентации в слайдах к теме: « Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»8. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление супов и соусов»9. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление блюд из рыбы»10. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»11.Презентации в слайдах к теме: «Приготовление холодных блюд и закусок»12. Презентации в слайдах к теме: «Приготовление сладких блюд и напитков»13. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело» | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Самарцева 19 б (107) |
| 34 | УП.02.01 Учебная практика | Кабинет № 15Компьютер (системный блокIntelCore) -1, монитор samsung 24 -1, принтер А4 лазерный/цветнойKyoceraecosys -1, стол -6, стул -11, стол производственный -22, стол-подставка под пароконвектомат ППК 900х900х700-5, пароконвектоматVortmax -5, весы настольные электронные (профессиональные)CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 - 7, плита индукционная Eksi, мод. ИПЭ-4 Б – 5, шкаф холодильный среднетемпературный POLAIR DM105-S (ШХ-0,5 ДС) - 5, стеллаж 4-х уровневый -8, мойка односекционная со столешницей -6, блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый) -5, шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCС, мод. BCС TEN (14шт. 60х40) -1, термометр инфракрасный Condrol IR - T1 -1, микроволновая печь EKSI -2, фритюрница ATESY Панда-ЕВРО-2х1/2 -2, слайсер R.G.V. SRL серии LUSSO 22 GS -2, стол производственный -1, мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч) -1, блендер стационарный VitamixCorporation Блендер, модель TouchandGo 2 (Тритан) -1, соковыжималка шнековая JuiceArtMuscle (загруз. цел. продукта) -1, настольная вакуумно-упаковочная машина Vortmax серии VM, мод. VM254 -1, штангенциркуль электронный -1, кофемолка -1, плита индукционная SCHOT CERAN -1, холодильный шкаф ПОЛАИР DM105-S (ШХ-0,5 ДС) -2, морозильный шкаф ( морозильный ларь) Liebherr-HausgeraeteLienzGmbH Морозильник-ларь GTL 4905 -2МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»Схемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибовРаздел 2 Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестаРаздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусовРаздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбыРаздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицыРаздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокРаздел 7. Приготовление сладких блюд и напитковОП.03. Техническое оснащение организаций питанияСхемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Механическое оборудованиеРаздел 2. Тепловое оборудованиеРаздел 3. Холодильное оборудованиеРаздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производстваМДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовСхемы, таблицы, карточки-задания, печатные материалыТема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаТема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из нихТема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатовМДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортиментаТема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортиментаТема 2.2.Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортиментаТема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортиментаТема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортиментаТема 2.5.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортиментаТема 2.6.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортиментаТема 2.7.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортиментаТема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 15) |
| 35 | ПП.02.01 Производственная практика | АУСОН ТО «Социально-оздоровительный центр граждан пожилого возраста и инвалидов «Красная гвоздика» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№43от 28.08.2015 г.); ОАО «Дружба-Ямал» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№ 10 от 27.09.2013 г.); МАУ ДО ДМЦ «Алый парус» - договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№13 от 17.10.2017 г.); ООО «Континент» - договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов («3/1 от 24.03.2015 г.); АО «Тюменский бройлер» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№45 от 10.11.2015 г.); И.П. Дмитриенко Ю.В. – договор о социальном партнёрстве в области подготовки специалистов (№3 от 18.03.2015 г.); ООО «АШАН» - договор о социальном партнёрстве в области подготовки специалистов (№3 от 18.03.2015 г.);Некоммерческое партнерство «Ассоциация гостеприимства Тюменской области» (Президент Михайлова О.Ю.) (решение о вступление в члены ассоциации 29.01.2015 г.)<http://welcome72.com>. ООО «Калинка-Гурмэ» – договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№ 19 от 01.12.2018 г.)АО «Железнодорожная торговая компания» – договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№ 8 от 02.10.2017 г.) |  |
|  | ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки креализации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  |  |
| 36 | МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Кабинет № 15Компьютер (системный блокIntelCore) -1, монитор samsung 24 -1, принтер А4 лазерный/цветнойKyoceraecosys -1, стол -6, стул -11, стол производственный -22, стол-подставка под пароконвектомат ППК 900х900х700-5, пароконвектоматVortmax -5, весы настольные электронные (профессиональные)CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 - 7, плита индукционная Eksi, мод. ИПЭ-4 Б – 5, шкаф холодильный среднетемпературный POLAIR DM105-S (ШХ-0,5 ДС) - 5, стеллаж 4-х уровневый -8, мойка односекционная со столешницей -6, блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый) -5, шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCС, мод. BCС TEN (14шт. 60х40) -1, термометр инфракрасный Condrol IR - T1 -1, микроволновая печь EKSI -2, фритюрница ATESY Панда-ЕВРО-2х1/2 -2, слайсер R.G.V. SRL серии LUSSO 22 GS -2, стол производственный -1, мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч) -1, блендер стационарный VitamixCorporation Блендер, модель TouchandGo 2 (Тритан) -1, соковыжималка шнековая JuiceArtMuscle (загруз. цел. продукта) -1, настольная вакуумно-упаковочная машина Vortmax серии VM, мод. VM254 -1, штангенциркуль электронный -1, кофемолка -1, плита индукционная SCHOT CERAN -1, холодильный шкаф ПОЛАИР DM105-S (ШХ-0,5 ДС) -2, морозильный шкаф ( морозильный ларь) Liebherr-HausgeraeteLienzGmbH Морозильник-ларь GTL 4905 -2МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»Схемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибовРаздел 2 Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестаРаздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусовРаздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбыРаздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицыРаздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокРаздел 7. Приготовление сладких блюд и напитковОП.03. Техническое оснащение организаций питанияСхемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Механическое оборудованиеРаздел 2. Тепловое оборудованиеРаздел 3. Холодильное оборудованиеРаздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производстваМДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовСхемы, таблицы, карточки-задания, печатные материалыТема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаТема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из нихТема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатовМДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортиментаТема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортиментаТема 2.2.Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортиментаТема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортиментаТема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортиментаТема 2.5.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортиментаТема 2.6.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортиментаТема 2.7.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортиментаТема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 15) |
| 37 | МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий,закусок сложного ассортимента | Кабинет № 15Компьютер (системный блокIntelCore) -1, монитор samsung 24 -1, принтер А4 лазерный/цветнойKyoceraecosys -1, стол -6, стул -11, стол производственный -22, стол-подставка под пароконвектомат ППК 900х900х700-5, пароконвектоматVortmax -5, весы настольные электронные (профессиональные)CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 - 7, плита индукционная Eksi, мод. ИПЭ-4 Б – 5, шкаф холодильный среднетемпературный POLAIR DM105-S (ШХ-0,5 ДС) - 5, стеллаж 4-х уровневый -8, мойка односекционная со столешницей -6, блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый) -5, шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCС, мод. BCС TEN (14шт. 60х40) -1, термометр инфракрасный Condrol IR - T1 -1, микроволновая печь EKSI -2, фритюрница ATESY Панда-ЕВРО-2х1/2 -2, слайсер R.G.V. SRL серии LUSSO 22 GS -2, стол производственный -1, мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч) -1, блендер стационарный VitamixCorporation Блендер, модель TouchandGo 2 (Тритан) -1, соковыжималка шнековая JuiceArtMuscle (загруз. цел. продукта) -1, настольная вакуумно-упаковочная машина Vortmax серии VM, мод. VM254 -1, штангенциркуль электронный -1, кофемолка -1, плита индукционная SCHOT CERAN -1, холодильный шкаф ПОЛАИР DM105-S (ШХ-0,5 ДС) -2, морозильный шкаф ( морозильный ларь) Liebherr-HausgeraeteLienzGmbH Морозильник-ларь GTL 4905 -2МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»Схемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибовРаздел 2 Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестаРаздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусовРаздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбыРаздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицыРаздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокРаздел 7. Приготовление сладких блюд и напитковОП.03. Техническое оснащение организаций питанияСхемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Механическое оборудованиеРаздел 2. Тепловое оборудованиеРаздел 3. Холодильное оборудованиеРаздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производстваМДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовСхемы, таблицы, карточки-задания, печатные материалыТема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаТема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из нихТема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатовМДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортиментаТема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортиментаТема 2.2.Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортиментаТема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортиментаТема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортиментаТема 2.5.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортиментаТема 2.6.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортиментаТема 2.7.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортиментаТема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 15) |
| 38 | МДК.03.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий,закусок для диетического питания | Кабинет № 15Компьютер (системный блокIntelCore) -1, монитор samsung 24 -1, принтер А4 лазерный/цветнойKyoceraecosys -1, стол -6, стул -11, стол производственный -22, стол-подставка под пароконвектомат ППК 900х900х700-5, пароконвектоматVortmax -5, весы настольные электронные (профессиональные)CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 - 7, плита индукционная Eksi, мод. ИПЭ-4 Б – 5, шкаф холодильный среднетемпературный POLAIR DM105-S (ШХ-0,5 ДС) - 5, стеллаж 4-х уровневый -8, мойка односекционная со столешницей -6, блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый) -5, шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCС, мод. BCС TEN (14шт. 60х40) -1, термометр инфракрасный Condrol IR - T1 -1, микроволновая печь EKSI -2, фритюрница ATESY Панда-ЕВРО-2х1/2 -2, слайсер R.G.V. SRL серии LUSSO 22 GS -2, стол производственный -1, мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч) -1, блендер стационарный VitamixCorporation Блендер, модель TouchandGo 2 (Тритан) -1, соковыжималка шнековая JuiceArtMuscle (загруз. цел. продукта) -1, настольная вакуумно-упаковочная машина Vortmax серии VM, мод. VM254 -1, штангенциркуль электронный -1, кофемолка -1, плита индукционная SCHOT CERAN -1, холодильный шкаф ПОЛАИР DM105-S (ШХ-0,5 ДС) -2, морозильный шкаф ( морозильный ларь) Liebherr-HausgeraeteLienzGmbH Морозильник-ларь GTL 4905 -2МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»Схемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибовРаздел 2 Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестаРаздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусовРаздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбыРаздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицыРаздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокРаздел 7. Приготовление сладких блюд и напитковОП.03. Техническое оснащение организаций питанияСхемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Механическое оборудованиеРаздел 2. Тепловое оборудованиеРаздел 3. Холодильное оборудованиеРаздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производстваМДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовСхемы, таблицы, карточки-задания, печатные материалыТема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаТема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из нихТема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатовМДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортиментаТема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортиментаТема 2.2.Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортиментаТема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортиментаТема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортиментаТема 2.5.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортиментаТема 2.6.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортиментаТема 2.7.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортиментаТема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 15) |
| 39 | УП.03.01 Учебная практика | Кабинет № 15Компьютер (системный блокIntelCore) -1, монитор samsung 24 -1, принтер А4 лазерный/цветнойKyoceraecosys -1, стол -6, стул -11, стол производственный -22, стол-подставка под пароконвектомат ППК 900х900х700-5, пароконвектоматVortmax -5, весы настольные электронные (профессиональные)CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 - 7, плита индукционная Eksi, мод. ИПЭ-4 Б – 5, шкаф холодильный среднетемпературный POLAIR DM105-S (ШХ-0,5 ДС) - 5, стеллаж 4-х уровневый -8, мойка односекционная со столешницей -6, блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый) -5, шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCС, мод. BCС TEN (14шт. 60х40) -1, термометр инфракрасный Condrol IR - T1 -1, микроволновая печь EKSI -2, фритюрница ATESY Панда-ЕВРО-2х1/2 -2, слайсер R.G.V. SRL серии LUSSO 22 GS -2, стол производственный -1, мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч) -1, блендер стационарный VitamixCorporation Блендер, модель TouchandGo 2 (Тритан) -1, соковыжималка шнековая JuiceArtMuscle (загруз. цел. продукта) -1, настольная вакуумно-упаковочная машина Vortmax серии VM, мод. VM254 -1, штангенциркуль электронный -1, кофемолка -1, плита индукционная SCHOT CERAN -1, холодильный шкаф ПОЛАИР DM105-S (ШХ-0,5 ДС) -2, морозильный шкаф ( морозильный ларь) Liebherr-HausgeraeteLienzGmbH Морозильник-ларь GTL 4905 -2МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»Схемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибовРаздел 2 Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестаРаздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусовРаздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбыРаздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицыРаздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокРаздел 7. Приготовление сладких блюд и напитковОП.03. Техническое оснащение организаций питанияСхемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Механическое оборудованиеРаздел 2. Тепловое оборудованиеРаздел 3. Холодильное оборудованиеРаздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производстваМДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовСхемы, таблицы, карточки-задания, печатные материалыТема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаТема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из нихТема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатовМДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортиментаТема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортиментаТема 2.2.Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортиментаТема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортиментаТема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортиментаТема 2.5.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортиментаТема 2.6.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортиментаТема 2.7.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортиментаТема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 15) |
| 40 | ПП.03.01 Производственная практика | АУСОН ТО «Социально-оздоровительный центр граждан пожилого возраста и инвалидов «Красная гвоздика» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№43от 28.08.2015 г.); ОАО «Дружба-Ямал» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№ 10 от 27.09.2013 г.); МАУ ДО ДМЦ «Алый парус» - договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№13 от 17.10.2017 г.); ООО «Континент» - договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов («3/1 от 24.03.2015 г.); АО «Тюменский бройлер» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№45 от 10.11.2015 г.); И.П. Дмитриенко Ю.В. – договор о социальном партнёрстве в области подготовки специалистов (№3 от 18.03.2015 г.); ООО «АШАН» - договор о социальном партнёрстве в области подготовки специалистов (№3 от 18.03.2015 г.);Некоммерческое партнерство «Ассоциация гостеприимства Тюменской области» (Президент Михайлова О.Ю.) (решение о вступление в члены ассоциации 29.01.2015 г.)<http://welcome72.com>. ООО «Калинка-Гурмэ» – договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№ 19 от 01.12.2018 г.)АО «Железнодорожная торговая компания» – договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№ 8 от 02.10.2017 г.) | - |
|  | ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки креализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетомпотребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания |  |  |
| 41 | МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячихдесертов, напитков сложного ассортимента | Кабинет № 415Стол преподавателя -1,Доска классная-1,Шкаф с полками для учебной документации-1,Парта ученическая -13,Стулья ученические - 26;Презентации МДК 04.02: Приготовление сложных холодных десертовПриготовление сложных горячих десертовПриготовление сложных холодных напитковПриготовление сложных горячих напитковПодбор оборудования  | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Самарцева 19 б (415)  |
| 42 | МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Кабинет № 415Стол преподавателя -1,Доска классная-1,Шкаф с полками для учебной документации-1,Парта ученическая -13,Стулья ученические - 26;Презентации МДК 04.02: Приготовление сложных холодных десертовПриготовление сложных горячих десертовПриготовление сложных холодных напитковПриготовление сложных горячих напитков | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Самарцева 19 б (415)  |
| 43 | МДК.04.03 Процессы приготовления, подготовки креализации холодных и горячих десертов, напитков для диетического питания | Кабинет № 415Стол преподавателя -1,Доска классная-1,Шкаф с полками для учебной документации-1,Парта ученическая -13,Стулья ученические - 26;Презентации МДК 04.02: Приготовление сложных холодных десертов для диетического питанияПриготовление сложных горячих десертов для диетического питанияПриготовление сложных холодных напитков для диетического питанияПриготовление сложных горячих напитков для диетического питания | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Самарцева 19 б (415)  |
| 44 | УП.04.01 Учебная практика | Кабинет № 15Компьютер (системный блокIntelCore) -1, монитор samsung 24 -1, принтер А4 лазерный/цветнойKyoceraecosys -1, стол -6, стул -11, стол производственный -22, стол-подставка под пароконвектомат ППК 900х900х700-5, пароконвектоматVortmax -5, весы настольные электронные (профессиональные)CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 - 7, плита индукционная Eksi, мод. ИПЭ-4 Б – 5, шкаф холодильный среднетемпературный POLAIR DM105-S (ШХ-0,5 ДС) - 5, стеллаж 4-х уровневый -8, мойка односекционная со столешницей -6, блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый) -5, шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCС, мод. BCС TEN (14шт. 60х40) -1, термометр инфракрасный Condrol IR - T1 -1, микроволновая печь EKSI -2, фритюрница ATESY Панда-ЕВРО-2х1/2 -2, слайсер R.G.V. SRL серии LUSSO 22 GS -2, стол производственный -1, мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч) -1, блендер стационарный VitamixCorporation Блендер, модель TouchandGo 2 (Тритан) -1, соковыжималка шнековая JuiceArtMuscle(загруз. цел. продукта) -1, настольная вакуумно-упаковочная машина Vortmax серии VM, мод. VM254 -1, штангенциркуль электронный -1, кофемолка -1, плита индукционная SCHOT CERAN -1, холодильный шкаф ПОЛАИР DM105-S (ШХ-0,5 ДС) -2, морозильный шкаф ( морозильный ларь) Liebherr-HausgeraeteLienzGmbH Морозильник-ларь GTL 4905 -2МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»Схемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибовРаздел 2 Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестаРаздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусовРаздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбыРаздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицыРаздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокРаздел 7. Приготовление сладких блюд и напитковОП.03. Техническое оснащение организаций питанияСхемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Механическое оборудованиеРаздел 2. Тепловое оборудованиеРаздел 3. Холодильное оборудованиеРаздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производстваМДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовСхемы, таблицы, карточки-задания, печатные материалыТема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаТема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из нихТема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатовМДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортиментаТема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортиментаТема 2.2.Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортиментаТема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортиментаТема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортиментаТема 2.5.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортиментаТема 2.6.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортиментаТема 2.7.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортиментаТема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 15) |
| 45 | ПП.04.01 Производственная практика | АУСОН ТО «Социально-оздоровительный центр граждан пожилого возраста и инвалидов «Красная гвоздика» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№43от 28.08.2015 г.); ОАО «Дружба-Ямал» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№ 10 от 27.09.2013 г.); МАУ ДО ДМЦ «Алый парус» - договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№13 от 17.10.2017 г.); ООО «Континент» - договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов («3/1 от 24.03.2015 г.); АО «Тюменский бройлер» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№45 от 10.11.2015 г.); И.П. Дмитриенко Ю.В. – договор о социальном партнёрстве в области подготовки специалистов (№3 от 18.03.2015 г.); ООО «АШАН» - договор о социальном партнёрстве в области подготовки специалистов (№3 от 18.03.2015 г.);Некоммерческое партнерство «Ассоциация гостеприимства Тюменской области» (Президент Михайлова О.Ю.) (решение о вступление в члены ассоциации 29.01.2015 г.)<http://welcome72.com>. ООО «Калинка-Гурмэ» – договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№ 19 от 01.12.2018 г.)АО «Железнодорожная торговая компания» – договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№ 8 от 02.10.2017 г.) |  |
|  | ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки креализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  |  |
| 46 | МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Кабинет № 12Стол для переговоров-1, стол переговорный-1, стул преподавателя-1, стулья ученические-2, Технические средства обучения: Компьютер-1, многофункциональное устройство-1, проектор + экран-1, Web-камера-1, клавиатура-1, мышь-1,Электронный плакат Повар-Кондитер. Часть 1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-1,Электронный плакат Повар-Кондитер. Часть 2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-1.ОборудованиеПодставка для конвекционной печи UNOX-3,Конвекционная печь UNOX-3,Миксер планетарный бытовой МП-5-3,Блендер ручной погружной-3,Фрезер для мороженого-1,Плита индукционная-6,Шкаф холодильный-3,Шкаф среднетемпературный-2,Шкаф низкотемпературный-1,Шкаф шоковой заморозки-3,Ванна для темперирования шоколада-3,Лампа для карамели-3,Миксер погружной стационарный-3,Микроволновая печь т.м. EKSI серии WD, мод. WDE900L30-3,Весы СAS-5,Фен строительный Stanley STXH2000-3,Пирометр UNI-T UT300C 13-0025-3,Вентилятор RIX RDF-1500B чёрный-3,Краскорпульт пневматическийКалибр КРП-0,8/0,12 ВБ ПРОФИ-3,Компрессор QuattroElementi KM 8-140 248-450-3 | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева, 34 (12) |
| 47 | МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий сложного ассортимента | Кабинет № 12Стол для переговоров-1, стол переговорный-1, стул преподавателя-1, стулья ученические-2, Технические средства обучения: Компьютер-1, многофункциональное устройство-1, проектор + экран-1, Web-камера-1, клавиатура-1, мышь-1,Электронный плакат Повар-Кондитер. Часть 1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-1,Электронный плакат Повар-Кондитер. Часть 2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-1.ОборудованиеПодставка для конвекционной печи UNOX-3,Конвекционная печь UNOX-3,Миксер планетарный бытовой МП-5-3,Блендер ручной погружной-3,Фрезер для мороженого-1,Плита индукционная-6,Шкаф холодильный-3,Шкаф среднетемпературный-2,Шкаф низкотемпературный-1,Шкаф шоковой заморозки-3,Ванна для темперирования шоколада-3,Лампа для карамели-3,Миксер погружной стационарный-3,Микроволновая печь т.м. EKSI серии WD, мод. WDE900L30-3,Весы СAS-5,Фен строительный Stanley STXH2000-3,Пирометр UNI-T UT300C 13-0025-3,Вентилятор RIX RDF-1500B чёрный-3,Краскорпульт пневматическийКалибр КРП-0,8/0,12 ВБ ПРОФИ-3,Компрессор QuattroElementi KM 8-140 248-450-3 | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева, 34 (12) |
| 48 | МДК.05.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий для диетического питания | Кабинет № 12Стол для переговоров-1, стол переговорный-1, стул преподавателя-1, стулья ученические-2, Технические средства обучения: Компьютер-1, многофункциональное устройство-1, проектор + экран-1, Web-камера-1, клавиатура-1, мышь-1,Электронный плакат Повар-Кондитер. Часть 1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-1,Электронный плакат Повар-Кондитер. Часть 2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-1.ОборудованиеПодставка для конвекционной печи UNOX-3,Конвекционная печь UNOX-3,Миксер планетарный бытовой МП-5-3,Блендер ручной погружной-3,Фрезер для мороженого-1,Плита индукционная-6,Шкаф холодильный-3,Шкаф среднетемпературный-2,Шкаф низкотемпературный-1,Шкаф шоковой заморозки-3,Ванна для темперирования шоколада-3,Лампа для карамели-3,Миксер погружной стационарный-3,Микроволновая печь т.м. EKSI серии WD, мод. WDE900L30-3,Весы СAS-5,Фен строительный Stanley STXH2000-3,Пирометр UNI-T UT300C 13-0025-3,Вентилятор RIX RDF-1500B чёрный-3,Краскорпульт пневматическийКалибр КРП-0,8/0,12 ВБ ПРОФИ-3,Компрессор QuattroElementi KM 8-140 248-450-3 | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева, 34 (12) |
| 49 | УП.05.01 Учебная практика | Кабинет № 15Компьютер (системный блокIntelCore) -1, монитор samsung 24 -1, принтер А4 лазерный/цветнойKyoceraecosys -1, стол -6, стул -11, стол производственный -22, стол-подставка под пароконвектомат ППК 900х900х700-5, пароконвектоматVortmax -5, весы настольные электронные (профессиональные)CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 - 7, плита индукционная Eksi, мод. ИПЭ-4 Б – 5, шкаф холодильный среднетемпературный POLAIR DM105-S (ШХ-0,5 ДС) - 5, стеллаж 4-х уровневый -8, мойка односекционная со столешницей -6, блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый) -5, шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCС, мод. BCС TEN (14шт. 60х40) -1, термометр инфракрасный Condrol IR - T1 -1, микроволновая печь EKSI -2, фритюрница ATESY Панда-ЕВРО-2х1/2 -2, слайсер R.G.V. SRL серии LUSSO 22 GS -2, стол производственный -1, мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч) -1, блендер стационарный VitamixCorporation Блендер, модель TouchandGo 2 (Тритан) -1, соковыжималка шнековая JuiceArtMuscle (загруз. цел. продукта) -1, настольная вакуумно-упаковочная машина Vortmax серии VM, мод. VM254 -1, штангенциркуль электронный -1, кофемолка -1, плита индукционная SCHOT CERAN -1, холодильный шкаф ПОЛАИР DM105-S (ШХ-0,5 ДС) -2, морозильный шкаф ( морозильный ларь) Liebherr-HausgeraeteLienzGmbH Морозильник-ларь GTL 4905 -2МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»Схемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибовРаздел 2 Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестаРаздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусовРаздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбыРаздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицыРаздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокРаздел 7. Приготовление сладких блюд и напитковОП.03. Техническое оснащение организаций питанияСхемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Механическое оборудованиеРаздел 2. Тепловое оборудованиеРаздел 3. Холодильное оборудованиеРаздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производстваМДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовСхемы, таблицы, карточки-задания, печатные материалыТема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаТема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из нихТема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатовМДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортиментаТема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортиментаТема 2.2.Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортиментаТема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортиментаТема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортиментаТема 2.5.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортиментаТема 2.6.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортиментаТема 2.7.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортиментаТема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 15) |
| 50 | ПП.05.01 Производственная практика | АУСОН ТО «Социально-оздоровительный центр граждан пожилого возраста и инвалидов «Красная гвоздика» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№43от 28.08.2015 г.); ОАО «Дружба-Ямал» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№ 10 от 27.09.2013 г.); МАУ ДО ДМЦ «Алый парус» - договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№13 от 17.10.2017 г.); ООО «Континент» - договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов («3/1 от 24.03.2015 г.); АО «Тюменский бройлер» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№45 от 10.11.2015 г.); И.П. Дмитриенко Ю.В. – договор о социальном партнёрстве в области подготовки специалистов (№3 от 18.03.2015 г.); ООО «АШАН» - договор о социальном партнёрстве в области подготовки специалистов (№3 от 18.03.2015 г.);Некоммерческое партнерство «Ассоциация гостеприимства Тюменской области» (Президент Михайлова О.Ю.) (решение о вступление в члены ассоциации 29.01.2015 г.)<http://welcome72.com>. ООО «Калинка-Гурмэ» – договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№ 19 от 01.12.2018 г.)АО «Железнодорожная торговая компания» – договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№ 8 от 02.10.2017 г.) |  |
|  | ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |  |  |
| 51 | МДК.06.01Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | Кабинет № 25Учительский стол-2, аудиторные столы-10, стулья компьютерные -15, аудиторная скамья-10, компьютерный стол-15, шкаф-1, сейф металлический-1, стол для инклюзивного образования-1, компьютер-14,Стенды Классификация счетов бухгалтерского учета, формы бухгалтерского учета и взаимосвязь с другими дисциплинамиПрезентации к занятиям,видеофрагменты Основы предпринимательской деятельностиПрезентации к занятиям:-Основы экономики организации и правового обеспечения профессиональной деятельности- МДК 03.01 Организация расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами- МДК 02.01 Управление коллективом исполнителей- МДК 02.02 Основные составляющие маркетинга- МДК 03.01 Организационно-правовое управление | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 25) |
| 52 | ПП.06.01 Производственная практика | АУСОН ТО «Социально-оздоровительный центр граждан пожилого возраста и инвалидов «Красная гвоздика» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№43от 28.08.2015 г.); ОАО «Дружба-Ямал» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№ 10 от 27.09.2013 г.); МАУ ДО ДМЦ «Алый парус» - договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№13 от 17.10.2017 г.); ООО «Континент» - договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов («3/1 от 24.03.2015 г.); АО «Тюменский бройлер» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№45 от 10.11.2015 г.); И.П. Дмитриенко Ю.В. – договор о социальном партнёрстве в области подготовки специалистов (№3 от 18.03.2015 г.); ООО «АШАН» - договор о социальном партнёрстве в области подготовки специалистов (№3 от 18.03.2015 г.);Некоммерческое партнерство «Ассоциация гостеприимства Тюменской области» (Президент Михайлова О.Ю.) (решение о вступление в члены ассоциации 29.01.2015 г.)<http://welcome72.com>. ООО «Калинка-Гурмэ» – договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№ 19 от 01.12.2018 г.)АО «Железнодорожная торговая компания» – договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№ 8 от 02.10.2017 г.) |  |
|  | ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |  |  |
| 53 | МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар" | Кабинет № 15Компьютер (системный блокIntelCore) -1, монитор samsung 24 -1, принтер А4 лазерный/цветнойKyoceraecosys -1, стол -6, стул -11, стол производственный -22, стол-подставка под пароконвектомат ППК 900х900х700-5, пароконвектоматVortmax -5, весы настольные электронные (профессиональные)CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 - 7, плита индукционная Eksi, мод. ИПЭ-4 Б – 5, шкаф холодильный среднетемпературный POLAIR DM105-S (ШХ-0,5 ДС) - 5, стеллаж 4-х уровневый -8, мойка односекционная со столешницей -6, блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый) -5, шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCС, мод. BCС TEN (14шт. 60х40) -1, термометр инфракрасный Condrol IR - T1 -1, микроволновая печь EKSI -2, фритюрница ATESY Панда-ЕВРО-2х1/2 -2, слайсер R.G.V. SRL серии LUSSO 22 GS -2, стол производственный -1, мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч) -1, блендер стационарный VitamixCorporation Блендер, модель TouchandGo 2 (Тритан) -1, соковыжималка шнековая JuiceArtMuscle (загруз. цел. продукта) -1, настольная вакуумно-упаковочная машина Vortmax серии VM, мод. VM254 -1, штангенциркуль электронный -1, кофемолка -1, плита индукционная SCHOT CERAN -1, холодильный шкаф ПОЛАИР DM105-S (ШХ-0,5 ДС) -2, морозильный шкаф ( морозильный ларь) Liebherr-HausgeraeteLienzGmbH Морозильник-ларь GTL 4905 -2МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»Схемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибовРаздел 2 Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестаРаздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусовРаздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбыРаздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицыРаздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокРаздел 7. Приготовление сладких блюд и напитковОП.03. Техническое оснащение организаций питанияСхемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Механическое оборудованиеРаздел 2. Тепловое оборудованиеРаздел 3. Холодильное оборудованиеРаздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производстваМДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовСхемы, таблицы, карточки-задания, печатные материалыТема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаТема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из нихТема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатовМДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортиментаТема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортиментаТема 2.2.Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортиментаТема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортиментаТема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортиментаТема 2.5.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортиментаТема 2.6.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортиментаТема 2.7.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортиментаТема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 15) |
| 54 | УП.07.01 Учебная практика | Кабинет № 15Компьютер (системный блокIntelCore) -1, монитор samsung 24 -1, принтер А4 лазерный/цветнойKyoceraecosys -1, стол -6, стул -11, стол производственный -22, стол-подставка под пароконвектомат ППК 900х900х700-5, пароконвектоматVortmax -5, весы настольные электронные (профессиональные)CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 - 7, плита индукционная Eksi, мод. ИПЭ-4 Б – 5, шкаф холодильный среднетемпературный POLAIR DM105-S (ШХ-0,5 ДС) - 5, стеллаж 4-х уровневый -8, мойка односекционная со столешницей -6, блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый) -5, шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCС, мод. BCС TEN (14шт. 60х40) -1, термометр инфракрасный Condrol IR - T1 -1, микроволновая печь EKSI -2, фритюрница ATESY Панда-ЕВРО-2х1/2 -2, слайсер R.G.V. SRL серии LUSSO 22 GS -2, стол производственный -1, мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч) -1, блендер стационарный VitamixCorporation Блендер, модель TouchandGo 2 (Тритан) -1, соковыжималка шнековая JuiceArtMuscle (загруз. цел. продукта) -1, настольная вакуумно-упаковочная машина Vortmax серии VM, мод. VM254 -1, штангенциркуль электронный -1, кофемолка -1, плита индукционная SCHOT CERAN -1, холодильный шкаф ПОЛАИР DM105-S (ШХ-0,5 ДС) -2, морозильный шкаф ( морозильный ларь) Liebherr-HausgeraeteLienzGmbH Морозильник-ларь GTL 4905 -2МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»Схемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибовРаздел 2 Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестаРаздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусовРаздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбыРаздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицыРаздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокРаздел 7. Приготовление сладких блюд и напитковОП.03. Техническое оснащение организаций питанияСхемы, таблицы, плакаты, технологические карты, модули ФЦИОР, карточки-задания, печатные материалы:Раздел 1. Механическое оборудованиеРаздел 2. Тепловое оборудованиеРаздел 3. Холодильное оборудованиеРаздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производстваМДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовСхемы, таблицы, карточки-задания, печатные материалыТема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаТема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из нихТема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатовМДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортиментаТема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортиментаТема 2.2.Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортиментаТема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортиментаТема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортиментаТема 2.5.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортиментаТема 2.6.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортиментаТема 2.7.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортиментаТема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рылеева 34 (№ 15) |
| 55 | ПП.07.01 Производственная практика | АУСОН ТО «Социально-оздоровительный центр граждан пожилого возраста и инвалидов «Красная гвоздика» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№43от 28.08.2015 г.); ОАО «Дружба-Ямал» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№ 10 от 27.09.2013 г.); МАУ ДО ДМЦ «Алый парус» - договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№13 от 17.10.2017 г.); ООО «Континент» - договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов («3/1 от 24.03.2015 г.); АО «Тюменский бройлер» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№45 от 10.11.2015 г.); И.П. Дмитриенко Ю.В. – договор о социальном партнёрстве в области подготовки специалистов (№3 от 18.03.2015 г.); ООО «АШАН» - договор о социальном партнёрстве в области подготовки специалистов (№3 от 18.03.2015 г.);Некоммерческое партнерство «Ассоциация гостеприимства Тюменской области» (Президент Михайлова О.Ю.) (решение о вступление в члены ассоциации 29.01.2015 г.)<http://welcome72.com>. ООО «Калинка-Гурмэ» – договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№ 19 от 01.12.2018 г.)АО «Железнодорожная торговая компания» – договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№ 8 от 02.10.2017 г.) |  |
|  | ПМ.08 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальных кухонь |  |  |
| 56 | МДК.08.01 Процессы приготовления, оформления иподготовка к реализации блюд национальных кухонь | Кабинет № 314Стол преподавателя одно тумбовый -1,Доска классная-1,Шкаф с полками для учебной документации-1,Шкаф для одежды-1,Парта ученическая -12,Стулья ученические -25;Видеофильм:приготовление подового хлеба;Видеоролики, презентации: виды и разделка теста, формование; Рабочая тетрадь электронный вариант:характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству;Видеоролики, презентации:раздел национальная кухня; | 625001, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Самарцева 19 б (314)  |
| 57 | ПП.08.01 Производственная практика | АУСОН ТО «Социально-оздоровительный центр граждан пожилого возраста и инвалидов «Красная гвоздика» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№43от 28.08.2015 г.); ОАО «Дружба-Ямал» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№ 10 от 27.09.2013 г.); МАУ ДО ДМЦ «Алый парус» - договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№13 от 17.10.2017 г.); ООО «Континент» - договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов («3/1 от 24.03.2015 г.); АО «Тюменский бройлер» - соглашение о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда (№45 от 10.11.2015 г.); И.П. Дмитриенко Ю.В. – договор о социальном партнёрстве в области подготовки специалистов (№3 от 18.03.2015 г.); ООО «АШАН» - договор о социальном партнёрстве в области подготовки специалистов (№3 от 18.03.2015 г.);Некоммерческое партнерство «Ассоциация гостеприимства Тюменской области» (Президент Михайлова О.Ю.) (решение о вступление в члены ассоциации 29.01.2015 г.)<http://welcome72.com>. ООО «Калинка-Гурмэ» – договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№ 19 от 01.12.2018 г.)АО «Железнодорожная торговая компания» – договор о социальном партнерстве в области подготовки специалистов (№ 8 от 02.10.2017 г.) |  |