## СВЕДЕНИЯ

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

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

основная образовательная программа

специалист по поварскому и кондитерскому делу

присваиваемая квалификация (для основных профессиональных образовательных программ)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области

«Колледж технического и художественного образования г.Тольятти»

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

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

1) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СВЕДЕНИЯ О РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ: <u>43.02.15</u> Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), 3 г. 10 мес.

OT «	1.1.Основная образовательная программа реализуется с использованием сетевой формы на основании договора  » 20 г., заключенного с нет
утверя	1.2.Основная образовательная программа реализуется в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, жденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от <u>09 декабря 2016г.</u> № <u>1565</u> .
образо	1.3.Основная образовательная программа реализуется в соответствии с образовательным стандартом, утвержденным самостоятельно овательной организацией высшего образования на основании части 10 статьи 11 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-Ф
«Об об	бразовании в Российской Федерации» <u>нет</u> реквизиты локального акта организации об утверждении образовательного стандарта

регистрационный номер в государственном реестре примерных основных образовательных программ

Раздел 2. Кадровые условия реализации основной образовательной программы

Раздел 1. Общие сведения

2.1. Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации основной образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации основной образовательной программы на иных условиях:

№	Наименование учебных						Объем учебной нагрузки		Трудовой с	таж работы
	предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно- педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее - договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании		доля ставки	организациях, осуществляю щих образовательн ую деятельность, на должностях педагогически х (научно-	организациях, осуществляю щих деятельность в профессионал

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

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

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

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

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

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

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

	1			Π	I		AEO.C			1
							реализации ФГОС			
							нового поколения»			
							000			
							«Международный			
							центр консалтинга			
							и образования			
							«Велес»			
							Методика и			
							педагогика			
							профессиональног			
							о образования;			
							Педагог			
							профессионального			
							образования			
37	ОП.04	Мищенко	Ираида	на условиях	преподавате	Высшее	AHO BO			
	Организация	Семеновна		внешнего	ЛЬ	Бухгалтерский учет	«МИСАО»,			
	обслуживания			совместительства		и анализ	«Преподаватель			
						хозяйственной	среднего			
						деятельности;	профессионального			
						Экономист	образования.			
							Теория и практика			
							реализации ФГОС			
							нового поколения»			
							000			
							«Международный	69	0,09	1/19
							центр консалтинга			
							и образования			
							«Велес»			
							Методика и			
							педагогика			
							профессиональног			
							о образования;			
							Педагог			
							профессионального			
L							образования			

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

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

45	ОП.12	Мищенко Ираид.	на условиях	преподавате	Высшее	«Велес» Методика и педагогика профессиональног о образования; Педагог профессионального образования Центр			
£2	Организация производства предприятий общественного питания	Семеновна	внешнего совместительства	ль	Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессиональног о образования; Педагог профессионального образования	37	0,05	1/19
46	ОП.13 Кулинарное моделирование	Мищенко Ираид Семеновна	на условиях внешнего совместительства	ль	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес»	32	0,04	1\19

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

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

и образования	
«Велес» Методика и	
педагогика	
профессиональног	
о образования;	
Педагог	
профессионального образования	
51 УП.01 Учебная Петрова Наталья Совмещение преподавате Средне-	
практика Николаевна должностей ль специальное «Международный	
Электромашиностр центр консалтинга	
оение; Техник- и образования электрик «Велес»	
электрик «Велес» Методика и	
Начальное педагогика профессиональног	
Повар пятого о образования; разряда Педагог	
разряда Педагог профессионального	
образования 72 0,1	34/0
ГАПОУ	34/0
«Тольяттинский	
колледж сервисных	
технологий и	
предпринимательст	
ва»	
Технология	
продукции	
общественного	
питания	
4 kypc	
52 ПП.01 Петрова Наталья Совмещение преподавате Средне-	
Производственная Николаевна должностей ль специальное «Международный	
практика (по Электромашиностр центр консалтинга	
профили	24/0
профилю оснис, техник- и образования по образования по образования и образования «Велес» 108 0,15	34/0
Методика и	
Начальное педагогика	
профессиональное профессиональног	

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

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

	ассортимента					000			
	иссортименти					«Международный			
						центр консалтинга			
						и образования			
						«Велес»			
						Методика и			
						педагогика			
						профессиональног			
						о образования;			
						Педагог			
						профессионального			
						образования			
5.0	УП.02 Учебная	П	C		C	ООО			
56		Петрова Наталья Николаевна	Совмещение	преподавате	Средне-				
	практика	пиколаевна	должностей	ЛЬ	специальное Электромашиностр	«Международный			
						центр консалтинга			
					оение; Техник-	и образования			
					электрик	«Велес»			
					TT	Методика и			
					Начальное	педагогика			
					профессиональное	профессиональног			
					Повар пятого	о образования;			
					разряда	Педагог			
						профессионального	72	0,1	34/0
						образования			
						ГАПОУ			
						«Тольяттинский			
						колледж сервисных			
						технологий и			
						предпринимательст			
						Ba»			
						Технология			
						продукции			
						общественного			
						питания, 4 курс			
57	ПП.02	Петрова Наталья	Совмещение	преподавате	Средне-	000			
	Производственная	Николаевна	должностей	ЛЬ	специальное	«Международный			
	практика (по				Электромашиностр	центр консалтинга			
	профилю				оение; Техник-	и образования	144	0,2	34/0
	специальности)				электрик	«Велес»			
						Методика и			
					Начальное	педагогика			

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

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

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

		I		l	I		технологий и			
							предпринимательст			
							ва»			
							Технология			
							продукции			
							общественного			
						_	питания, 4 курс			
63	Экзамен	Мищенко	Ираида	на условиях	преподавате	Высшее	Центр			
	(квалификационн	Семеновна		внешнего	ЛЬ	Юрист;	профессиональной			
	ый) по ПМ03			совместительства		Юриспруденция	переподготовки			
							«ЛИ» «Технология			
						Магистр	продукции и			
						37.04.01.	организация			
						Психология	общественного			
							питания»			
							000			
							«Международный	10	0.01	1/10
							центр консалтинга	10	0,01	1/19
							и образования			
							«Велес»			
							Методика и			
							педагогика			
							профессиональног			
							о образования;			
							Педагог			
							профессионального			
							образования			
	ПМ04 Организация									
1	и ведение									
1	процессов									
	приготовления,									
	оформления и									
	подготовки к									
1	реализации									
	холодных и									
	горячих десертов,									
	напитков сложного									

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

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

						1			
						продукции			
						питания, 4 курс			
Экзамен	Мищенко	Ираида	на условиях	преподавате	Высшее	Центр			
		1	•	*	Юрист:				
ый) по ПМ04									
2111) 110 111110 1					торионрудонции				
					Магистр				
					27 04 01				
					ПСИХОЛОГИЯ	-			
							14	0.02	1/19
								-,	2, 2,
						Методика и			
						педагогика			
						профессионального			
						образования;			
ПМ05 Организация									
видов и форм									
обслуживания									
	Экзамен (квалификационный) по ПМ04  ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	(квалификационный) по ПМ04  ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потреботелей, видов и форм	(квалификацион ый) по ПМ04  ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Общественного питания, 4 курс	Высшенования   Высшено   Высшено   Высшено   Приструденция   Профессиональной переподготовки «Праждуний и образования и ведение процессов притотовки к профромиться и подготовки к профромиться и проф	Захамен (квалификационный) по ПМО4   Мищенко (квалификационный) по ПМО4   Магистр (квалификационный) по ПМО5 (международный пентр консалтинга и образования профессионального образо

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

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

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

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

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

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

						образования ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательст ва» Технология продукции общественного питания, 4 курс			
8	ПП.07 Производственная практика (по профилю специальности)	Петрова Наталья Николаевна	должностей	ль	Средне- специальное Электромашиностр оение; Техник- электрик  Начальное профессиональное Повар пятого разряда	ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес» Методика и педагогика профессиональног о образования; Педагог профессионального образования ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательст ва» Технология продукции общественного питания, 4 курс	216	0,3	34/0
82	2 Экзамен (квалификационн ый) по профессии Повар	Мищенко Ираида Семеновна	на условиях внешнего совместительства	преподавате ль	Высшее Юрист; Юриспруденция Магистр 37.04.01. Психология	Центр профессиональной переподготовки «ЛИ» «Технология продукции и организация общественного питания»,	19	0,03	1/19

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

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

8	7	Государственная	Гринева	Bepa	по основному месту	преподавате	Высшее			
		итоговая	Владимировна		работы	ЛЬ	Технология			
		аттестация					продуктов общественного	72	0,1	6/0
							питания			
							Инженер			

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

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

Раздел 3. Материально-технические условия реализации образовательной программы:

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

		- лицензионное обеспечение Windows 7;	
		- 5 шкафов;	
		- раздаточный материал в электронном виде	
3.		Кабинет иностранного языка:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
٥.			Воскресенская, 18, 3 этаж, каб. № 306
	Иностранный язык	-комплект мебели на 30 рабочих мест;	Воскресенская, 18, 3 этаж, као. № 306
	-	- 5 шкафов;	
		- раздаточный материал в электронном виде	115001.0
4.		Кабинет истории, географии и обществознания:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
	История	-комплект мебели на 30 рабочих мест;	Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 406
		- раздаточный материал в электронном виде	
5.		Кабинет математики:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
		- комплект мебели на 32 рабочих мест;	Воскресенская, 18, 3 этаж, каб. № 301
		- 12 компьютеров;	
		- интерактивная доска;	
		-оборудованное рабочее место преподавателя;	
	3.6	- лицензионное программное обеспечение Windows 10 (на	
	Математика	компьютер преподавателя);	
		- лицензионное программное обеспечение Windows 7 (на 12	
		компьютеров);	
		- 4 шкафа (большие);	
		- 1 шкаф (маленький);	
		- раздаточный материал в электронном виде.	
6.		Кабинет физики:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
0.		-комплект мебели на 30 рабочих мест;	Воскресенская, 18, 3 этаж, каб. № 308
	Астрономия	-1 компьютер;	Bookpeeliekan, 10, 3 stank, kao. N. 200
	Петропомия	- лицензионное обеспечение Windows XP;	
		- раздаточный материал в электронном виде	
7.		- раздаточный материал в электронном виде Спортивный зал:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
/.		- склад спортивного инвентаря;	Воскресенская, 18, 1 этаж
			Воскресенская, 16, 1 этаж
		- тренажёрный зал;	
	. A.	- комплект учебно-наглядных пособий по физической	
	Физическая культура	культуре;	
		- спортивный инвентарь (согласно типового табеля	
		спортивного инвентаря и оборудования от 19.09.1984г. №770)	
		Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы	
		препятствий	
8.		Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
		-комплект мебели на 30 рабочих мест;	Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 408
		1 1	
	Основы безопасности жизнедеятельности	-1 компьютер;	
	Основы безопасности жизнедеятельности	-1 компьютер; - лицензионное обеспечение Windows XP;	

9.		Кабинет химии и биологии:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
	Естествознание	- комплект мебели на 30 рабочих мест;	Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 407
		- раздаточный материал в электронном виде	
10.		Кабинет информатики:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
		- комплект мебели на 30 рабочих мест;	Воскресенская, 18, 3 этаж, каб. № 307
		- 12 компьютеров;	
		- интерактивная доска;	
		- проектор;	
		-оборудованное рабочее место преподавателя;	
	Информатика	- лицензионное программное обеспечение Windows 10 (на	
		компьютер преподавателя);	
		- лицензионное программное обеспечение Windows 10 (на 12	
		компьютеров);	
		- 2 шкафа (большие);	
		- 1 шкаф (маленький);	
		- раздаточный материал в электронном виде.	
11.		Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
		обеспечения профессиональной деятельности:	Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
	Экономика	-комплект мебели на 30 рабочих мест;	
		- 4 компьютера;	
		- лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт.	
12.	География родного края	Кабинет истории, географии и обществознания:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
		-комплект мебели на 30 рабочих мест;	Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 406
		- раздаточный материал в электронном виде	
13.		Кабинет истории, географии и обществознания:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
	Основы философии	-комплект мебели на 30 рабочих мест;	Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 406
		- раздаточный материал в электронном виде	
14.		Кабинет истории, географии и обществознания:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
	История	-комплект мебели на 30 рабочих мест;	Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 406
		- раздаточный материал в электронном виде	
15.		Кабинет иностранного языка:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
	Иностранный язык в профессиональной	-комплект мебели на 30 рабочих мест;	Воскресенская, 18, 3 этаж, каб. № 306
	деятельности	- 5 шкафов;	
		- раздаточный материал в электронном виде	
16.		Спортивный зал:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
		- склад спортивного инвентаря;	Воскресенская, 18, 1 этаж
		- тренажёрный зал;	1,,
	Физическая культура	- комплект учебно-наглядных пособий по физической	
		культуре;	
		- спортивный инвентарь (согласно типового табеля	
		спортивного инвентаря и оборудования от 19.09.1984г. №770)	
		спортивного инвентаря и оборудования от 19.09.1984г. №7/0)	

		Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы	
		препятствий	
17.		Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
		обеспечения профессиональной деятельности:	Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
	Психология общения	-комплект мебели на 30 рабочих мест;	
	·	- 4 компьютера;	
		- лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт.	
18.		Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
	Общие компетенции профессионала (по	обеспечения профессиональной деятельности:	Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
	1 1	-комплект мебели на 30 рабочих мест;	
	уровням)	- 4 компьютера;	
		- лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт.	
19.		Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
		обеспечения профессиональной деятельности:	Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
	Рынок труда и профессиональная карьера	-комплект мебели на 30 рабочих мест;	
		- 4 компьютера;	
		- лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт.	
20.		Кабинет химии и биологии:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
		- комплект мебели на 30 рабочих мест;	Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 407
		- шкаф для оборудования 6 шт.	•
		-электронный образовательный ресурс (Химия. Виртуальная	
	V	лаборатория)	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул.
	Химия	Лаборатория химии:	Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 402л
		- комплект мебели на 30 рабочих мест;	
		- шкаф для оборудования 1 шт.	
		-электронный образовательный ресурс «Химия. Виртуальная	
		лаборатория»	
21.		Кабинет экологических основ природопользования:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
	Экологические основы природопользования	- комплект мебели на 30 рабочих мест;	Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 407
	1 1 1	- раздаточный материал в электронном виде	
22.	Микробиология, физиология питания,	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул.
	санитария и гигиена	гигиены:	Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 304л
	1	- комплект мебели на 30 рабочих мест;	
		- шкаф для оборудования 1 шт.	
		- электронный образовательный ресурс «Химия. Виртуальная	
		лаборатория»	
1		* *	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул.
23.	Организация хранения и контроль запасов и	Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья:	і і оссийская Федерация, 44 3000, Самарская область. ул.
23.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья: - комплект мебели на 25 рабочих мест;	
23.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	- комплект мебели на 25 рабочих мест;	Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 202л
23.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		

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

		- раздаточный материал в электронном виде	
30.		Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
50.		-комплект мебели на 30 рабочих мест;	Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 408
	Безопасность жизнедеятельности	-1 компьютер;	Bookpooliekan, 10, 101an, kaoi 12 100
	Besondence in Amstredence in	- лицензионное обеспечение Windows XP;	
		- раздаточный материал в электронном виде	
31.		Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
51.		обеспечения профессиональной деятельности:	Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
	Бухгалтерский учет в общественном	-комплект мебели на 30 рабочих мест;	Sonpression, 10, 101mm, Nuove 2 101
	питании	- 4 компьютера;	
		- лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт.	
32.		Учебный кондитерский цех:	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул.
		Учебный кулинарный цех:	Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л
		-комплект мебели на 20 рабочих мест;	
		- разделочные столы - 4 шт.;	
		- 15 рабочих мест для обучающихся	
		-настольная витрина – 1 шт.	
		-барная стойка – 1шт.	
		- электрические плиты — 4 шт;	
		- духовой шкаф — 4 шт.	
		- миксер — 3 шт.;	
		-мясорубка – 3 шт.;	
		- фритюрница – 2 шт.;	
		- блендер – 4 шт.;	
		- холодильник – 2 шт.;	
	Особенности приготовления блюд	- слайсер – 3 шт.;	
	национальной кухни	-кофеварка – 1 шт.	
		-соковыжималка – 1 шт.	
		-барный комбайн-1 шт.	
		-шейкер – 2шт	
		-джиггер – 2 шт.	
		- весы – 3 шт.;	
		-термометр – 3 шт.	
		-штопор – 4 шт.	
		- 4 набора фужеров (по 6 шт.)	
		-дозатор – 4 шт.	
		-контейнеры – 10 шт.	
		-сковороды — 25 шт.;	
		-кастрюли — 30 шт.;	
		- 2 набора демонстрационной посуды;	
		- 1 чайный сервиз;	

	T		T
		- 1 кофейный сервиз;	
		-посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы,	
		фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора	
		- графин-3 шт.	
		-набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые,	
		для вторых блюд) — 10 шт.	
		-специальные виды ложек- 2 набора	
		-ледодробители — 3 шт.	
		- набор столовых приборов для сервировки – 15 шт.	
		-наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15	
		шт.	
		Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления	ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и
		холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд,	прохождении учебной и производственной практик
		десертов и напитков)	студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
22	O		
33.	Организация производства предприятий общественного питания	<u>Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового</u> обеспечения профессиональной деятельности:	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул. Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
	оощественного питания		Воскресенская, 18, 4 этаж, као. № 401
		-комплект мебели на 30 рабочих мест;	
		- 4 компьютера;	
		- лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт.	
34.		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул.
		производства:	Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 307л
		- комплект мебели на 25 рабочих мест;	
	Кулинарное моделирование	- 1 компьютер;	
		-оборудованное рабочее место преподавателя;	
		- лицензионное программное обеспечение Windows XP – 1шт.	
		- 1 шкаф.	
35.	Основы диетологии	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул.
		производства:	Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 307л
		- комплект мебели на 25 рабочих мест;	
		- 1 компьютер;	
		-оборудованное рабочее место преподавателя;	
		- лицензионное программное обеспечение Windows XP – 1шт.	
		- 1 шкаф.	
36.		Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового	Российская Федерация, 445024, Самарская область, ул.
50.		обеспечения профессиональной деятельности:	Воскресенская, 18, 4 этаж, каб. № 401
	Основи правиринимотали ство	-комплект мебели на 30 рабочих мест;	Dockpecenekan, 10, 7 31am, kao. Nº 701
	Основы предпринимательства		
		- 4 компьютера;	
27		- лицензионное программное обеспечение Windows 7 – 4 шт.	D v & 445000 C
37.	Организация процессов приготовления,	Учебный кондитерский цех:	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул.
	подготовки к реализации кулинарных	Учебный кулинарный цех:	Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л
	полуфабрикатов	-комплект мебели на 20 рабочих мест;	

```
- разделочные столы - 4 шт.;
- 15 рабочих мест для обучающихся
-настольная витрина – 1 шт.
-барная стойка – 1шт.

    электрические плиты — 4 шт;

- духовой шкаф — 4 шт.
- миксер — 3 шт.;
-мясорубка — 3 шт.;

    фритюрница – 2 шт.;

    блендер – 4 шт.;

    холодильник – 2 шт.:

- слайсер – 3 шт.;
-кофеварка – 1 шт.
-соковыжималка – 1 шт.
-барный комбайн-1 шт.
-шейкер – 2шт
-джиггер — 2 шт.
- весы − 3 шт.;
-термометр – 3 шт.
-штопор - 4 шт.
- 4 набора фужеров (по 6 шт.)
-дозатор – 4 шт.
-контейнеры – 10 шт.
 -сковороды — 25 шт.;
-кастрюли — 30 шт.;
- 2 набора демонстрационной посуды;
- 1 чайный сервиз;
- 1 кофейный сервиз;
-посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы,
фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора
- графин-3 шт.
-набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые,
для вторых блюд) — 10 шт.
-специальные виды ложек- 2 набора
-ледодробители – 3 шт.
- набор столовых приборов для сервировки – 15 шт.
-наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15
Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления
холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд,
```

десертов и напитков)

ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»

38.	Процессы приготовления, подготовки к	Учебный кондитерский цех:	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул.
50.	реализации кулинарных полуфабрикатов	Учебный кулинарный цех:	Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л
	решизации кулипарных полуфаорикатов	-комплект мебели на 20 рабочих мест;	17turpovobu, 5 / 11, 5 51um, Ruo. 312 50031
		- разделочные столы - 4 шт.;	
		- 15 рабочих мест для обучающихся	
		-настольная витрина – 1 шт.	
		-настольная витрина – т шт. -барная стойка – 1шт.	
		- электрические плиты — 4 шт;	
		- электрические плиты — 4 шт, - духовой шкаф — 4 шт.	
		- духовой шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.;	
		- миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.;	
		-мясоруока – 5 шт.; - фритюрница – 2 шт.;	
		- фритюрница – 2 шт., - блендер – 4 шт.;	
		- холодильник — 2 шт.;	
		- слайсер – 3 шт.;	
		-кофеварка — 1 шт.	
		-соковыжималка – 1 шт.	
		-барный комбайн-1 шт.	
		-шейкер – 2шт	
		-джиггер — 2 шт.	
		- весы – 3 шт.;	
		-термометр – 3 шт.	
		-штопор – 4 шт.	
		- 4 набора фужеров (по 6 шт.)	
		-дозатор – 4 шт.	
		-контейнеры – 10 шт.	
		-сковороды — 25 шт.;	
		-кастрюли — 30 шт.;	
		- 2 набора демонстрационной посуды;	
		- 1 чайный сервиз;	
		- 1 кофейный сервиз;	
		-посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы,	
		фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора	
		- графин-3 шт.	
		-набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые,	
		для вторых блюд) — 10 шт.	
		-специальные виды ложек- 2 набора	
		-ледодробители – 3 шт.	
		- набор столовых приборов для сервировки – 15 шт.	
		-наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15	
		шт.	

		Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления	ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и
		холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд,	прохождении учебной и производственной практик
		десертов и напитков)	студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
39.		Учебный кондитерский цех:	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул.
39.		Учебный кулинарный цех:	Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л
		-комплект мебели на 20 рабочих мест;	Матросова, 5 / А, 5 этаж, као. № 500л
		- разделочные столы - 4 шт.;	
		- 15 рабочих мест для обучающихся	
		-настольная витрина – 1 шт.	
		-барная стойка – 1шт.	
		- электрические плиты — 4 шт;	
		- духовой шкаф — 4 шт.	
		- миксер — 3 шт.;	
		-мясорубка – 3 шт.;	
		- фритюрница – 2 шт.;	
		- блендер – 4 шт.;	
		- холодильник – 2 шт.;	
		- слайсер – 3 шт.;	
		-кофеварка – 1 шт.	
		-соковыжималка – 1 шт.	
		-барный комбайн-1 шт.	
	Учебная практика	-шейкер – 2шт	
	у поная практика	-джиггер – 2 шт.	
		- весы – 3 шт.;	
		-термометр – 3 шт.	
		-штопор – 4 шт.	
		- 4 набора фужеров (по 6 шт.)	
		-дозатор $-4$ шт.	
		-контейнеры – 10 шт.	
		-сковороды — 25 шт.;	
		-кастрюли — 30 шт.;	
		- 2 набора демонстрационной посуды;	
		- 1 чайный сервиз;	
		- 1 кофейный сервиз;	
		-посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы,	
		фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора	
		- графин-3 шт.	
		-набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые,	
		для вторых блюд) — 10 шт.	
		-специальные виды ложек- 2 набора	
		-ледодробители – 3 шт.	

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

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

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

		T .	
		- весы – 3 шт.;	
		-термометр – 3 шт.	
		-штопор – 4 шт.	
		- 4 набора фужеров (по 6 шт.)	
		-дозатор – 4 шт.	
		-контейнеры – 10 шт.	
		-сковороды — 25 шт.;	
		-кастрюли — 30 шт.;	
		- 2 набора демонстрационной посуды;	
		- 1 чайный сервиз;	
		- 1 кофейный сервиз;	
		-посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы,	
		фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора	
		- графин-3 шт.	
		-набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые,	
		для вторых блюд) — 10 шт.	
		-специальные виды ложек- 2 набора	
		-ледодробители – 3 шт.	
		- набор столовых приборов для сервировки – 15 шт.	
		-наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15	
		шт.	
		Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления	ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и
		холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд,	прохождении учебной и производственной практик
		десертов и напитков)	студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
44.			Договор о дуальном обучении с ООО «Вершина» № б/н от
			19.11.2019 г.
			Договор об организации производственной практики с
	Произволятванная произвика (по профина		АНО ДО «Планета детства «Лада» № 02-574 от 07.10.2019г
	Производственная практика (по профилю специальности)		Договор об организации дуального обучения № б/н от
	специальности)		14.10.2019 г. с Кафе «Восьмая миля» ИП Погосян В.Р.
			ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и
			прохождении учебной и производственной практик
L			студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
45.	Организация процессов приготовления,	Учебный кондитерский цех:	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул.
	подготовки к реализации холодных блюд,	Учебный кулинарный цех:	Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л
	кулинарных изделий, закусок сложного	-комплект мебели на 20 рабочих мест;	
	ассортимента	- разделочные столы - 4 шт.;	
		- 15 рабочих мест для обучающихся	
		-настольная витрина – 1 шт.	
		-барная стойка – 1шт.	
		- электрические плиты — 4 шт;	

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

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

```
-комплект мебели на 20 рабочих мест;
- разделочные столы - 4 шт.;
- 15 рабочих мест для обучающихся
-настольная витрина – 1 шт.
-барная стойка – 1шт.

    электрические плиты — 4 шт;

- духовой шкаф — 4 шт.
- миксер — 3 шт.;
-мясорубка – 3 шт.;

    фритюрница – 2 шт.;

    блендер – 4 шт.;

- холодильник — 2 шт.;

    слайсер – 3 шт.;

-кофеварка – 1 шт.
-соковыжималка — 1 шт.
-барный комбайн-1 шт.
-шейкер – 2шт
-джиггер - 2 шт.
- весы − 3 шт.;
-термометр -3 шт.
-штопор — 4 шт.
- 4 набора фужеров (по 6 шт.)
-дозатор – 4 шт.
-контейнеры -10 \text{ шт.}
 -сковороды — 25 шт.;
-кастрюли — 30 шт.;
- 2 набора демонстрационной посуды;
- 1 чайный сервиз;
- 1 кофейный сервиз;
-посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы,
фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора
- графин-3 шт.
-набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые,
для вторых блюд) — 10 шт.
-специальные виды ложек- 2 набора
-ледодробители - 3 шт.
- набор столовых приборов для сервировки – 15 шт.
-наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15
Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления
холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд,
```

ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и производственной практик

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

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

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

_		T	
		-контейнеры – 10 шт.	
		-сковороды — 25 шт.;	
		-кастрюли — 30 шт.;	
		- 2 набора демонстрационной посуды;	
		- 1 чайный сервиз;	
		- 1 кофейный сервиз;	
		-посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы,	
		фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора	
		- графин-3 шт.	
		-набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые,	
		для вторых блюд) — 10 шт.	
		-специальные виды ложек- 2 набора	
		-ледодробители – 3 шт.	
		- набор столовых приборов для сервировки – 15 шт.	
		-наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15	
		шт.	
		Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления	ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и
		холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд,	прохождении учебной и производственной практик
		десертов и напитков)	студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
52.		<u> </u>	Договор о дуальном обучении с ООО «Вершина» № б/н от
32.			19.11.2019 г.
			Договор об организации производственной практики с
			АНО ДО «Планета детства «Лада» № 02-574 от 07.10.2019г
	Производственная практика (по профилю		Договор об организации дуального обучения № б/н от
	специальности)		14.10.2019 г. с Кафе «Восьмая миля» ИП Погосян В.Р.
			ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и
			прохождении учебной и производственной практик
52	Opposition of the control of the con	Vyofyyy y yoyy yy y yy	студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
53.	Организация процессов приготовления,	Учебный кондитерский цех: Учебный кулинарный цех:	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул. Матросова, 37 A, 3 этаж, каб. № 306л
	подготовки к реализации хлебобулочных,		матросова, 5 / А, 5 этаж, као. № 500Л
	мучных кондитерских изделий сложного	-комплект мебели на 20 рабочих мест;	
	ассортимента	- разделочные столы - 4 шт.;	
		- 15 рабочих мест для обучающихся	
		-настольная витрина – 1 шт.	
		-барная стойка – 1шт.	
		- электрические плиты — 4 шт;	
		- духовой шкаф — 4 шт.	
		- миксер — 3 шт.;	
		-мясорубка – 3 шт.;	
		- фритюрница – 2 шт.;	
		- блендер – 4 шт.;	

- холодильник — 2 шт.; - слайсер — 3 шт.; -кофеварка — 1 шт. -соковыжималка — 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер — 2 шт -джиггер — 2 шт.	
-кофеварка — 1 штсоковыжималка — 1 штбарный комбайн-1 штшейкер — 2 шт -джиггер — 2 шт.	
-соковыжималка — 1 шт. -барный комбайн-1 шт. -шейкер — 2 шт -джиггер — 2 шт.	
-барный комбайн-1 шт. -шейкер — 2шт -джиггер — 2 шт.	
-шейкер — 2шт -джиггер — 2 шт.	
-джиггер $-2$ шт.	
- весы – 3 шт.;	
-термометр – 3 шт.	
-штопор $-4$ шт.	
- 4 набора фужеров (по 6 шт.)	
-дозатор $-4$ шт.	
-контейнеры $-10$ шт.	
-сковороды — 25 шт.;	
-кастрюли — 30 шт.;	
- 2 набора демонстрационной посуды;	
- 1 чайный сервиз;	
- 1 кофейный сервиз;	
-посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы,	
фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора	
- графин-3 шт.	
-набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые,	
для вторых блюд) — $10  \mathrm{mr}$ .	
-специальные виды ложек- 2 набора	
-ледодробители – 3 шт.	
- набор столовых приборов для сервировки – 15 шт.	
-наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15	
шт.	
<u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления</u> ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об орга	
холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, прохождении учебной и производственно	
десертов и напитков) студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «	
54. Процессы приготовления, подготовки к Учебный кондитерский цех: Российская Федерация, 445008, Самарска	ая область, ул.
реализации хлебобулочных, мучных Учебный кулинарный цех: Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л	-
кондитерских изделий сложного -комплект мебели на 20 рабочих мест;	
ассортимента - разделочные столы - 4 шт.;	
- 15 рабочих мест для обучающихся	
-настольная витрина — 1 шт.	
-барная стойка – 1шт.	
- электрические плиты — 4 шт;	
- духовой шкаф — 4 шт.	
- миксер — 3 шт.;	

		······································	
		-мясорубка – 3 шт.;	
		- фритюрница – 2 шт.;	
		- блендер — 4 шт.;	
		- холодильник – 2 шт.;	
		- слайсер – 3 шт.;	
		-кофеварка – 1 шт.	
		-соковыжималка – 1 шт.	
		-барный комбайн-1 шт.	
		-шейкер – 2шт	
		-джиггер – 2 шт.	
		- весы – 3 шт.;	
		-термометр – 3 шт.	
		-штопор – 4 шт.	
		- 4 набора фужеров (по 6 шт.)	
		-дозатор – 4 шт.	
		-контейнеры – 10 шт.	
		-сковороды — 25 шт.;	
		-кастрюли — 30 шт.;	
		- 2 набора демонстрационной посуды;	
		- 1 чайный сервиз;	
		- 1 кофейный сервиз;	
		-посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы,	
		фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора	
		- графин-3 шт.	
		-набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые,	
		для вторых блюд) — 10 шт.	
		для вторых олюд) — то шт специальные виды ложек- 2 набора	
		-специальные виды ложек- 2 наоора -ледодробители – 3 шт.	
		-ледодрооители – 3 шт. - набор столовых приборов для сервировки – 15 шт.	
		-наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15	
		IIIT.	ПОГОДОВ № 5/и от 10 11 20105
		Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления	ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и
		холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд,	прохождении учебной и производственной практик
<i>5 -</i>		десертов и напитков)	студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
55.		Учебный кондитерский цех:	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул.
		<u>Учебный кулинарный цех:</u>	Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л
	N. C.	-комплект мебели на 20 рабочих мест;	
	Учебная практика	- разделочные столы - 4 шт.;	
		- 15 рабочих мест для обучающихся	
		-настольная витрина – 1 шт.	
		-барная стойка – 1шт.	

	I		,
		- электрические плиты — 4 шт;	
		- духовой шкаф — 4 шт.	
		- миксер — 3 шт.;	
		-мясорубка – 3 шт.;	
		- фритюрница – 2 шт.;	
		- блендер – 4 шт.;	
		- холодильник – 2 шт.;	
		- слайсер – 3 шт.;	
		-кофеварка – 1 шт.	
		-соковыжималка – 1 шт.	
		-барный комбайн-1 шт.	
		-шейкер – 2шт	
		-джиггер – 2 шт.	
		- весы – 3 шт.;	
		-термометр – 3 шт.	
		-штопор – 4 шт.	
		- 4 набора фужеров (по 6 шт.)	
		-дозатор – 4 шт.	
		-контейнеры – 10 шт.	
		-сковороды — 25 шт.;	
		-кастрюли — 30 шт.;	
		- 2 набора демонстрационной посуды;	
		- 1 чайный сервиз;	
		- 1 кофейный сервиз;	
		-посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы,	
		фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора	
		- графин-3 шт.	
		-набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые,	
		для вторых блюд) — 10 шт.	
		-специальные виды ложек- 2 набора	
		-ледодробители – 3 шт.	
		- набор столовых приборов для сервировки – 15 шт.	
		-наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15	
		шт.	ДОГОВОР № 6/н от 19.11.2019 г. об ДОГОВОР № 6/н от
		Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления	19.11.2019 г. об организации и прохождении учебной и
		холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд,	
		десертов и напитков)	базе ООО «Вершина»
56.			Договор о дуальном обучении с ООО «Вершина» № б/н от
	Производственная практика (по профилю		19.11.2019 г.
	специальности)		Договор об организации производственной практики с
	,		АНО ДО «Планета детства «Лада» № 02-574 от 07.10.2019г

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

	T		
		-джиггер – 2 шт.	
		- весы – 3 шт.;	
		-термометр – 3 шт.	
		-штопор $-4$ шт.	
		- 4 набора фужеров (по 6 шт.)	
		-дозатор – 4 шт.	
		-контейнеры – 10 шт.	
		-сковороды — 25 шт.;	
		-кастрюли — 30 шт.;	
		- 2 набора демонстрационной посуды;	
		- 1 чайный сервиз;	
		- 1 кофейный сервиз;	
		-посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы,	
		фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора	
		- графин-3 шт.	
		-набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые,	
		для вторых блюд) — $10  \text{шт}$ .	
		-специальные виды ложек- 2 набора	
		-ледодробители – 3 шт.	
		<ul> <li>набор столовых приборов для сервировки – 15 шт.</li> </ul>	
		-наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15	
		IIIT.	
		Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления	ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и
		холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд,	прохождении учебной и производственной практик
		десертов и напитков)	студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
61.		Учебный кондитерский цех:	Российская Федерация, 445008, Самарская область, ул.
01.		Учебный кулинарный цех:	Матросова, 37 А, 3 этаж, каб. № 306л
		-комплект мебели на 20 рабочих мест;	111a1p000ba, 5 / 11, 5 51am, 140. 12 5001
1		- разделочные столы - 4 шт.;	
		- разделочные столы - 4 mr., - 15 рабочих мест для обучающихся	
		- 13 расочих мест для обучающихся - настольная витрина – 1 шт.	
		-настольная витрина — 1 шт. -барная стойка — 1шт.	
		-оарная стоика — тшт. - электрические плиты — 4 шт;	
	Выполнение работ по профессии Кондитер	- электрические плиты — 4 шт, - духовой шкаф — 4 шт.	
		- духовои шкаф — 4 шт. - миксер — 3 шт.;	
		- миксер — 3 шт.; -мясорубка – 3 шт.;	
		-мясоруока – 5 шт.; - фритюрница – 2 шт.;	
		- фритюрница – 2 шт.; - блендер – 4 шт.;	
		- олендер – 4 шт.; - холодильник – 2 шт.;	
1		- слайсер – 3 шт.;	
		-кофеварка – 1 шт.	

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

		T •	
		- слайсер – 3 шт.;	
		-кофеварка – 1 шт.	
		-соковыжималка – 1 шт.	
		-барный комбайн-1 шт.	
		-шейкер – 2шт	
		-джиггер – 2 шт.	
		- весы – 3 шт.;	
		-термометр – 3 шт.	
		-штопор – 4 шт.	
		- 4 набора фужеров (по 6 шт.)	
		-дозатор – 4 шт.	
		-контейнеры – 10 шт.	
		-сковороды — 25 шт.;	
		-кастрюли — 30 шт.;	
		- 2 набора демонстрационной посуды;	
		- 1 чайный сервиз;	
		- 1 кофейный сервиз;	
		-посуда для барной стойки (креманки, стаканы, бокалы,	
		фужеры, пивные кружки, рюмки)- 3 набора	
		- графин-3 шт.	
		-набор тарелок (глубокие, суповые, десертные, пирожковые,	
		для вторых блюд) — 10 шт.	
		-специальные виды ложек- 2 набора	
		-ледодробители – 3 шт.	
		- набор столовых приборов для сервировки – 15 шт.	
		-наборы рабочих инструментов для приготовления пищи- 15	
		шт.	
		Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления	ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и
		холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд,	прохождении учебной и производственной практик
		десертов и напитков)	студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
63.			Договор о дуальном обучении с ООО «Вершина» № б/н от
			19.11.2019 г.
			Договор об организации производственной практики с
	Писморо попромую д ти ( 1		АНО ДО «Планета детства «Лада» № 02-574 от 07.10.2019г
	Производственная практика (по профилю		Договор об организации дуального обучения № б/н от
	специальности)		14.10.2019 г. с Кафе «Восьмая миля» ИП Погосян В.Р.
			ДОГОВОР № б/н от 19.11.2019 г. об организации и
			прохождении учебной и производственной практик
			студентов ГАПОУ КТиХО на базе ООО «Вершина»
			<u> </u>

Раздел 4. Сведения о проведенных в отношении основной образовательной программы процедур независимой оценки качества подготовки обучающихся в организации по основной образовательной программе за три года, предшествующие проведению государственной аккредитации образовательной деятельности: Независимая оценка качества подготовки обучающихся проведена в период с « » г. по « полное наименование юридического лица, осуществлявшего независимую оценку качества подготовки обучающихся Информация о порядке проведения независимой оценки качества подготовки обучающихся размещена информационнокоммуникационной сети «Интернет» по адресу: нет ссылка на электронный адрес официального сайта юридического лица, осуществлявшего независимую оценку качества подготовки обучающихся Информация о результатах независимой оценки подготовки обучающихся по основной образовательной программе размещена информационно-коммуникационной сети «Интернет» по адресу: ссылка на электронный адрес официального сайта юридического лица, осуществлявшего независимую оценку качества подготовки обучающихся Дата заполнения 20 20 г. Медведева Светлана Михайловна наименование должности руководителя организации фамилия, имя, отчество (при наличии) руководителя индивидуального предпринимателя организации/индивидуального предпринимателя М.П.