

Сведения об обеспечении необходимой для реализации профессионального цикла материально-технической базы образовательного процесса по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

№ п/п	Закрепленные за специальностью кабинеты, наименование кабинета, лаборатории, мастерской	Закрепленные за кабинетом дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы, темы в составе междисциплинарного курса или профессионального модуля	Вывод об уровне оснащенности образовательного процесса
1	Товароведения продовольственных товаров	1. Физиология питания 2. Организация хранения и контроль запасов сырья 3. Охрана труда 4. МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обеспечивает реализацию рабочей программы в полном объеме
2	Организации обслуживания	1. Организация обслуживания	обеспечивает реализацию рабочей программы в полном объеме
3	Общей физической и коллоидной химии	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	обеспечивает реализацию рабочей программы в полном объеме
4	Информатики и информационных	Информационные технологии в профессиональной деятельности	обеспечивает реализацию рабочей программы в

	технологий		полном объеме
5	Правовых основ профессиональной деятельности	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	обеспечивает реализацию рабочей программы в полном объеме
6	Безопасности жизнедеятельности-	Безопасность жизнедеятельности	обеспечивает реализацию рабочей программы в полном объеме
7	Экономики организации, менеджмента и АФХД	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	обеспечивает реализацию рабочей программы в полном объеме
8	Статистики, бухгалтерского учета, налогов и финансирования	1. Бухучет в общественном питании 2. МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	обеспечивает реализацию рабочей программы в полном объеме
9	Технологии продукции общественного питания	1. Метрология и стандартизация МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции МДК.07.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих	обеспечивает реализацию рабочей программы в полном объеме

		десертов	
10	Кондитерский цех	Учебная практика	обеспечивает реализацию рабочей программы в полном объеме
11	Лаборатория технологии приготовления пищи	ПМ.07 Выполнение работ по профессии – повар Учебная практика	обеспечивает реализацию рабочей программы в полном объеме