

**КАРТА ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

Наименование образовательной организации	ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
Наименование профессии, специальности	43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Предприятия-партнеры профессиональных образовательных организаций

№ п/п	Наименование предприятий – партнеров	Особенности профессиональной деятельности предприятий-партнёров	Наименование учебно-производственных участков предприятий	Виды работ, выполняемые на учебно-производственных участках
1.	ООО «АЗИМУТ - Кострома»	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания	Учебный центр по профилю «Сервис в индустрии гостеприимства»	Организация питания в организациях общественного питания. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
2.	ОАО «Гостиница «Березка»	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания	-	-
3.	ИП Попов М.К.	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания	-	-

Элементы МТБ в соответствии с ФГОС по профессии/специальности

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень имеющихся кабинетов, лабораторий, мастерских, центров, полигонов, оборудованных по ФГОС
Кабинеты	1.	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
	2.	Математики
	3.	Иностранного языка

	4.	Правового обеспечения профессиональной деятельности	
	5.	Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда	
	6.	Физиологии питания и санитарии	
	7.	Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания	
	8.	Экономики и финансов	
	9.	Организации и технологии отрасли	
	10.	Организации обслуживания в организациях общественного питания	
	11.	Организации и технологии обслуживания в барах	
	12.	Менеджмента и управления персоналом	
	13.	Маркетинга	
	14.	Психологии и этики профессиональной деятельности	
	15.	Бухгалтерского учета	
	16.	Документационного обеспечения управления	
	17.	Безопасности жизнедеятельности	
	18.	Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.	
	Лаборатории	1	Информационно-коммуникационных технологий
		2	Технологии приготовления пищи.

Элементы МТБ в соответствии с инфраструктурными листами WorldSkills по компетенции

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень оборудования, инструментов, мебели
Оборудование	Учебно-лабораторное оборудование по компетенции «Ресторанный сервис»	
	1.	Компьютер (моноблок)
	2.	МФУ
	3.	Проектор
	4.	Презентер
	5.	Экран для проектора
	6.	Акустическая система
	7.	Микрофонная радиосистема с головным микрофоном
	Учебно - производственное оборудование по компетенции «Ресторанный сервис»	
	1.	Пароконвектомат
	2.	Плита настольная индукционная
	3.	Ледогенератор
	4.	Кипятильник наливной с регулятором
	5.	Стеллажи кухонные
	6.	Холодильный шкаф
	7.	Холодильный шкаф-купе
	8.	Ванна моечная нержавеющая сталь
	9.	Машина посудомоечная купольного типа
	10.	Пылесос
	11.	Утюг

	12.	Стол предмочный, раздаточный
	13.	Итальянская кофе машина
	14.	Кофемолка - электрическая
	15.	Темпер
	16.	Тележка кухонная
	17.	Стеллаж передвижной
	18.	Барная стойка
	19.	Банкетные стулья
	20.	Стеллаж 8 ячеек
	21.	Стойка для администратора ресторана
Инструменты	1	Посуда, кухонный инвентарь
Мебель	1.	Стол 1 банкетный, (прямоугольный)
	2.	Стол 2 производственный
	3.	Стол 3 (круглый)
	4.	Стол квадратный
	5.	Зеркало
	6.	Вешалка
	7.	Запираемый шкафчик

**Недостающее оборудование в соответствии инфраструктурными листами
WorldSkills**

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень оборудования, инструментов, мебели
Оборудование	Учебно-лабораторное оборудование по компетенции «Ресторанный сервис»	
	1.	Компьютер (моноблок)
	2.	МФУ
	3.	Проектор
	4.	Презентер
	5.	Экран для проектора
	6.	Акустическая система
	7.	Микрофонная радиосистема с головным микрофоном
	Учебно - производственное оборудование по компетенции «Ресторанный сервис»	
	1.	Пароконвектомат
	2.	Плита настольная индукционная
	3.	Ледогенератор
	4.	Кипятильник наливной с регулятором
	5.	Стеллажи кухонные
	6.	Холодильный шкаф
	7.	Холодильный шкаф-купе
	8.	Ванна моечная нержавеющая сталь
	9.	Машина посудомоечная купольного типа
10.	Пылесос	

	11.	Утюг
	12.	Стол предмоечный, раздаточный
	13.	Итальянская кофе машина
	14.	Кофемолка - электрическая
	15.	Темпер
	16.	Тележка кухонная
	17.	Стеллаж передвижной
	18.	Барная стойка
	19.	Банкетные стулья
	20.	Стеллаж 8 ячеек
	21.	Стойка для администратора ресторана
Инструменты	1	Посуда, кухонный инвентарь
Мебель	1.	Стол 1 банкетный, (прямоугольный)
	2.	Стол 2 производственный
	3.	Стол 3 (круглый)
	4.	Стол квадратный
	5.	Зеркало
	6.	Вешалка
	7.	Запираемый шкафчик

Планируемый перечень приобретения оборудования на 2020 год

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень оборудования, инструментов, мебели
Оборудование	Учебно-лабораторное оборудование по компетенции «Ресторанный сервис»	
	1.	Компьютер (моноблок)
	2.	МФУ
	3.	Проектор
	4.	Презентер
	5.	Экран для проектора
	6.	Акустическая система
	7.	Микрофонная радиосистема с головным микрофоном
	Учебно - производственное оборудование по компетенции «Ресторанный сервис»	
	1.	Пароконвектомат
	2.	Плита настольная индукционная
	3.	Ледогенератор
	4.	Кипятильник наливной с регулятором
	5.	Стеллажи кухонные
	6.	Холодильный шкаф
	7.	Холодильный шкаф-купе
	8.	Ванна моечная нержавеющей сталь
	9.	Машина посудомоечная купольного типа
	10.	Пылесос

	11.	Утюг
	12.	Стол предмоечный, раздаточный
	13.	Итальянская кофе машина
	14.	Кофемолка - электрическая
	15.	Темпер
	16.	Тележка кухонная
	17.	Стеллаж передвижной
	18.	Барная стойка
	19.	Банкетные стулья
	20.	Стеллаж 8 ячеек
	21.	Стойка для администратора ресторана
Инструменты	1	Посуда, кухонный инвентарь
Мебель	1.	Стол 1 банкетный, (прямоугольный)
	2.	Стол 2 производственный
	3.	Стол 3 (круглый)
	4.	Стол квадратный
	5.	Зеркало
	6.	Вешалка
	7.	Запираемый шкафчик

**Методические материалы, разработанные совместно с предприятиями-партнерами
(программы УД, ПМ практик, КИМы и пр.)**

Методические материалы	№ п/п	Перечень методических материалов
Программы учебных дисциплин	1	Экономика организации
	2	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
	3	Бухгалтерский учёт
	4	Документационное обеспечение управления
	5	Финансы и валютно-финансовые операции организации
	6	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	7	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
	8	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
	9	Безопасность жизнедеятельности
	10	Международный сервис и современные технологии обслуживания
	11	Организация производства в общественном питании
	12	Организация и технология работы баров
	13	Моделирование профессиональной деятельности
	14	Эффективное поведение на рынке труда
Программы профессиональных модулей	1	ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
	2	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

	3	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
	4	ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
	5	ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант
Программы практик	1.	УП.01 Организация питания в организациях общественного питания
	2.	ПП.01 Организация питания в организациях общественного питания
	3.	ПП.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания
	4.	ПП.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
	5.	ПП.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
	6.	УП.05 Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант
	7.	ПП.05 Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант
	8.	Преддипломная практика
Контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства	1	История
	2	Русский язык
	3	Литература
	4	Обществознание
	5	Физика
	6	Основы безопасности жизнедеятельности
	7	Астрономия
	8	История
	9	Основы философии
	10	Математика
	11	Иностранный язык
	12	Физическая культура
	13	Экономика
	14	Экология
	15	Право
	16	Основы социологии и политологии
	17	Социокультурные истоки
	18	Бухгалтерский учет
	19	Эффективное поведение на рынке труда
	20	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
	21	Психология и этика профессиональной деятельности
	22	Документационное обеспечение управления
	23	Финансы и валютно-финансовые организации
	24	Организация производства в общественном питании
	25	Организация и технология работы баров
	26	Правовое обеспечение профессиональной деятельности

	27	Моделирование профессиональной деятельности
	28	Организация питания в организациях общественного питания
	29	Организация обслуживания в организациях общественного питания
	30	Контроль качества продукции и услуг общественного питания