

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина»

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

Директор техникума
Н.М. Уфимцева _____
«11» апреля 2023 г.
приказ №60-к

Директор
ООО «Фабрика-Кухня»
_____ Е.П. Майорова
«11» апреля 2023 г.

МП

МП

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Основная профессиональная образовательная программа
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Базовой подготовки

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Форма обучения **очная**
на базе основного общего образования

Квалификации выпускника:
Повар ↔ кондитер

2023 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП	4
1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП	6
1.3. Общая характеристика ОПОП	6
1.3.1. Трудоемкость ОПОП	7
1.3.2. Структура и объем образовательной программы	7
1.3.3. Требования к поступающим гражданам	8
1.3.4. Востребованность выпускников	8
1.3.5. Возможности продолжения образования выпускников	8
1.3.6. Основные пользователи ОПОП	8
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	9
Раздел 3. Планируемые результаты освоения образовательной программы	11
3.1. Общие компетенции выпускника	11
3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника	11
3.3. Результаты освоения ОПОП	14
Раздел 4. Структура образовательной программы	100
4.1. Учебный план	100
4.2. Календарный учебный график	105
4.3. Сводные данные по бюджету времени	105
Раздел 5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	106
5.1. Текущий контроль и промежуточная аттестация	106
5.2. Государственная итоговая аттестация	106
5.3. Фонд оценочных средств	107
Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности	108
6.1. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий	108
6.2. Организация самостоятельных работ	108
6.3. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП	109
6.3.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП	109
6.3.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	208
6.3.3. Требования к оснащению баз практик	240
6.2. Требования к кадровым условиям	241
6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	241
6.4. Условия реализации ОПОП для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	242
6.5. Безбарьерная архитектурная среда	242
6.6. Комплексное сопровождение образовательного процесса	243
6.7. Безбарьерная среда обучения	243
Раздел 7. Характеристика среды, обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников	244

Приложения:

1. Аннотации к рабочим программам
2. Рабочие программы учебных предметов
3. Рабочие программы учебных дисциплин
4. Рабочие программы профессиональных модулей
5. Программы практической подготовки
- 5.1. Рабочие программы учебных практик
- 5.2. Рабочие программы производственных практик
6. Фонды оценочных средств ОПОП
- 6.1. Фонд оценочных средств учебных предметов
- 6.2. Фонд оценочных средств учебных дисциплин
- 6.3. Фонд оценочных средств междисциплинарных курсов
- 6.4. Фонд оценочных средств по практикам
- 6.5. Фонд оценочных средств профессиональных модулей
- 6.6. Фонд оценочных средств проектной деятельности
- 6.7. Фонд оценочных средств ГИА
7. Методические материалы
- 7.1. Методические материалы для учебных предметов
- 7.2. Методические материалы для учебных дисциплин
- 7.3. Методические материалы для междисциплинарных курсов
- 7.4. Методические материалы для практик
8. Рабочая программа воспитания
9. Календарный план воспитательной работы

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ОПОП СПО, программа) разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (с изм. от 17.12.2020) (далее – ФГОС СПО);

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

ОПОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП

Основная профессиональна образовательная программа 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основании:

1. Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569;

3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413);

4. Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

5. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;

6. Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 г. N800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

7. Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 N906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

8. Приказ Министерства просвещения РФ от 02.09.2020 N457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

9. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998г. №53;

10. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;

12. Профессиональный стандарт 33.011 Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н;

13. Профессиональный стандарт 33.010 Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);

14. Профессиональный стандарт 33.014 «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270).

локальных актов КГБПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина»:

1. Положение о режиме занятий обучающихся;
2. Положение о порядке, условиях перевода, восстановления и отчисления обучающихся;
3. Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся;
4. Положение о практике обучающихся КГБПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина»;
5. Положение о самостоятельной работе студентов;
6. Положение о планировании, организации и проведения лабораторных работ и практических занятий;
7. Положение о государственной итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования;
8. Положение о порядке проведения демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации выпускников;
9. Положение об организации ускоренного обучения по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования;
10. Положение о выполнении индивидуального проекта обучающимися по образовательным программам СПО, реализуемых на базе основного общего

образования в КГБ ПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина»;

11. Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;

12. Положением о порядке освоения дисциплины «Физическая культура» обучающимися КГБПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина»;

13. Положение о порядке пользования учебниками и учебными пособиями обучающимися, осваивающими учебные дисциплины (модули) за пределами ФГОС СПО и (или) получающими образовательные услуги;

14. Порядок бесплатного пользования библиотечно-информационными ресурсами, учебной, производственной, научной базой;

15. Положение о порядке реализации права на обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение в пределах осваиваемой образовательной программы;

16. Положение о применении электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ в КГБПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина»;

17. Положение об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины (профессионального модуля);

18. Положение о формировании Фонда оценочных средств;

19. Устав КГБПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина».

Основная профессиональная образовательная программа 43.01.09 Повар, кондитер разработана с учетом:

1. Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

2. Санитарных правил СП 2.4.3648-20;

3. Примерных программ общеобразовательных предметов.

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

1.3. Общая характеристика ОПОП

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:
повар ↔ кондитер

Форма обучения: очная

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

Объем получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, на базе основного общего образования: 5904 часов.

При осуществлении подготовки специалистов на базе основного общего образования федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования реализуется с учетом профиля получаемого профессионального образования.

1.3.1. Трудоемкость ОПОП

Структура образовательной программы	Число недель
Аудиторная нагрузка	111
Практическая подготовка	45
Промежуточная аттестация	6
Государственная итоговая аттестация	2
Каникулярное время	35
Итого:	199

1.3.2. Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общепрофессиональный цикл	не менее 324
Профессиональный цикл	не менее 1980
Государственная итоговая аттестация:	
на базе среднего общего образования	36
на базе основного общего образования	72
Общий объем образовательной программы:	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5904

1.3.3. Требования к поступающим гражданам

Требования регламентируются Правилами приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на 2023-2024 год, КГБПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина».

1.3.4. Востребованность выпускников

Выпускники профессии 43.01.09 Повар, кондитер востребованы в организациях, предприятиях в которых необходимо выполнять следующие виды деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.3.5. Возможности продолжения образования выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: профессиональный стандарт 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

1.3.6. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

– педагогические работники КГБПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина»;

– обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– администрация и коллективные органы управления КГБПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина»;

– поступающие граждане, обучающиеся и их законные представители, работодатели.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33.011	Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н
33.010	Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
33.014	Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям
(сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар ↔ кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	осваивается

	ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

РАЗДЕЛ 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Общие компетенции выпускника

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОК 12.	Обладать информационной и коммуникативной культурой, планировать профессиональную карьеру (вариатив)

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

ВПД. 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ВПД. 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 2.9.	Осуществлять изготовление блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни (вариатив)
ВПД. 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВПД. 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВПД. 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3.3. Результаты освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	Работать в коллективе и команде,	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>

	эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ОК 12.	Обладать информационной и коммуникативной культурой, планировать профессиональную карьеру (вариатив)	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; оценивать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда, и учитывать её при проектировании индивидуального плана карьерного развития; применять методы планирования карьеры при разработке индивидуального плана карьерного развития (вариатив)</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; структуру профессиональных стандартов и действующих квалификационных справочников ЕТКС и ЕКС; классификацию рынка труда и перспективы развития отраслевого и регионального рынка труда; способы поиска работы; функции, виды, модели, этапы, способы планирования профессиональной карьеры (вариатив)</p>

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к

		<p>работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том
--	--	--

		<p>числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования.
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами,

	<p>подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения

		<p>отдельных видов овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых

		<p>полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных
--	--	---

		полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда,

		<p>пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p>

	регламентами	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад.
--	--------------	---

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий,
--	--	---

		<p>закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые

		<p>качества, доводить до вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности
--	--	--

		<p>хранения готовых бульонов, отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: <ul style="list-style-type: none"> - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов,

		<p>соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования,
--	--	---

		<p>варианты оформления супов для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной

		<p>основы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных
--	--	--

		<p>компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
--	--	---

	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов;
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных
--	--	--

		<p>изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость; – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из
--	--	---

		<p>овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки. – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать

		<p>пряности, приправы, специи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать); – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - формировать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость,
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных
--	--	--

		<p>изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные

		<p>продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного
--	--	--

		<p>водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость; – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья
--	--	---

		<p>и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности
--	--	---

		<p>хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;

		<p>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; <p>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,</p>
--	--	---

		<p>инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из
--	--	---

		<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для
--	--	--

		<p>отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке.
	<p>ПК 2.9. Осуществлять изготовление блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации кулинарных изделий диетического питания; – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд региональной кухни. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность продуктов для диетического питания; - варить и готовить на пару мясо птицы и рыбы; - готовить блюда региональной кухни; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий диетического питания и региональной

		<p>кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять диетические блюда и региональной кухни, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – охлаждать и замораживать готовые диетические блюда и региональной кухни, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные диетические блюда и региональной кухни, кулинарные изделия, закуски; – разогревать диетические блюда и региональной кухни, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость диетических блюд и региональной кухни; – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих диетических блюд и региональной кухни, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе диетических блюд; – консультировать потребителей,
--	--	---

		оказывать им помощь в выборе блюд региональной кухни.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для диетических блюд и региональной кухни, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления диетических блюд и региональной кухни, кулинарных изделий, закусок правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи диетических блюд и региональной кухни, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении диетических блюд и региональной кухни, кулинарных изделий, закусок, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; – техника порционирования, варианты оформления, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетических блюд и региональной

		<p>кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетических блюд и региональной кухни разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок диетических блюд и региональной кухни разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок диетических блюд и региональной кухни разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку

		<p>рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими
--	--	---

		<p>требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила
--	--	---

		<p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;

		<ul style="list-style-type: none"> - пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных

		<p>продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуса на вынос салатов разнообразного
--	--	--

		<p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы

		<p>приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуса на вынос бутербродов, холодных закусок
--	--	--

		<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности – хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

		<ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными
--	--	--

		<p>продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с

		<p>технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок
--	--	---

		<p>из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
--	--	--

		<p>ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,
--	--	---

		<p>домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья

		<p>кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за
--	--	--

		<p>ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,

	ассортимента	<p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста;
--	--------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика
--	--	--

		<p>региональных видов сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка

		<p>качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
--	--	---

		<p>ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных

		<p>продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; <ul style="list-style-type: none"> – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых
--	--	--

		<p>холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих

		<p>напитков разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; <ul style="list-style-type: none"> – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии

		<p>с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения,
--	--	--

		<p>подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских
--	--	---

		<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы

		<p>приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных
--	--	--

		<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных

		<p>изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного
--	--	---

		<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное,

		<p>пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их
--	--	--

		<p>выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения
--	--	--

		<p>пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности
--	--	---

		<p>хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке.
	<p>ПК 5.6. Осуществлять изготовление, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – приготовление сложных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав желированных кремов, муссов, самбуков, сладких соусов, воздушных пирогов, суфле, десертного мороженого, парфе, в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления сложных пирожных, тортов и других десертов; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:

		<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, железированные крема, муссы, самбуки, сладкие соусы, для воздушных пирогов, суфле, десертного мороженого, парфе; - готовить, оформлять сложные торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления сложных пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила
--	--	---

		<p>безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, сложных пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
--	--	--

РАЗДЕЛ 4. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам,

перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик),

последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей,

виды учебных занятий,

распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам,

распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Продолжительность учебной недели – 5 дней. Продолжительность академического часа составляет 45 минут.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы по очной форме (из расчета 36 часов в неделю) должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов для программ подготовки квалифицированных рабочих, предусмотренных соответствующим ФГОС СПО. Самостоятельная работа организуется в форме подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер состоит из учебных циклов и разделов:

общеобразовательного,

общепрофессионального цикла,

профессионального,

государственной итоговой аттестации, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и должна составлять не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения

конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Дисциплины вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и представлены следующими дисциплинами и профессиональными модулями:

Код	Наименование цикла	вариатив
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	482
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	12
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	12
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	12
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	32
ОП.10	Технология современной сервировки	68
ОП.11	Финансовая грамотность и планирование предпринимательской деятельности	72
ОП.12	Конструктор карьеры	48
ОП.13	Основы диетического и детского питания	96
ОП.14	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	94
ПЦ	Профессиональный цикл	994
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	164
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	10
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	46
УП.01	Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	274
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	46
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	156

УП.02	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	96
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	14
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10
УП.03	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	22
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	14
УП.04	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	316
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	112
УП.05	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	180
Итого		1476

Перечень и объем дисциплин (модулей) образовательной программы определен с учетом ФГОС СПО в основной таблице учебного плана.

Для определения объема образовательной программы образовательной организацией может быть применена система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 32 - 36 академическим часам.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения, запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

Экзамен

Комплексный экзамен

Экзамен по модулю

Дифференцированный зачет

Комплексный дифференцированный зачет

Защита проекта

В соответствии с требованиями Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 N762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов 8, а именно:

1 курс - 10 зачетов, 3 экзамена;

2 курс - 10 зачетов, 8 экзаменов;

3 курс - 10 зачетов, 4 экзамена;

4 курс - 9 зачетов, 7 экзаменов.

План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

на 2023-2027 гг.

Идентификатор	Наименование курсов, дисциплин, профессиональных модулей, ЦМК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем ОП		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам												Обязательная часть	Выполненная часть																	
		Экзамен	Дифференциальный зачет	Зачет	Защита проекта	Самостоятельная работа	Всего часов учебных занятий	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						I курс				II курс				III курс				IV курс												
								по взаимности с преподавателем						1 сем.		2 сем.		3 сем.				4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.								
								нагрузка по предметам, дисциплинам и ЦМК						17 нед.		23 нед.		16 нед.				23 нед.		17 нед.		23 нед.		16 нед.		21 нед.								
								в т.ч. лекции, семинары, лабораторные работы (практики), консультации						1 сем.		2 сем.		3 сем.				4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.								
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	17	3		2052	42	1954			14	42	612	828	408	148																						
ОУП.00	Общеобразовательный учебный цикл	5	17	3		2052	42	1954			14	42	612	828	408	148																						
ОУП.01	Общие учебные предметы	5	14	3		1878	42	1780			14	42	550	716	408	148																						
ОУП.01.01	Русский язык	3	2			104		96			2	6	24	40	32																							
ОУП.01.02	Литература		3			162		162				4	6	60	60																							
ОУП.01.03	Иностранный язык		2,4			186		186				4	12	32	40	54																						
ОУП.01.04	Математика	2,3				178		162				4	12	32	72	58																						
ОУП.01.05	Информатика		2			100		100						32	68																							
ОУП.01.06	История		2,3			148		148						32	64	52																						
ОУП.01.07	Обществознание		3			134		134						32	60	42																						
ОУП.01.08	География		3			72		72						72																								
ОУП.01.09	Физика		1			92		92						92																								
ОУП.01.10	Химия		2,3			200		184				4	12	68	74	42																						
ОУП.01.11	Биология		2,4			216		200				4	12	48	80	30	42																					
ОУП.01.12	Физическая культура		1,2,3			176		176						32	60	32	52																					
ОУП.01.13	Основы безопасности жизнедеятельности		1			68		68						18	24																							
4	Индивидуальный проект (предметом не является)			2		42	42																															
ДУП	Дополнительные учебные предметы	3				174		174						62	112																							
ДУП.01	Введение в профессию	2				32		32																														
ДУП.02	Основы проектной деятельности	2				84		84						38	46																							
ДУП.03	Основы этики и эстетки	2				58		58						24	34																							
III	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	15	26	0	0	3780	36	3600	0	0	0	0	20	120			168	680	612	848	576	756	2304	1476														
																	обяз. с/р	обяз. с/р	обяз. с/р	обяз. с/р	обяз. с/р	обяз. с/р	обяз. с/р															
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	2	12			806	10	780	0	0	0	4	12				168	72	240	190	120	0	324	482														
ОП.01	Основы микробиологии, фитологии питания, санитарии и гигиены		3			48	2	46									46	2																				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3				48	2	38									38	2																				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3			48	2	46									46	2																				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		5			72	2	70											70	2																		
ОП.05	Основы калкуляции и учета		3			32		32									32																					
ОП.06	Охрана труда		5			36	2	34											34	2																		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5			36		36																														
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6			68		68													36																	
ОП.09	Физическая культура		4			40		40													40																	
ОП.10	Технология современной сервировки		6			68		68																														
ОП.11	Финансовая грамотность и планирование предпринимательской деятельности		4			72		72																														
ОП.12	Конструктор карьеры		7			48		48																														
ОП.13	Основы диетического и детского питания		7			96		96																														
ОП.14	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания		7			94		86																														
ОПЦ	Профессиональный цикл	13	14			2974	26	2820			0	16	108				0	608	372	658	456	756	1980	994														
МДК.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	2			436	6	402	0	0	0	4	24				0	408	0	0	0	0	272	164														
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4				54		46											46																			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4				118	6	104											104	6																		
УП.01	Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		4			180		180	час.										180	5 нед.																		
ПП.01	Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		4			72		72	час.										72	2 нед.																		
ПМ.01.Этм	Экзамен по профессиональному модулю	4				12							12																									
МДК.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	3			842	10	812			2	18					0	200	372	250	0	0	568	274														
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5				78	8	70											34	36	8																	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6				284	2	274											92	2	112	70																
УП.02	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5,6,ж			216		216	час.																													

РАЗДЕЛ 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП

5.1. Текущий контроль и промежуточная аттестация

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

С целью оценки качества подготовки и освоения ППССЗ применяются:

- текущий контроль успеваемости;
- промежуточная аттестация.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по учебному предмету, дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются КГБПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина» и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, выполнения домашних заданий, тестирования, защиты учебных проектов в целях получения информации о:

- выполнении обучающимися требуемых действий или получении продуктов учебной деятельности в процессе обучения;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (скорости выполнения и др.).

Формы текущего контроля знаний – устный и письменный опросы, письменные контрольные работы, тестовый контроль (в том числе с использованием электронных средств), оценка результатов выполнения лабораторных и практических занятий, выполнение и защита курсового проекта.

Формы промежуточной аттестации – зачёт, дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен, экзамен по модулю.

Экзамены проводятся за счет объема образовательной программы выделенного ФГОС.

Порядок проведения демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации определен Положением о порядке проведения демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации выпускников.

5.2. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация выпускников (далее ГИА) является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в полном объеме.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождение практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена.

Порядок проведения ГИА, определены в Положении о порядке проведения демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации выпускников КГБПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина».

5.3. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств ОПОП (далее ФОС ОПОП) формируется сразу же после определения целей ОПОП и разработки ее составных частей, в частности, рабочих программ учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей.

ФОС ОПОП – совокупность методических материалов, форм и процедур текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждому учебному предмету, дисциплине и профессиональному модулю, государственной итоговой аттестации, обеспечивающих оценку соответствия образовательных результатов (личностных, метапредметных, предметных) (знаний, умений, практического опыта и компетенций) обучающихся и выпускников требованиям ФГОС СОО и ФГОС СПО.

ФОС ОПОП формируется из фондов оценочных средств (далее – комплекты ФОС ОПОП), созданных в соответствии с рабочими программами предметов, дисциплин и профессиональных модулей.

Комплекты ФОС доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Порядок разработки, требования к структуре, содержанию и оформлению, а также процедуру утверждения ФОС, регламентируется Положением о формировании фонда оценочных средств в КГБПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина».

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, для реализации системно-деятельностного, компетентностного подхода в образовательном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

6.2. Организация самостоятельных работ

В общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем самостоятельной работы обучающихся.

Самостоятельная работа обучающихся проводится с целями:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских навыков.

Самостоятельная работа выполняется обучающимися по заданию преподавателя.

Объём времени, отведённый самостоятельную работу, находит отражение:

- в рабочем учебном плане: в целом по теоретическому обучению, по каждому из циклов;
- в рабочих программах учебных дисциплин (профессиональных модулей) с распределением по разделам и темам;
- в календарно-тематических планах;
- в журналах теоретического обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду учреждения.

6.3. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП

6.3.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям. Содержание учебно-методической документации дисциплин/модулей представлено в Положении об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины (профессионального модуля).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ОПОП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Обеспеченность литературой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование предметов входящих в заявленную образовательную программу	Кол-во изучающих предмет	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов	Кол-во экземпляров	Наличие электронного учебника	Ссылка на интернет - ресурс
О.00 Общеобразовательный цикл					
ОУП.01 Русский язык	25	Гольцова, Н. Г., Русский язык. 10—11 классы: учебник для общеобразовательных учреждений / Н.Г. Гольцова, И. В. Шамшин, М. А. Мищерина. — 13-е изд. — М.: ООО «Русское слово — учебник», 2017. — 448 с. ISBN 978-5-533-00027-7. Текст : непосредственный.	25		
	25		25	Русский язык (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева ; под общей редакцией В. Д. Черняк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 385 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-15628-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]	https://urait.ru/book/rosskiy-yazyk-bazovyy-i-uglublennyy-urovni-10-11-klassy-520565
	25		25	Лобачева, Н. А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Изда-	https://urait.ru/book/rosskiy-yazyk-sintaksis-punktuciya-514165

				тельство Юрайт, 2023. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12620-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	
	25		25	Голубева, А. В. Родной русский язык: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / А. В. Голубева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 385 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16303-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/rodnoy-russkiy-yazyk-10-11-klassy-530770
ОУП.02 Литература	25	Обернихина, Г.А. Литература: учебник / Г.А. Обернихина, И. Л. Вольнова, Т. В. Емельянова и др. ; под ред. Г. А. Обернихиной. - 16-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. — 656 с.- ISBN 978-5-4468-5128-7.- Текст : непосредственный.	25		
	25		25	Красовский, В. Е. Литература : учебник для среднего профессионального образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев ; под общей редакцией В. Е. Красовского. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 709 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15557-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/literatura-517792

	25		25	История русской литературы Серебряного века : учебник для вузов / В. В. Агеносов [и др.] ; ответственный редактор В. В. Агеносов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 294 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06806-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/istoriya-russkoy-literatury-serebryanogo-veka-512980
	25		25	Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1800-1830-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10164-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/istoriya-russkoy-literatury-1800-1830-e-gody-513228
	25		25	Фортунатов, Н. М. Русская литература второй трети XIX века : учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова ; под редакцией Н. М. Фортунатова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01043-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа	https://urait.ru/book/russkaya-literatura-vtoroy-treti-xix-veka-512013

				Юрайт [сайт].	
	25		25	Соколов, А. Г. Русская литература конца XIX - начала XX века : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Соколов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 501 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6305-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/russkaya-literatura-konca-xix-nachala-xx-veka-488518
ОУП.03 Иностранный язык	25	Агабекян, И. П. Английский язык : учебное пособие / И. П. Агабекян. - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. - 316 с. - ISBN 978-5-222-31012-0.- Текст : непосредственный.	25		
	25		25	Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 411 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16225-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/angliyskiy-yazyk-bazovyy-i-uglublennyy-urovni-10-11-klassy-530643
ОУП.04 Математика	25	Башмаков, М.И. Математика : учебник /М.И. Башмаков. - 5-е изд., стер. - Москва : Академия», 2018. - 256 с.- ISBN 978-5-4468-6566-6.- Текст : непосредственный.	25		

	25		25	Богомолов, Н. В. Математика : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07878-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/matematika-511565
	25		25	Богомолов, Н. В. Алгебра и начала анализа : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 240 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09525-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/algebra-i-nachala-analiza-511954
ОУП.05 Информатика	25	Михеева, Е.В. Информатика : учебник / Е. В. Михеева, О. И. Титова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 400 с. - ISBN 978-5-4468-6564-2.- Текст : непосредственный.	25		
	25	Цветкова. М. С. Информатика : учебник / М.С. Цветкова, И. Ю. Хлобыстова. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 352 с. : ил., [8] с. цв. вкл.- ISBN 978-5-4468-4864-5.- Текст : непосредственный.	25		

	25		25	Гаврилов, М. В. Информатика. Базовый уровень. 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 352 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16226-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/informatika-bazovyy-uroven-10-11-klassy-530644
	25		25	Волк, В. К. Информатика : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Волк. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15149-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/informatika-519837
ОУП.06 История	25	Артемов, В. В. История Отечества : С древнейших времен до наших дней : учебник / В.В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - 22-е изд., испр. - Москва: Академия, 2018. — 384 с.- ISBN 978-5-4468-5927-6.- Текст : непосредственный	25		
	25		25	Смирнова, В. В. Всемирная история (до середины XX века) : учебное пособие для среднего профессио-	https://urait.ru/book/vsemirnaya-istoriya-do-serediny-xx-veka

				нального образования / В. В. Смирнова. — Москва : Изда- тельство Юрайт, 2023. — 192 с. — (Профессиональное образова- ние). — ISBN 978-5-534-14008-8. — Текст : электронный	519878
25		25	Пленков, О. Ю. Всеобщая история. Новейшее время. Базовый уровень: 10—11 классы : учебник для сред- него общего образования / О. Ю. Пленков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 371 с. — (Общеоб- разовательный цикл). — ISBN 978- 5-534-16075-8. — Текст : электрон- ный	https://urait.ru/book/ vseobschaya- istoriya-noveyshee- vremya-bazovyy- uroven-10-11-klassy- 530382	
25		25	Всеобщая история в 2 ч. Часть 1. История Древнего мира и Средних веков : учебник для среднего про- фессионального образования / под редакцией Г. Н. Питулько. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 129 с. — (Профессиональ- ное образование). — ISBN 978-5- 534-11918-3. — Текст : электрон- ный	https://urait.ru/book/ vseobschaya- istoriya-v-2-ch- chast-1-istoriya- drevnego-mira-i- srednih-vekov- 517181	
25		25	Всеобщая история в 2 ч. Часть 2. История Нового и Новейшего вре- мени : учебник для среднего про- фессионального образования / под редакцией Г. Н. Питулько. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 296 с. — (Профессиональ-	https://urait.ru/book/ vseobschaya- istoriya-v-2-ch- chast-2-istoriya- novogo-i- noveyshego- vremeni-517182	

				ное образование). — ISBN 978-5-534-11919-0. — Текст : электронный	
ОУП.07 Обществознание	25	Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей : учебник / А.Г. Важенин. - 7-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 528 с.- ISBN 978-5-4468-6573-4.- Текст : непосредственный.	25		
	25		25	Обществознание : учебник для среднего профессионального образования / Б. И. Федоров [и др.] ; под редакцией Б. И. Федорова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 346 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16020-8. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/obschestvoznanie-530259
	25		25	Игошин, Н. А. Обществознание : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. А. Игошин, И. К. Пархоменко, В. И. Гутыра ; под общей редакцией Н. А. Игошина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14913-5. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/obschestvoznanie-520292
	25		25	Обществознание в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования /	https://urait.ru/book/obschestvoznanie-v-2-ch-chast-1-512496

				Н. В. Агафонова [и др.] ; под редакцией Н. В. Агафоновой. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 321 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14015-6. — Текст : электронный	
	25			Обществознание в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Агафонова [и др.] ; под редакцией Н. В. Агафоновой. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14016-3. — Текст : электронный:	https://urait.ru/book/obschestvoznanie-v-2-ch-chast-2-513854
ОУП.08 География	25	Максаковский, В. П. География. 10—11 классы : базовый уровень, учебник / В. П. Максаковский. 28-е изд. Москва : Просвещение, 2019. - 416 с. : ил., карт. - ISBN 978-5-09-067843-8.- Текст : непосредственный.	25		
	25	Баранчиков, Е. В. География : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия , 2017. — 320 с., [16] с. цв. ил. : ил.- ISBN 978-5-4468-4415-9.- Текст : непосредственный.	25		
	25		25	Калуцков, В. Н. География России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Калуцков. — 3-е изд., испр. и	https://urait.ru/book/geografiya-rossii-530513

				доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16136-6. — Текст : электронный	
	25		25	География мира. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / А. В. Коломиец [и др.] ; ответственные редакторы А. В. Коломиец, А. А. Сафонов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 360 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-15652-2. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/geografiya-mira-bazovyy-i-uglublennyy-urovni-10-11-klassy-509295
ОУП.09 Физика	25	Дмитриева, В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник / В. Ф. Дмитриева. - 5-е изд., стер. - Москва : Академия , 2018. - 448 с. - ISBN 978-5-4468-6570-3.- Текст : непосредственный.	25		
	25		25	Васильев, А. А. Физика. Базовый уровень: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 211 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16086-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт	https://urait.ru/book/fizika-bazovyy-uroven-10-11-klassy-530393

				[сайт].	
			25	Бордовский, Г. А. Физика в 2 т. Том 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. А. Бордовский, Э. В. Бурсиан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09574-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/fizika-v-2-t-tom-1-515438
			25	Бордовский, Г. А. Физика в 2 т. Том 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. А. Бордовский, Э. В. Бурсиан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09572-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/fizika-v-2-t-tom-2-515439
ОУП.10 У Химия	25	Габриелян, О. С. Химия для профессий и специальностей технического профиля : учебник / О. С. Габриелян, И. Г.Остроумов. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. — 272 с., [8] с. цв. ил.- ISBN 978-5-4468-4315-2.- Текст : непосредственный.	25		
	25		25	Ким, И. Н. Пищевая химия. Наличие металлов в продуктах : учебное пособие для среднего профессио-	https://urait.ru/book/pischevaya-himiya-nalichie-metallov-v-

				<p>нального образования / И. Н. Ким, Т. И. Штанько, В. В. Кращенко ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9931-0. — Текст : электронный URL:</p>	<p>produktah-513799</p>
25		25	<p>Анфиногорова, И. В. Химия. Базовый уровень: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / И. В. Анфиногорова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 290 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16098-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p>	<p>https://urait.ru/book/himiya-bazovyy-uroven-10-11-klassy-530422</p>	
25		25	<p>Тупикин, Е. И. Химия. В 2 ч. Часть 1. Общая и неорганическая химия : учебник для среднего профессионального образования / Е. И. Тупикин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 385 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02748-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p>	<p>https://urait.ru/book/himiya-v-2-ch-chast-1-obschaya-i-neorganicheskaya-himiya-513730</p>	

	25		25	Тупикин, Е. И. Химия. В 2 ч. Часть 2. Органическая химия : учебник для среднего профессионального образования / Е. И. Тупикин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02749-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/himiya-v-2-ch-chast-2-organicheskaya-himiya-513731
ОУП.11 У Биология	25	Константинов, В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей : учебник / В. М. Константинов, А. Г. Резанов, Е. О. Фадеева ; под ред. В. М. Константинова. - 6-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017.— 336 с.- ISBN 978-5-4468-5995-5.- Текст : непосредственный.	25		
	25		25	Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL	https://urait.ru/book/biologiya-bazovyy-i-uglublennyy-urovni-10-11-klassy-530646

			25	Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/biologiya-511618
ОУП.12 Физическая культура	25	Решетников, Н.В. Физическая культура : учебник / Н. В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. - 9-е изд., стер. - Москва: Академия, 2018. — 176 с.- ISBN 978-5-4468-7250-3.- Текст : непосредственный.	25		
	25	Бишаева, А. А. Физическая культура : учебник / А. А. Бишаева. - 5-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. — 320 с.- ISBN 978-5-4468-7284-8.- Текст : непосредственный.	15		
	25		25	Письменский, И. А. Физическая культура: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / И. А. Письменский, Ю. Н. Аллянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 449 с. — (Образовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16255-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/fizicheskaya-kultura-10-11-klassy-530676
	25		25	Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю.	https://urait.ru/book/fizicheskaya-kultura-513286

				Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	
ОУП.13 Основы безопасности жизнедеятельности	25	Хван, Т.А. Основы безопасности жизнедеятельности : учебное пособие / Т.А. Хван, П.А. Хван. - Изд. 2-е. - Ростов н/Д Феникс, 2018. - 415, [1] с. : ил. - ISBN 978-5-222-30493-8.- Текст : непосредственный.	25		
	25	Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - 4-е изд., стер. -Москва : Академия, 2017. — 368 с.- ISBN 978-5-4468-5993-1.- Текст : непосредственный.	25		
	25		25	Резчиков, Е. А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 635 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16245-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/osnovy-bezopasnosti-zhiznedeyatelnosti-10-11-klassy-530667
ДУП Дополнительные учебные предметы					

ДУП. 01 Введение в профессию	25	Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с. ISBN 978-5-4468-5950-4. Текст : непосредственный	5		
	25	Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для нач. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 304 с., [8] с. цв. ил. ISBN 978-5-7695-4187-2. Текст : непосредственный.	25		
	25	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок учеб, пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 141 [1] с. —(Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-29809-1. Текст : непосредственный.	1		
	25	Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб, для студ. учреждений сред, проф. образования / И. И. Потапова. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с. ISBN 978-5-4468-1403-9. Текст : непосредственный.	25		
	25	Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-	25		

		8199-0306-3 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-010579-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102603-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный			
25		Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 256 с. ISBN 978-5-7695-8337-7. Текст : непосредственный	25		
25			25	Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/nacionalnye-kulinarnye-tradicii-istoriya-produktov-pitaniya-510096
25			25	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obshchestvennogo-pitaniya-513560
25			25	Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное посо-	https://urait.ru/book/

				бие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный	cheloveka-pitanie-518549
25		25	Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/oborudovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-517876	
25		25	Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/organizaciya-obsluzhivaniya-v-organizacijah-obschestvennogo-pitaniya-etiket-518335	
25		25	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образова-	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-	

				ния / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный	pitaniya-zarubezhom-513930
	25		25	Цикин, С. С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14734-6. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-produktov-iz-netradicionnogo-myasnogo-syrnya-520126
ДУП.02 Основы проектной деятельности	25	Земсков, Ю. П. Основы проектной деятельности : учебное пособие / Ю. П. Земсков, Е. В. Асмолова. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 184 с. - ISBN 978-5-8114-7376-2.- Текст : непосредственный.	25		
	25			Управление проектами : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Балашов, Е. М. Рогова, М. В. Тихонова, Е. А. Ткаченко ; под общей редакцией Е. М. Роговой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03473-8. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/upravlenie-proektami-511583

ДУП.03 Основы этики и эстетики	25	Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник / Г.М. Шеламова. - 16-е изд., стер. - Москва: Академия, 2017. — 192 с.- ISBN 978-5-4468-5933-7.- Текст : непосредственный.	25		
	25	Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб, пособие / Л. А. Радченко. — Ростов н/Д : Феникс, 2016. — 398 с.: ил. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26148-4. Текст : непосредственный.	1		
	25	Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-010579-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102603-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
	25	Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб, пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. — 9-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2011. — 432 с. ISBN 978-5-7695-8393-3. Текст : непосредственный.	15		
	25	Спраклинг Хелен. Искусство столового	1		

		этикета / Пер. с англ. П.В. Рубцова. — М.: ЗАО Центр- полиграф, 2005. — 281 с. ISBN 5-9524-1939-9. Текст : непосредственный.			
25		Богушева, В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2002. — 416 с. ISBN 5-222-02234-X. Текст : непосредственный.	25		
25			25	Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 ; Мичуринск : Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-94664-284-2 (Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета). — Текст : электронный	https://urait.ru/book/etiket-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obshchestvennogo-pitaniya-495822
25			25	Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 239 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16429-9. — Текст : электронный // Образова-	https://urait.ru/book/delovoe-obschenie-531023

				тельная платформа Юрайт [сайт].	
ОПЦ Общепрофессио- нальный цикл					
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	25	Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с. ISBN 978-5-4468-6241-2. Текст : непосредственный.	25		
	25	Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королёв, Ю. В. Несвижский. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 352 с. ISBN 978-5-4468-4801-0. Текст : непосредственный.	1		
	25	Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник для студ. учреждений сред, проф. образования / А. Н. Мартинчик. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 240 с. ISBN 978-5-4468-4811-9. Текст : непосредственный.	1		
	25		25	Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. —	https://urait.ru/book/gigiena-i-ekologiya-cheloveka-pitanie-518549

				187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный	
	25		25	Ким, И. Н. Пищевая химия. Наличие металлов в продуктах : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Штанько, В. В. Кращенко ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9931-0. — Текст : электронный URL:	https://urait.ru/book/pischevaya-himiya-nalichie-metallov-v-produktah-513799
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	25	Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П. Матюхина. — 9-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-5951-1. Текст : непосредственный.	25		
	25	Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П. Матюхина. — 9-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2011. — 272 с., [1] с. цв. ил. ISBN 5-7695-1487-6. Текст : непосредственный	15		
	25	Володина, М. В. , Сопачева Т. А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред, проф. образования / М. В.	1		

		Володина, Т,А. Сопачева в. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с. ISBN 978-5-4468-5970-2. Текст : непосредственный			
	25		25	Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tovarovedenie-pischevyh-produktov-v-2-chast-1-519920
	25		25	Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tovarovedenie-pischevyh-produktov-v-2-chast-2-520282
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	25	Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учеб, пособие для студ учреждений сред. проф. образования / М. И. Ботов, В Д Елхина – 3-е изд., стер. - М. : Издательский Центр «Академия», 2017. – 432 с. ISBN 978-5-4468-5108-9. Текст : непосредственный.	25		
	25	Лутошкина, Г. Г. Техническое оснаще-	25		

		ние и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с. ISBN 978-5-4468-6156-9. Текст : непосредственный			
25		Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб, пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - М. :Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с.: ил. - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-114-1 (Альфа-М) ISBN 978-5-16-003130-9, (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-104092-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
25		Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб, пособие / Л. А. Радченко. — Ростов н/Д : Феникс, 2016. — 398 с.: ил. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26148-4. Текст : непосредственный.	1		
25		Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0776-4 (ИД	1		

		«ФОРУМ»), ISBN 978-5-16-013821-3 (ИНФРА-М, print), ISBN 978-5-16-106503-7 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.			
25		Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-010579-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102603-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
25		Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб, пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. — 9-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2011. — 432 с. ISBN 978-5-7695-8393-3. Текст : непосредственный.	10		
25		Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций : учебник для сред. проф. образования / Э. А. Арустамов. — М.: Издательский центр «Академия», 2007. — 208 с. ISBN 978-5-7695-3574-1. Текст : непосредственный.	1		
25		Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред. проф. образования: Учеб, пособие для нач. проф. обра-	1		

		зования / Валентина Михайловна Калинина. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2004.-432 с. ISBN 5-7695-2114-7. Текст : непосредственный.			
25			25	Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	https://urait.ru/book/organizaciya-trudana-promyshlennyh-predpriyatiyah-518248
25			25	Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-519979
25			25	Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст :	https://urait.ru/book/oborudovanie-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya-517876

				электронный	
	25		25	Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/oborudovanie-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-praktikum-517587
	25		25	Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/organizaciya-obsluživaniya-v-organizacijah-obschestvennogo-pitaniya-etiket-518335
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	25	Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с. ISBN 978-5-4468-6164-4. Текст : непосредственный.	25		

		Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Румынина. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 224 с. ISBN 978-5-4468-5794-4. Текст : непосредственный.	25		
25		Матвеев, Р. Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : краткий курс / Р. Ф. Матвеев. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ, 2011. — 128 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-91134-441-2. Текст : непосредственный.	1		
25		Смоленский, М. Б. Основы права : учеб, пособие / М. Б. Смоленский, Е. В. Демьяненко. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 429 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-29405-5. Текст : непосредственный.	1		
25			25	Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/ekonomika-predpriyatiya-obschestvennogo-pitaniya-513647
25			25	Основы экономики организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования /	https://urait.ru/book/osnovy-ekonomiki-organizacii-513191

				Л. А. Чалдаева [и др.] ; под редакцией Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14874-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	
	25		25	Борисов, Е. Ф. Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/osnovy-ekonomiki-511554
ОП.05 Основы калькуляции и учет	25	Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с. ISBN 978-5-4468-6164-4. Текст : непосредственный.	25		
	25	Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб. для студ. учреждений сред, проф. образования / И. И. Потапова. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с. ISBN 978-5-	10		

		4468-1403-9. Текст : непосредственный.			
	25		25	<i>Николенко, П. Г.</i> Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 426 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15892-2. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/buhgalterskiy-uchet-v-organizaciyah-obschestvennogo-pitaniya-510177
	25		25	Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/ekonomika-predpriyatiya-obschestvennogo-pitaniya-513647
ОП.06 Охрана труда	25	Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М.Калинина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с. ISBN 978-5-4468-6159-0. Текст : непосредственный.	25		
	25	Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб, пособие для студ. учреждений сред, проф. образова-	1		

		ния / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 11-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018, —320 с. ISBN 978-5-4468-6832-2. Текст : непосредственный.			
25		Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред. проф. образования: Учеб, пособие для нач. проф. образования / Валентина Михайловна Калинина. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2004.-432 с. ISBN 5-7695-2114-7. Текст : непосредственный.	1		
25			25	Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/ohrana-truda-512993
25			25	Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 353 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16364-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/ohrana-truda-i-tehnika-bezopasnosti-530881

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	25	Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. — 13-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 320 с. ISBN 978-5-4468-5941-2. Текст : непосредственный.	25		
	25	Соколова, Н. И. Planet of English. Humanities Practice Book = Английский язык. Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО : учеб, пособие / Н. И. Соколова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 96 с. : ил. ISBN 978-5-4468-4478-4. Текст : непосредственный.	1		
	25		25	Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Карикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/angliyskiy-yazyk-dlya-tehnologov-obschestvennogo-pitaniya-b1-b2-518015
	25		25	Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова [и	https://urait.ru/book/angliyskiy-yazyk-dlya-izuchayuschih-biotekhnologii-i-obschestvennoe-

				др.] ; под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный	pitanie-a2-b2-516144
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	25	Микрюков, В. Ю. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. - 10-е изд., перераб. и доп. - Москва: КНОРУС, 2019. - 282 с. - ISBN 978-5-406-06523-5.- Текст : непосредственный.	25		
	25	Сапронов, Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю. Г. Сапронов. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 336 с.- ISBN 978-5-4468-6130-9.- Текст : непосредственный.	15		
	25		25	Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт	https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-518397

			25	Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-511628
	25	Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум, учебное пособие (1-е изд), 2017	1		
ОП.09 Физическая культура	25	Решетников, Н.В. Физическая культура : учебник / Н. В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. - 9-е изд., стер. - Москва: Академия, 2018. — 176 с.- ISBN 978-5-4468-7250-3.- Текст : непосредственный.	25		
	25	Бишаева, А. А. Физическая культура : учебник / А. А. Бишаева. - 5-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. — 320 с.- ISBN 978-5-4468-7284-8.- Текст : непосредственный.	15		
	25		25	Письменский, И. А. Физическая культура: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / И. А. Письменский, Ю. Н. Аллянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 449 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-	https://urait.ru/book/fizicheskaya-kultura-10-11-klassy-530676

				16255-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	
	25		25	Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/fizicheskaya-kultura-513286
ОП.10 Технология современной сервировки	25	Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-010579-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102603-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
	25	Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб, пособие для нач. проф. образования / В. В. Усов. — 9-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2011. — 432 с. ISBN 978-5-7695-8393-3. Текст : непосредственный.	25		
	25	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок учеб, пособие / авт.-	1		

		сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 141 [1] с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-29809-1. Текст : непосредственный.			
ОП.11 Финансовая грамотность и планирование предпринимательской деятельности	25		25	Фрицлер, А. В. Финансовая грамотность: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 157 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16073-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/finansovaya-gramotnost-10-11-klassy-530379
	25		25	Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13794-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/osnovy-finansovoy-gramotnosti-519716
ОП.12 Конструктор карьеры	25			Кязимов, К. Г. Рынок труда и занятость населения : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 214 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15660-7. —	https://urait.ru/book/rynok-truda-i-zanyatost-naseleniya-520527

				Текст : электронный	
				Елисеева, Л. Я. Педагогика и психология планирования карьеры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Я. Елисеева. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11411-9. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/pedagogika-i-psihologiya-planirovaniya-karery-518395
ОП.13 Основы диетического и детского питания	25	Андонова, Н. И. 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 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 256 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6017-3. Текст : непосредственный.	25		
	25	Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с., [8] с. цв. ил.	25		

		ISBN 978-5-4468-6239-9. Текст : непосредственный.			
25		Потапова, И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий : учеб, пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 64 с. — (Повар. Базовый уровень). ISBN 978-5-4468-4132-5. Текст : непосредственный.	1		
25		Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с. ISBN 978-5-4468-6159-0. Текст : непосредственный.	1		
25		Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с. ISBN 978-5-4468-6241-2. Текст : непосредственный.	25		
25		Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королёв, Ю. В. Несвижский. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 352 с. ISBN 978-5-4468-4801-0. Текст : непосредственный.	1		

25	Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-010579-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102603-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
25	Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учеб, пособие для студ учреждений сред. проф. образования / М. И. Ботов, В Д Елхина – 3-е изд., стер. - М. : Издательский Центр «Академия», 2017. – 432 с. ISBN 978-5-4468-5108-9. Текст : непосредственный.	1		
25	Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб, для студ. учреждений сред, проф. образования / И. И. Потапова. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с. ISBN 978-5-4468-1403-9. Текст : непосредственный.	15		
25	Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под ред. М. П. Могильного. М. : ДеЛи плюс, 2017. – 544 с. ISBN 978-5-905170-75-1. Текст : непосредственный.	5		
25	Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания	1		

		тического питания для предприятий общественного питания / под ред. М. П. Могильного. М. : ДеЛи плюс, 2013. – 808 с. ISBN 978-5-905170-35-5. Текст : непосредственный.			
25		Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2017.- 512 с. - ISBN 978-5-4468-4739-6– Текст : непосредственный.	5		
25		Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2008.- 496с. - ISBN 978-5-7695-5559-6– Текст : непосредственный.	4		
25			25	Полиевский, С. А. Питание спортсменов. Функциональность и безопасность пищевых продуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Полиевский, Г. А. Ямалетдинова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13864-1. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/pitanie-sportsmenov-funkcionalnost-i-bezopasnost-pischevyh-produktov-519088
25			25	Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и	https://urait.ru/book/tehnologiya-funkcionalnyh-produktov-pitaniya-

				др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Текст : электронный	513871
ОП.14 Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	25	Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-010579-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102603-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
	25	Василенко, З. В. Предприятия общественного питания. Организация производства: учеб, пособие /З.В. Василенко, Т.И. Пискун. — Минск: Беларусь, 2007. — 214 с.: ил. ISBN 978-985-01-0667-4. Текст : непосредственный	1		
	25	Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с. ISBN 978-5-4468-6156-9. Текст : непосредственный	25		

		Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб, пособие для нач. проф. образования / В. В. Усов. — 9-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2011. — 432 с. ISBN 978-5-7695-8393-3. Текст : непосредственный.	15		
25			25	<i>Пасько, О. В.</i> Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/proektirovanie-predpriyatij-obshchestvennogo-pitaniya-dogotovochnye-ceha-i-torgovye-pomescheniya-513905
25			25	<i>Сологубова, Г. С.</i> Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obshchestvennogo-pitaniya-513242
25			25	<i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионально-	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-

				го образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	obschestvennogo-pitaniya-513560
	25		25	<i>Баранов, Б. А.</i> Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 ; Мичуринск : Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-94664-284-2 (Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета). — Текст : электронный	https://urait.ru/book/organizaciya-obsluzhivaniya-v-organizacijah-obschestvennogo-pitaniya-etiket-518335
ПМ.00 Профессиональные модули					
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	25	Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с. ISBN 978-5-4468-6168-2.	25		

		Текст : непосредственный.			
25		Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с. ISBN 978-5-4468-5950-4. Текст : непосредственный	5		
25		Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб, пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова, — 2-е изд., стер — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 288 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6242-9. Текст : непосредственный.	1		
25		Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с. ISBN 978-5-4468-6159-0. Текст : непосредственный.	1		
25		Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0776-4 (ИД «ФОРУМ»), ISBN 978-5-16-013821-3 (ИНФРА-М, print), ISBN 978-5-16-	1		

		106503-7 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.			
25		Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб, пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко.- М. :Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с.: ил. - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-114-1 (Альфа-М) ISBN 978-5-16-003130-9, (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-104092-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
25		Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-010579-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102603-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
25		Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П. Матюхина. — 9-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-5951-1. Текст : непосредственный.	25		
25		Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 2-е изд., стер. — М.: Издатель-	1		

		ский центр «Академия», 2018. — 240 с. ISBN 978-5-4468-6241-2. Текст : непосредственный.			
25		Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб, для студ. учреждений сред, проф. образования / И. И. Потапова. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с. ISBN 978-5-4468-1403-9. Текст : непосредственный.	15		
25		Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под ред. М. П. Могильного. М. : ДеЛи плюс, 2017. – 544 с. ISBN 978-5-905170-75-1. Текст : непосредственный.	5		
25		Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Е. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2017.- 512 с. - ISBN 978-5-4468-4739-6– Текст : непосредственный.	5		
25		Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Е. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2008.- 496с. - ISBN 978-5-7695-5559-6– Текст : непосредственный.	4		
25			25	<i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская,	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-513560

				О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	
	25		25	<i>Иванова, Е. Е.</i> Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-moreproduktov-514768
	25		25	<i>Цикин, С. С.</i> Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14734-6. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-produktov-iz-netradicionnogo-myasnogo-syrya-520126
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	25	Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия»,	25		

	2018. — 192 с. ISBN 978-5-4468-6168-2. Текст : непосредственный.			
	Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с. ISBN 978-5-4468-5950-4. Текст : непосредственный	5		
	Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб, пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова, — 2-е изд., стер — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 288 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6242-9. Текст : непосредственный.	1		
	Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб, пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. — 2-е изд., стер — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 128 с. ISBN 978-5-4468-6237-5. Текст : непосредственный.	1		
	Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Качурина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 160 с. — [8] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-4124-0. Текст : непосредственный.	1		
	Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ.	1		

		учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с. ISBN 978-5-4468-6159-0. Текст : непосредственный.			
		Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-010579-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102603-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
		Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П. Матюхина. — 9-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-5951-1. Текст : непосредственный.	25		
		Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0776-4 (ИД «ФОРУМ»), ISBN 978-5-16-013821-3 (ИНФРА-М, print), ISBN 978-5-16-106503-7 (ИНФРА-М, online). Текст :	1		

		непосредственный.			
		Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб, пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - М. :Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с.: ил. - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-114-1 (Альфа-М) ISBN 978-5-16-003130-9, (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-104092-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
		Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб, для студ. учреждений сред, проф. образования / И. И. Потапова. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с. ISBN 978-5-4468-1403-9. Текст : непосредственный.	15		
		Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под ред. М. П. Могильного. М. : ДеЛи плюс, 2017. – 544 с. ISBN 978-5-905170-75-1. Текст : непосредственный.	5		
		Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2017.- 512 с. - ISBN 978-5-4468-4739-6– Текст : непосредственный.	5		
		Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Изда-	4		

		тельство Академия : 2008.- 496с. - ISBN 978-5-7695-5559-6– Текст : непосредственный.			
			25	<i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-513560
			25	<i>Цикин, С. С.</i> Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14734-6. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-produktov-iz-netradicionnogo-myasnogo-syrya-520126
			25	<i>Иванова, Е. Е.</i> Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-moreproduktov-514768

УП.01 Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с. ISBN 978-5-4468-6168-2. Текст : непосредственный.	25		
		Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб, пособие для нач. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др.]. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2007. — 96 с. ISBN 978-5-7695-4487-3. Текст : непосредственный.	1		
			25	<i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-513560
ПП.01 Производственная практика		Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов	25		

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с. ISBN 978-5-4468-6168-2. Текст : непосредственный.			
		Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб, пособие для нач. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др.]. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2007. — 96 с. ISBN 978-5-7695-4487-3. Текст : непосредственный.	1		
			25	<i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-513560
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих	25	Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом по-	25		

блюд, кулинарных изделий, закусок		требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 256 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6017-3. Текст : непосредственный.			
		Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с. ISBN 978-5-4468-5950-4. Текст : непосредственный	5		
		Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с. ISBN 978-5-4468-6159-0. Текст : непосредственный.	1		
		Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-010579-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102603-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		

	<p>Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0776-4 (ИД «ФОРУМ»), ISBN 978-5-16-013821-3 (ИНФРА-М, print), ISBN 978-5-16-106503-7 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.</p>	1		
	<p>Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб, пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко.- М. :Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с.: ил. - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-114-1 (Альфа-М) ISBN 978-5-16-003130-9, (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-104092-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.</p>	1		
	<p>Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П. Матюхина. — 9-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-5951-1. Текст : непосредственный.</p>	25		
	<p>Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 2-е изд., стер. — М.: Издатель-</p>	1		

	ский центр «Академия», 2018. — 240 с. ISBN 978-5-4468-6241-2. Текст : непосредственный.			
	Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб, для студ. учреждений сред, проф. образования / И. И. Потапова. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с. ISBN 978-5-4468-1403-9. Текст : непосредственный.	15		
	Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под ред. М. П. Могильного. М. : ДеЛи плюс, 2017. – 544 с. ISBN 978-5-905170-75-1. Текст : непосредственный.	5		
	Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2017.- 512 с. - ISBN 978-5-4468-4739-6– Текст : непосредственный.	5		
	Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2008.- 496с. - ISBN 978-5-7695-5559-6– Текст : непосредственный.	4		
		25	<i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская,	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-513560

				О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	
			25	<i>Цикин, С. С.</i> Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14734-6. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-produktov-iz-netradicionnogo-myasnogo-syrnya-520126
			25	<i>Иванова, Е. Е.</i> Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-moreproduktov-514768
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Андонова, Н. И. 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 : учебник для студ. учреждений сред.	25		

	проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 256 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6017-3. Текст : непосредственный.			
	Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с. ISBN 978-5-4468-5950-4. Текст : непосредственный	5		
	Потапова, И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий : учеб, пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 64 с. — (Повар. Базовый уровень). ISBN 978-5-4468-4132-5. Текст : непосредственный.	1		
	Приготовление супов и соусов : учеб, пособие / авт.- сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. — 174 с.: ил. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-29807-7. Текст : непосредственный.	1		
	Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов : практикум : учеб, пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский	1		

		центр «Академия», 2017. — 128 с. ISBN 978-5-4468-4815-7. Текст : непосредственный.			
		Потапова, И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий : учеб, пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 64 с. — (Повар. Базовый уровень). ISBN 978-5-4468-4132-5. Текст : непосредственный.	1		
		Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб, пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова, — 2-е изд., стер — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 288 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6242-9. Текст : непосредственный.	1		
		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Качурина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 160 с. — [8] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-4124-0. Текст : непосредственный.	1		
		Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб, пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. — 2-е изд., стер — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 128 с. ISBN 978-5-4468-6237-5. Текст : непосредственный.	1		

	Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М.Калинина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с. ISBN 978-5-4468-6159-0. Текст : непосредственный.	1		
	Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П. Матюхина. — 9-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-5951-1. Текст : непосредственный.	25		
	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0776-4 (ИД «ФОРУМ»), ISBN 978-5-16-013821-3 (ИНФРА-М, print), ISBN 978-5-16-106503-7 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
	Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-	1		

	010579-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102603-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.			
	Кашенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб, пособие / В. Ф. Кашенко, Р. В. Кашенко.- М. :Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с.: ил. - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-114-1 (Альфа-М) ISBN 978-5-16-003130-9, (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-104092-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
	Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб, для студ. учреждений сред, проф. образования / И. И. Потапова. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с. ISBN 978-5-4468-1403-9. Текст : непосредственный.	15		
	Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с. ISBN 978-5-4468-6241-2. Текст : непосредственный.	1		
	Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под ред. М. П. Могильного. М. : ДеЛи плюс, 2017. – 544 с. ISBN 978-5-905170-75-1. Текст : непосредственный.	5		

	Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2017.- 512 с. - ISBN 978-5-4468-4739-6– Текст : непосредственный.	5		
	Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2008.- 496с. - ISBN 978-5-7695-5559-6– Текст : непосредственный.	4		
		25	<i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obshchestvennogo-pitaniya-513560
		25	<i>Цикин, С. С.</i> Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14734-6. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-produktov-iz-netradicionnogo-myasnogo-syrya-520126
		25	<i>Иванова, Е. Е.</i> Технология морепродуктов : учебное пособие для	https://urait.ru/book/tehnologiya-

				среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный	moreproduktov-514768
УП.02 Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	25	Андонова, Н. И. 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 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 256 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6017-3. Текст : непосредственный.	1		
		Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб, пособие для нач. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др.]. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2007. — 96 с. ISBN 978-5-7695-4487-3. Текст : непосредственный.	1		

		Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб, пособие для нач. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2007. — 128 с. ISBN 978-5-7695-3899-5. Текст : непосредственный.	1		
		Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3 . Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб, пособие для нач. проф. образования / (В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. — 3-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2007. — 96 с. ISBN 978-5-7695-3902-2. Текст : непосредственный.	1		
		Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб, пособие для нач. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.]. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2007. — 112 с. ISBN 978-5-7695-3903-9. Текст : непосредственный.	1		
			25	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионально-	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-

				го образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	obschestvennogo-pitaniya-513560
ПП.02 Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	25	Андонова, Н. И. 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 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 256 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6017-3. Текст : непосредственный.	25		
		Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб, пособие для нач. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др.]. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2007. — 96 с. ISBN 978-5-7695-4487-3. Текст : непосредственный.	1		
		Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изде-	1		

		лий и бобовых: учеб, пособие для нач. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2007. — 128 с. ISBN 978-5-7695-3899-5. Текст : непосредственный.			
		Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб, пособие для нач. проф. образования / (В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.). — 3-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2007. — 96 с. ISBN 978-5-7695-3902-2. Текст : непосредственный.	1		
		Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб, пособие для нач. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.]. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2007. — 112 с. ISBN 978-5-7695-3903-9. Текст : непосредственный.	1		
			25	<i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Изда-	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-513560

				тельство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	25	Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с., [8] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6239-9. Текст : непосредственный.	25		
		Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с. ISBN 978-5-4468-5950-4. Текст : непосредственный	5		
		Приготовление и оформление холодных блюд и закусок учеб, пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 141 [1] с. —(Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-29809-1. Текст : непосредственный	1		
		Приготовление и оформление холодных блюд и закусок учеб, пособие / авт.-	1		

		сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 141 [1] с. —(Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-29809-1. Текст : непосредственный.			
		Калинина В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с. ISBN 978-5-4468-6159-0. Текст : непосредственный.	1		
		Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П. Матюхина. — 9-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-5951-1. Текст : непосредственный.	25		
		Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-010579-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102603-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
		Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — 2-е	1		

	изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0776-4 (ИД «ФОРУМ»), ISBN 978-5-16-013821-3 (ИНФРА-М, print), ISBN 978-5-16-106503-7 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.			
	Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб, пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко.- М. :Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с.: ил. - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-114-1 (Альфа-М) ISBN 978-5-16-003130-9, (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-104092-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
	Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с. ISBN 978-5-4468-6241-2. Текст : непосредственный.	1		
	Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб, для студ. учреждений сред, проф. образования / И. И. Потапова. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с. ISBN 978-5-4468-1403-9. Текст : непосредственный.			
	Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для	5		

		обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под ред. М. П. Могильного. М. : ДеЛи плюс, 2017. – 544 с. ISBN 978-5-905170-75-1. Текст : непосредственный.			
		Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2017.- 512 с. - ISBN 978-5-4468-4739-6– Текст : непосредственный.	5		
		Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2008.- 496с. - ISBN 978-5-7695-5559-6– Текст : непосредственный.	4		
			25	<i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-513560
			25	<i>Цикин, С. С.</i> Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. —	https://urait.ru/book/tehnologiya-produktov-iz-netradicionnogo-myasnogo-syrja-520126

				(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14734-6. — Текст : электронный	
			25	<i>Иванова, Е. Е.</i> Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-moreproduktov-514768
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	25	Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с., [8] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6239-9. Текст : непосредственный.	25		
		Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с. ISBN 978-5-4468-5950-4. Текст : непосредственный	5		
		Приготовление и оформление холодных	1		

	блюды и закусок учеб, пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 141 [1] с. —(Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-29809-1. Текст : непосредственный			
	Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с. ISBN 978-5-4468-6159-0. Текст : непосредственный.	1		
	Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-010579-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102603-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
	Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с. ISBN 978-5-4468-6241-2. Текст : непосредственный.	1		
	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий обществен-	1		

		ного питания и торговли: учебник/ К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0776-4 (ИД «ФОРУМ»), ISBN 978-5-16-013821-3 (ИНФРА-М, print), ISBN 978-5-16-106503-7 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.			
		Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб, пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко.- М. :Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с.: ил. - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-114-1 (Альфа-М) ISBN 978-5-16-003130-9, (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-104092-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
		Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб, для студ. учреждений сред, проф. образования / И. И. Потапова. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с. ISBN 978-5-4468-1403-9. Текст : непосредственный.	15		
		Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под ред. М. П. Могильного. М. : ДеЛи плюс, 2017. – 544 с. ISBN 978-5-905170-75-1. Текст : непосредственный.	5		

		Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / под ред. М. П. Могильного. М. : ДеЛи плюс, 2013. – 808 с. ISBN 978-5-905170-35-5. Текст : непосредственный.	1		
		Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2017.- 512 с. - ISBN 978-5-4468-4739-6– Текст : непосредственный.	5		
		Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2008.- 496с. - ISBN 978-5-7695-5559-6– Текст : непосредственный.	4		
			25	<i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obshchestvennogo-pitaniya-513560
УП.03 Учебная практика Приготовление, оформление и подго-		Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента :	25		

товка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с., [8] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6239-9. Текст : непосредственный.			
		Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3 . Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб, пособие для нач. проф. образования / (В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.). — 3-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2007. — 96 с. ISBN 978-5-7695-3902-2. Текст : непосредственный.	1		
			25	<i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-513560
ПП.03 Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,		Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский	25		

закусок разнообразного ассортимента		центр «Академия», 2018. — 240 с., [8] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6239-9. Текст : непосредственный.			
		Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3 . Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб, пособие для нач. проф. образования / (В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. — 3-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2007. — 96 с. ISBN 978-5-7695-3902-2. Текст : непосредственный.	1		
			25	<i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-513560
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	25	Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред, проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 304 с.,	25		

		[16] с. цв. вкл. ISBN 978-5-4468-5822-4. Текст : непосредственный.			
		Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с. ISBN 978-5-4468-5950-4. Текст : непосредственный	5		
		Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М.Калинина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с. ISBN 978-5-4468-6159-0. Текст : непосредственный.			
		Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П. Матюхина. — 9-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-5951-1. Текст : непосредственный.	25		
		Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-010579-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102603-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		

	<p>Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0776-4 (ИД «ФОРУМ»), ISBN 978-5-16-013821-3 (ИНФРА-М, print), ISBN 978-5-16-106503-7 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.</p>	1		
	<p>Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб, пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко.- М. :Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с.: ил. - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-114-1 (Альфа-М) ISBN 978-5-16-003130-9, (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-104092-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.</p>	1		
	<p>Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с. ISBN 978-5-4468-6241-2. Текст : непосредственный.</p>	1		
	<p>Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под ред. М. П. Могильно-</p>	5		

		го. М. : ДеЛи плюс, 2017. – 544 с. ISBN 978-5-905170-75-1. Текст : непосредственный.			
		Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2017.- 512 с. - ISBN 978-5-4468-4739-6– Текст : непосредственный.	5		
		Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2008.- 496с. - ISBN 978-5-7695-5559-6– Текст : непосредственный.	4		
		Потапова И. И. Калькуляция и учет : учеб, для студ. учреждений сред, проф. образования / И. И. Потапова. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с. ISBN 978-5-4468-1403-9. Текст : непосредственный.	15		
			25	<i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/technologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-513560
МДК.04.02 Процессы приготов-		Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации	25		

ления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разно-образного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред, проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 304 с., [16] с. цв. вкл. ISBN 978-5-4468-5822-4. Текст : непосредственный.			
		Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с. ISBN 978-5-4468-5950-4. Текст : непосредственный	5		
		Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М.Калинина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с. ISBN 978-5-4468-6159-0. Текст : непосредственный.	1		
		Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-010579-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102603-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		

	Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с. ISBN 978-5-4468-6241-2. Текст : непосредственный.	25		
	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0776-4 (ИД «ФОРУМ»), ISBN 978-5-16-013821-3 (ИНФРА-М, print), ISBN 978-5-16-106503-7 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
	Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб, пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко.- М. :Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с.: ил. - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-114-1 (Альфа-М) ISBN 978-5-16-003130-9, (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-104092-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
	Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П. Матюхина. — 9-е изд., стер. — М.:	25		

	Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-5951-1. Текст : непосредственный.			
	Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под ред. М. П. Могильного. М. : ДеЛи плюс, 2017. – 544 с. ISBN 978-5-905170-75-1. Текст : непосредственный.	5		
	Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2017.- 512 с. - ISBN 978-5-4468-4739-6– Текст : непосредственный.	5		
	Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2008.- 496с. - ISBN 978-5-7695-5559-6– Текст : непосредственный.	4		
	Потапова И. И. Калькуляция и учет : учеб, для студ. учреждений сред, проф. образования / И. И. Потапова. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с. ISBN 978-5-4468-1403-9. Текст : непосредственный.	15		
		25	<i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская,	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-513560

				О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	
УП.04 Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента	25	Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 304 с., [16] с. цв. вкл. ISBN 978-5-4468-5822-4. Текст : непосредственный.	25		
		Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб, пособие для нач. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.]. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2007. — 112 с. ISBN 978-5-7695-3903-9. Текст : непосредственный.	1		
			25	<i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. —	https://urait.ru/book/technologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-513560

				(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный	
ПП.04 Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	25	Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред, проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 304 с., [16] с. цв. вкл. ISBN 978-5-4468-5822-4. Текст : непосредственный.	25		
		Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб, пособие для нач. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.]. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2007. — 112 с. ISBN 978-5-7695-3903-9. Текст : непосредственный.	1		
			25	<i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. —	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obshchestvennogo-pitaniya-513560

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	25	Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6234-4. Текст : непосредственный.	25		
		Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 336 с., [8] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-0688-1. Текст : непосредственный.	15		
		Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста : учеб, пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 64 с. — (Кондитер. Базовый уровень). ISBN 978-5-7695-4572-6. Текст : непосредственный.	1		
		Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста : учеб, пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 80 с. — (Кондитер. Базо-	1		

		вый уровень). ISBN 978-5-7695-4573-3. Текст : непосредственный.			
		Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6234-4. Текст : непосредственный.	1		
		Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий - Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 10-е изд., стер. - М. , Издательский центр «Академия», 2017 — 400 с. ISBN 978-5-4468-4093-9. Текст : непосредственный.	1		
		Мармузова, Л. В. Технология хлебопечкарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Л. В. Мармузова. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 288 с. ISBN 978-5-4468-4128-8. Текст : непосредственный.	1		
		Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Со-колова. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 80 с. — (Кондитер. Повышенный	1		

		уровень). ISBN 978-5-4468-4120-2. Текст : непосредственный			
		Соколова, Е.И. Современное сырье для кондитерского производства : учеб, пособие / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 64 с. — (Кондитер). ISBN 978-7695-4570-2. Текст : непосредственный.	1		
		Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с. ISBN 978-5-4468-6159-0. Текст : непосредственный.	25		
		Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П. Матюхина. — 9-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-5951-1. Текст : непосредственный.	25		
		Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с. ISBN 978-5-4468-6156-9. Текст : непосредственный.	25		

	Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-010579-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102603-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0776-4 (ИД «ФОРУМ»), ISBN 978-5-16-013821-3 (ИНФРА-М, print), ISBN 978-5-16-106503-7 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
	Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб, пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко.- М. :Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с.: ил. - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-114-1 (Альфа-М) ISBN 978-5-16-003130-9, (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-104092-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
	Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и	1		

		гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с. ISBN 978-5-4468-6241-2. Текст : непосредственный.			
		Резняева, Т. В. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Резняева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — М. : ИНФРА – М, 2017. - 274 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа http://www.znaniium.com]. — (Высшее образование: Бакалавриат) www.dx.doi.org/10.12737/21711 . ISBN 978-5-16-012134-5 (print). ISBN 978-5-16-104927-3 (online). Текст : непосредственный.	1		
		Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб, для студ. учреждений сред, проф. образования / И. И. Потапова. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с. ISBN 978-5-4468-1403-9. Текст : непосредственный.	10		
			25	<i>Чижикова, О. Г.</i> Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. —	https://urait.ru/book/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-510044

				252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6234-4. Текст : непосредственный.	25		
		Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста : учеб, пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 64 с. — (Кондитер. Базовый уровень). ISBN 978-5-7695-4572-6. Текст : непосредственный.	1		
		Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста : учеб, пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 80 с. — (Кондитер. Базовый уровень). ISBN 978-5-7695-4573-3. Текст : непосредственный.	1		
		Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 336 с., [8] с.	25		

	цв. ил. ISBN 978-5-4468-0688-1. Текст : непосредственный.			
	Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6234-4. Текст : непосредственный.	1		
	Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий - Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 10-е изд., стер. - М. , Издательский центр «Академия», 2017 — 400 с. ISBN 978-5-4468-4093-9. Текст : непосредственный.	1		
	Мармузова, Л. В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Л. В. Мармузова. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 288 с. ISBN 978-5-4468-4128-8. Текст : непосредственный.	1		
	Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты : учеб, пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Со-колова. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 80 с. — (Кондитер. Повышенный	1		

		уровень). ISBN 978-5-4468-4120-2. Текст : непосредственный			
		Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с. ISBN 978-5-4468-6159-0. Текст : непосредственный.	1		
		Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0776-4 (ИД «ФОРУМ»), ISBN 978-5-16-013821-3 (ИНФРА-М, print), ISBN 978-5-16-106503-7 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
		Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб, пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко.- М. :Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с.: ил. - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-114-1 (Альфа-М) ISBN 978-5-16-003130-9, (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-104092-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.	1		
		Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б.	1		

		Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-010579-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102603-8 (ИНФРА-М, online). Текст : непосредственный.			
		Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с. ISBN 978-5-4468-6241-2. Текст : непосредственный.	1		
		Резняева, Т. В. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Резняева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — М. : ИНФРА – М, 2017. - 274 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа http://www.znaniium.com]. — (Высшее образование: Бакалавриат) www.dx.doi.org/10.12737/21711 . ISBN 978-5-16-012134-5 (print). ISBN 978-5-16-104927-3 (online). Текст : непосредственный.	1		
		Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П. Матюхина. — 9-е изд., стер. — М.:	25		

		Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-5951-1. Текст : непосредственный.			
		Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб, для студ. учреждений сред, проф. образования / И. И. Потапова. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с. ISBN 978-5-4468-1403-9. Текст : непосредственный.	10		
		Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2017.- 512 с. - ISBN 978-5-4468-4739-6– Текст : непосредственный.	5		
		Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - Москва : Издательство Академия : 2008.- 496с. - ISBN 978-5-7695-5559-6– Текст : непосредственный.	4		
			25	<i>Чижикова, О. Г.</i> Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный	https://urait.ru/book/technologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-510044
УП.05 Учебная практика	25	Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебо-	25		

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		булочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред, проф. образования / С. В. Ермилова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6234-4. Текст : непосредственный.			
		Производственное обучение профессии «Кондитер» : в 2 ч. Ч. 1 : учеб, пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. Е. Еськова]. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 208 с. ISBN 978-5-4468-4798-3. Текст : непосредственный.	13		
		Производственное обучение профессии «Кондитер» : в 2 ч. Ч. 2 : учеб, пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Н. Н. Беломестная, Н. В. Доценко]. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с. ISBN 978-5-4468-4800-3. Текст : непосредственный.	13		
			25	<i>Чижикова, О. Г.</i> Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. —	https://urait.ru/book/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-510044

				252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный	
ПП.05 Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	25	Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6234-4. Текст : непосредственный.	25		
		Производственное обучение профессии «Кондитер» : в 2 ч. Ч. 1 : учеб, пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. Е. Еськова]. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 208 с. ISBN 978-5-4468-4798-3. Текст : непосредственный.	13		
		Производственное обучение профессии «Кондитер» : в 2 ч. Ч. 2 : учеб, пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Н. Н. Беломестная, Н. В. Доценко]. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с. ISBN 978-5-4468-4800-3. Текст : непосредственный.	13		
			25	<i>Чижикова, О. Г.</i> Технология производства хлеба и хлебобулочных	https://urait.ru/book/tehnologiya-

				изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный	proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-510044
--	--	--	--	---	--

6.3.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий, объектами физической культуры и спорта.

Наименование вида образования, уровня образования, профессии, специальности, направления подготовки (для профессионального образования), подвида дополнительного образования	Наименование объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения образовательной деятельности (кабинетов, лабораторий и иных помещений), с перечнем основного оборудования, находящегося в этих объектах	Адрес (местоположение) объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения образовательной деятельности
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Столы учебные- 14 шт. стулья -30 шт. стол учителя -2 шт. компьютер -1 шт. принтер -1 шт. шкаф книжный- 3 шт. доска учебная -1 шт. тумбочка- 4 шт. проектор- 1 шт. экран- 1 шт. Каталог плакатов по физиологии питания – 7 шт.	663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 310
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Кабинет товароведения продовольственных товаров Стол д\обучающихся – 15 шт. Стул д\обучающихся – 30 шт. Стол д\преподавателя – 1 шт. Стул д\ преподавателя – 1 шт. Доска – 1 шт. Информационный стенд – 1 шт. Шкаф – 1 шт.	663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 313

	<p>Доска маркерная – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. Каталог плакатов по товароведению пищевых продуктов – 22 шт.</p>	
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>Кабинет технического оснащения и организации рабочего места. Столы учебные- 14 шт. стулья -30 шт. стол учителя -2 шт. компьютер -1 шт. принтер -1 шт. витрина с муляжами- 1шт. шкаф книжный- 3 шт. доска учебная -1шт. тумбочка- 4 шт. проектор- 1 шт. экран- 1 шт.</p>	663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 310
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин Стол д\ обучающихся – 15 шт. Стул д\ обучающихся – 30 шт. Стол д\ преподавателя – 1 шт. Стул д\ преподавателя – 1шт. Доска – 1 шт. Информационный стенд – 1 шт. Шкаф – 1 шт. Доска маркерная – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор – 1шт. Экран – 1шт.</p>	663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 313
ОП.05. Основы калькуляции и учета	<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Столы учебные- 14 шт. стулья -30 шт. стол учителя -2 шт. компьютер -1 шт. принтер -1 шт. шкаф книжный- 3 шт. доска учебная -1 шт. тумбочка- 4 шт. проектор- 1 шт. экран- 1 шт.</p>	663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 310
ОП.06 Охрана труда	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда Стол преподавателя – 1 шт. Стол компьютерный – 1 шт. Стол ученический – 13 шт. Стул ученический – 26 шт.</p>	663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 311

	<p>Подставка под телевизор – 1 шт. Телевизор – 1 шт. Видеомагнитофон – 1 шт. МФУ – 1 шт. Компьютер – 1 шт. Плакаты виниловые передвижные: - действия населения при авариях и катастрофах – 1 шт.;- действия населения при стихийных бедствиях – 1 шт; - первичные средства пожаротушения – 1 шт. Видеофильмы по охране труда – 6 шт.</p>	
ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности	<p>Кабинет иностранного языка Стол ученический – 13 шт. Стул ученический – 26 шт. Стенды – 6 шт. Учительский стол – 1 шт. Доска – 1 шт. Компьютер – 1 шт. Колонки – 1 шт. Карты, флаги, эмблемы – 10 шт. Шкаф – 1 шт.</p>	663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 315
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда Стол преподавателя – 1 шт. Стол компьютерный – 1 шт. Стол ученический – 13 шт. Стул ученический – 26 шт. Проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Экран – 1 шт. Сейф металлический – 1 шт. Шкаф для одежды – 1 шт. МФУ – 1 шт. Компьютер – 1 шт. Конституция РФ – 25 шт. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» - 25 шт. Общевойские уставы Вооруженных Сил РФ – 25 шт. Набор плакатов или электронные издания: Организационная структура Вооруженных Сил Ордена России - 1 шт. Текст Военной присяги – 1 шт. Воинские звания и знаки различия Военная форма одежды - 1 шт. Мероприятия обязательной подготовки граждан к военной службе – 1 шт. Военно-прикладные виды спорта – 1 шт. Военно-учетные специальности солдат, матросов, сержантов и старшин – 1 шт.</p>	663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 311

	<p>Военные образовательные учреждения профессионального образования Министерства обороны Российской Федерации Тактико-технические характеристики вооружения и военной техники, находящихся на вооружении Российской армии и армий иностранных государств – 1 шт.</p> <p>Несение караульной службы Мероприятия, проводимые при первоначальной постановке граждан на воинский учет Литература и наглядные пособия по военно-патриотическому воспитанию Нормативы по прикладной физической подготовке Нормативы по радиационной, химической и биологической защите - 2 шт.</p> <p>Массогабаритный макет 7,62-мм (или 5,45-мм) автомата Калашникова - 1 шт.</p> <p>Набор плакатов по устройству или электронные издания: 7,62-мм (или 5.45-мм) модернизированный автомат Калашникова – 1 шт.</p> <p>5,6-мм малокалиберная винтовка – 1 шт.</p> <p>Набор плакатов или электронные издания: Основы и правила стрельбы из стрелкового оружия - 1 шт.</p> <p>Приемы и правила метания ручных гранат – 1 шт.</p> <p>Мины Российской армии Фортификационные сооружения – 1 шт.</p> <p>Индивидуальные средства защиты Приборы радиационной разведки – 1 шт.</p> <p>Приборы химической разведки Организация и несение внутренней службы – 1 шт.</p> <p>Строевая подготовка Оказание первой медицинской помощи Гражданская оборона - 1 шт.</p> <p>Средства индивидуальной защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общевойсковой противогаз - 1 шт. - общевойсковой защитный - 25 шт. - комплект - 1 шт. - респиратор - 1 шт. <p>Приборы:</p> <p>радиационной разведки химической разведки - 1 шт.</p> <p>Бытовой дозиметр - 1 шт.</p> <p>Макет простейшего укрытия в разрезе или в формате ЭОИ - 1 шт.</p> <p>Макет убежища в разрезе или в формате ЭОИ - 1 шт.</p>	
--	---	--

	<p>Компас 25 шт. Визирная линейка 25 шт. Тир электронный – 1 шт. Электронные образовательные издания на магнитных и оптических носителях по тематике программы (ЭОИ) Комплект аппаратуры для демонстрации ЭОИ Электронный тир- 1шт. Индивидуальные средства медицинской защиты: - аптечка А.И - пакеты перевязочные ППИ - пакеты противохимические индивидуальные ИПП-11 Сумки и комплекты медицинского имущества для оказания первой медицинской, доврачебной помощи сумка СМС бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 7 м x 14 см бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 5 м x 10 см вата медицинская компрессная косынка медицинская (перевязочная) повязка медицинская большая стерильная повязка медицинская малая стерильная Медицинские предметы расходные: булавка безопасная шина проволочная (лестничная) для ног шина проволочная (лестничная) для рук шина фанерная длиной 1 м предметы, аппараты и хирургические инструменты: жгут кровоостанавливающий эластичный Аппараты, приборы и принадлежности для травматологии и механотерапии: манекен-тренажер для реанимационных мероприятий шина транспортная Дитерихса для нижних конечностей (модернизированная) санитарно-хозяйственное имущество инвентарное: - носилки санитарные Знак нарукавного Красного Креста - лямка медицинская носилочная - флаг красного креста</p>	
<p>ОП.09 Физическая культура</p>	<p>Спортивный зал Стол офисный - 1 шт. Ноутбук HP-530 - 1 шт. Мегафон - 1 шт. Мяч баскетбольный - 7 шт.</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова, 41 спортзал</p>

	<p>Мяч футбольный - 5 шт. Мяч для настольного тенниса - 12 шт. Стол теннисный - 3 шт. Сетка баскетбольная - 4 шт. Сетка волейбольная - 1 шт. Форма спортивная - 9 комплектов Лыжи беговые - 25 пар Табло для счёта - 1 шт. Секундомер - 1 шт. Обруч гимнастический - 10 шт. Мат гимнастический - 6 шт. Гантели - 8 шт. Конь гимнастический - 1 шт. Скамья для пресса - 3 шт. Тренажёр силовой - 3 шт.</p>	
	<p>Стадион широкого профиля Беговая дорожка длиной 70 м и шириной 4 м, 280 кв.м. Прыжковая яма длиной 40 м и шириной 2,8 м. Волейбольная площадка длиной 18 м и шириной 9 м. Гимнастическая площадка длиной 15 м и шириной 14 м. Полоса препятствий длиной 50 м и шириной 14 м с элементами: - лабиринт, 2 шт. - забор с наклонной доской, 2 шт. - «разрушенный» мост, 4 шт. - «разрушенная» лестница, 2 шт. - стенка с двумя проломами, 2 шт. - шведская стенка, 1 шт. - брусья параллельные, 1 шт. - тройной каскад турников, 1 шт. - турник для подтягивая, 1 шт.</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 59</p>
ОП.10 Технология современной сервировки	<p>Кабинет «Технология современной сервировки»; Лаборатория: Учебная кухня Оборудование учебного кабинета: -рабочее место преподавателя; -посадочные места по количеству обучающихся; -доска, плакаты, таблицы. Технические средства обучения: компьютер, видеопроектор</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 109, каб.113</p>
ОП.11 Финансовая грамотность и планирование предпринимательской деятельности	<p>Кабинет «Финансовая грамотность и планирование предпринимательской деятельности» Оборудование учебного кабинета: -рабочие места по количеству обучающихся; -рабочее место преподавателя; -наглядные пособия, экранно-звуковые</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 313</p>

	<p>пособия;</p> <p>-демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы);</p> <p>-библиотечный фонд:</p> <p>Технические средства обучения:</p> <p>-мультимедийное оборудование:</p> <p>-компьютер с лицензионным программным обеспечением;</p> <p>-медиа проектор.</p>	
ОП.12 Конструктор карьеры	<p>Кабинет «Конструктор карьеры»</p> <p>Оборудование учебного кабинета:</p> <p>-рабочие места по количеству обучающихся;</p> <p>-рабочее место преподавателя;</p> <p>-наглядные пособия, экранно-звуковые пособия;</p> <p>-библиотечный фонд:</p> <p>Технические средства обучения:</p> <p>-мультимедийное оборудование:</p> <p>-компьютер с лицензионным программным обеспечением;</p> <p>-медиа проектор.</p>	663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 109
ОП.13 Основы диетического питания	<p>Кабинет «Основы диетического питания»</p> <p>Оборудование учебного кабинета:</p> <p>-рабочие места по количеству обучающихся;</p> <p>-рабочее место преподавателя;</p> <p>-наглядные пособия, экранно-звуковые пособия;</p> <p>-библиотечный фонд:</p> <p>Технические средства обучения:</p> <p>-мультимедийное оборудование:</p> <p>-компьютер с лицензионным программным обеспечением;</p> <p>-медиа проектор.</p>	663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 109
ОП.14 Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	<p>Кабинет « Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания »</p> <p>Оборудование учебного кабинета:</p> <p>-рабочие места по количеству обучающихся;</p> <p>-рабочее место преподавателя;</p> <p>-наглядные пособия, экранно-звуковые пособия;</p> <p>-библиотечный фонд:</p> <p>Технические средства обучения:</p> <p>-мультимедийное оборудование:</p> <p>-компьютер с лицензионным программным обеспечением;</p> <p>-медиа проектор.</p>	663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 109
<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>		

<p>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Столы учебные- 14 шт. стулья -30 шт. стол учителя -2шт. компьютер -1 шт. принтер -1 шт. витрина с муляжами- 1 шт. шкаф книжный- 3 шт. доска учебная -1шт. тумбочка- 4 шт. проектор- 1 шт. экран- 1 шт. Каталог плакатов по кулинарии – 36 шт. Каталог плакатов по организации предприятий общественного питания – 14 шт. Каталог плакатов по оборудованию предприятий общественного питания – 65 шт.</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 310</p>
<p>УП.01</p>	<p>лаборатория: Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков Стол учительский – 1 шт. Стул – 1 шт. Доска переносная – 1 шт. Весы настольные электронные DEXP PT-20 (кухонные) – 10 шт. Весы настольные электронные – 2 шт. Микроволновая печь SAMSUNG VW73YR – 1 шт. Плита электрическая индукционная, ПЭИ – 4, четырех конфорочная – 4 шт. Блинный аппарат Масленица БА-1/2 5 – 1 шт. Шкаф холодильный POLAIR CV114-S – 1 шт. Шкаф морозильный – 1 шт. Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC 05 – 1 шт. Стол холодильный с охлаждаемой горкой СХСпц - 700 – 2 – 1 шт. Тестораскаточная машина ФАБРИКА ПАСТЫ IMPERIA 501 – 1 шт. Миксер планетарный т. м. EKSI серии VFM мод. VFM5D – 4 шт. Миксер KARMA GLOBAL LTP -1 шт. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) гомогенизатор т. м. Vortmax</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.111,</p>

	<p>серии MiniPM, мод. MiniPM 250 Combi 250W красный – 1 шт.</p> <p>Мясорубка G3000 – 1 шт. Слайсер R.G.V. SRL LUSO 22 GS – 1 шт. Упаковщик вакуумный бескамерный т.м. Vortmax серии VM, модель VM3 – 1 шт. Куттер т.м. Vortmax серии CG мод. CG 3 1S 220 – 1 шт.</p> <p>Процессор кухонный ROBOT-COURE серии R 301 ultra – 1шт. Овощерезка т.м. EКСI серии EVC, мод. EVC – 300 – 1 шт.</p> <p>Привод универсальный, УМК - 0,1 с насадками ПМ+ММ+МО+ВМ+П-01 – 1 шт.</p> <p>Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) т.м. EКСI серии J, мод. J 50A – 1 шт.</p> <p>Стол с охлаждаемой поверхностью СХСо-600 – 1 шт.</p> <p>Стол холодильный с гранитной поверхностью СХСпцгб – 700 – 3 – 1 шт.</p> <p>Набор для карвинга (книга+видео+11 ножей+сумка) – 15 шт. Овоскоп – 1 шт.</p> <p>Нитра-тестер – 1 шт. Машина котломоечная МПК 65-65 – 1 шт. Стеллаж для крупной кухонной посуды, нержавеющая сталь – 1 шт.</p> <p>Ванна моечная ЭКОНОМ ОК ВМО 3/530 – 1 шт. Водонагреватель Tthermtx STAINLESS G-5 – 1 шт.</p> <p>Производственные столы – 5 шт.</p> <p>Стол для вспомогательных работ – 3шт</p> <p>Сковорода d 20 – 4 шт.</p> <p>Сковорода d26 – 2 шт.</p> <p>Сковорода со съемной ручкой – 2 шт.</p> <p>Сковорода d28 – 2 шт.</p> <p>Блинная сковорода – 2 шт.</p> <p>Кастрюля 1,5 л с рис. 1с/15 с – 5 шт.</p> <p>Кастрюля белая 1,5 л – 3 шт.</p> <p>Кастрюля 2 л. – 3 шт.</p> <p>Кастрюля 3 л – 10 шт.</p> <p>Кастрюля нерж. 5 л – 2 шт.</p> <p>Кастрюля нерж. 1 л – 2 шт.</p> <p>Кастрюля нерж. 3 л – 2 шт.</p> <p>Сотейник нерж. 1,5 л – 1 шт.</p> <p>Кастрюля 5 л с крышкой – 1 шт.</p> <p>Кастрюля 6 л. – 1 шт.</p> <p>Кастрюля эмалированная 5 л с крышкой – 5 шт.</p> <p>Ковш для воды ал. 1 л. – 1 шт.</p> <p>Ложка столовая – 20 шт.</p> <p>Нож для чистки рыбы- 1 шт.</p> <p>Ножи кухонные – 32 шт.</p>	
--	--	--

	<p>Набор ложки деревянные – 2 шт. Лопатка кулинарная – 2 шт. Лопатка деревянная – 2 шт. Миски нерж (разн. емк)– 9 шт. Миски пластиковые – 8 шт. Тазик миска – 16 шт. Кувшин мерный 0,5 л – 9 шт. Доска разделочная кондитерская – 3 шт. Доска разделочная деревянная – 9 шт. Держатель магнитный – 2 шт. Топорик отбивной – 1 шт. Молоток для мяса ал. – 1 шт. Открывашка с деревянной ручкой – 3 шт. Кисти силиконовые – 4 шт. Скалка для теста – 15 шт. Чеснокодавка – 1 шт. Дуршлаг – 1 шт. Венчик – 1 шт. Форма для пиццы – 1 шт. Емкости для мяса – 4 шт. Контейнер для пищевых продуктов – 8 шт. Лоток под овощи сплошной - 1 шт. Лоток сетчатый – 1 шт. Разнос пластмассовый – 6 шт. Терка металлическая четырехгранная – 3 шт. Терка с плавающими лезвиями – 1 шт. Терка универсальная с ручкой – 4 шт. Костюм поварской – 10 шт. Костюм шеф-повара кр. – 9 шт. Фартук поварской – 2 шт. Журнал трёхступенчатого контроля лаборатории поваров. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте.</p>	
	<p>Кабинет прохождения инструктажа Столы учебные – 13 шт. Стулья 31 шт. Стол учителя – 3 шт. Стул – 2 шт. Шкафы книжные встроенные Тумба двух ярусная – 3 шт. Тумба – 2 шт. Доска учебная магнитная -1 шт. Стенд – 5 шт. Шкаф для одежды – 1 шт. Шкаф для книг -1 шт. Столы компьютерные - 2 шт. Стул офисный – 1 шт.</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.109</p>

	<p>Компьютер 3 шт. Принтер – 1шт. Экран - 1шт. Проектор – 1 шт. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте. Инструкция по охране труда, о мерах пожарной безопасности в лицее ИОТ-003-2012 Инструкция по охране труда, по оказанию первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях. ИОТ-005-2012 Должностная инструкция по охране труда мастера производственного обучения. ИОТ – 023- 2009 Инструкция по охране труда повара. ИОТ-051-2012 Инструкция по охране труда кухонного рабочего. ИОТ -053-2012 Инструкция по охране труда при работе в лаборатории поваров. ИОТ -060-2009 Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом. ИОТ -077-2012 Инструкция по охране труда при выполнении кулинарных работ. ИОТ -078-2012 Инструкция по охране труда при работе на пищеблоке. ИОТ-079-2012 Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой ИОТ -080-2012 Инструкция по охране труда при мытье посуды. ИОТ-082-2012 Инструкция по охране труда (общая) для обучающихся. ИОТ-114-2012 Инструкция по охране труда при работе с электро-мясорубкой. ИОТ-120-2012 Инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля. ИОТ-123-2012 Инструкция для обучающихся, требования безопасности при групповом проезде обучающихся в автобусе ИОТ-126-2012 Инструкция по эксплуатации электрической мясорубки Muliquik 7 G 3000 ИОТ-133-2013</p>	
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		

<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Столы учебные- 14 шт. стулья -30 шт. стол учителя -2 шт. компьютер -1 шт. принтер -1 шт витрина с муляжами- 1 шт. шкаф книжный- 3 шт. доска учебная -1шт. тумбочка- 4 шт. проектор- 1 шт. экран- 1 шт. Каталог плакатов по кулинарии – 36 шт. Каталог плакатов по организации предприятий общественного питания – 14 шт. Каталог плакатов по оборудованию предприятий общественного питания – 65 шт. Макеты овощей и фруктов – 8 шт.</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 310</p>
<p>УП.02</p>	<p>лаборатория: Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков Стол учительский – 1 шт. Стул – 1 шт. Доска переносная – 1 шт. Весы настольные электронные DEXP PT-20 (кухонные) – 10 шт. Весы настольные электронные – 2 шт. Пароконвектомат ПКА 6-1/2П – 1 шт. Конвекционная печь МОД :XF 193 – 1 шт. Микроволновая печь SAMSUNG VW73YR – 1 шт. Расстоечный шкаф ШРТ-8-02 – 1шт. Плита электрическая индукционная, ПЭИ – 4, четырех конфорочная – 4 шт. Фритюрница электрическая EКСI HEF-4L-2 – 1шт, Электро-гриль жарочная поверхность EКСI HEG-500 – 1 шт. Плита индукционная AIRHOT IP 3500 WOK – 1 шт. Гриль саламандер EКСI HES-938 -1 шт. Мармит для первых блюд HURAKAN HKN-SB 57 – 1 шт. Мармит для вторых блюд STARFOOD ZCK 165 – 2 шт. Шкаф холодильный POLAIR CV114-S – 1 шт. Шкаф морозильный – 1 шт.</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.111,</p>

	<p>Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC 05 – 1 шт.</p> <p>Охлаждаемый прилавок-витрина Спарта СНП 1,0 с полкой – 1 шт.</p> <p>Стол холодильный с охлаждаемой горкой СХСщ - 700 – 2 – 1 шт.</p> <p>Миксер планетарный т. м. EКСI серии VFM мод. VFM5D – 4 шт.</p> <p>Миксер KARMA GLOBAL LTP -1 шт.</p> <p>Диспансер для подогрева тарелок Регата – 1 шт. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) гомогенизатор т. м. Vortmax серии MiniPM, мод. MiniPM 250 Combi 250W красный – 1 шт.</p> <p>Мясорубка G3000 – 1 шт. Слайсер R.G.V. SRL LUSO 22 GS – 1 шт. Процессор кухонный ROBOT-COURE серии R 301 ultra – 1 шт. Овощерезка т.м. EКСI серии EVC, мод. EVC – 300 – 1 шт,</p> <p>Привод универсальный, УМК - 0,1 с насадками ПМ+ММ+МО+ВМ+П-01 – 1 шт.</p> <p>Стол с охлаждаемой поверхностью СХСо-600 – 1 шт.</p> <p>Стол холодильный с гранитной поверхностью СХСщгб – 700 – 3 – 1 шт.</p> <p>Барная станция для порционирования соусов (Финист) – 1 шт.</p> <p>Набор для карвинга (книга+видео+11 ножей+сумка) – 15 шт. Овоскоп – 1 шт.</p> <p>Нитра-тестер – 1 шт. Машина котломоечная МПК 65-65 – 1 шт. Стеллаж для крупной кухонной посуды, нержавеющая сталь – 1 шт.</p> <p>Ванна моечная ЭКОНОМ ОК ВМО 3/530– 1 шт. Водонагреватель Tthermtx STAINLESS G-5– 1 шт.</p> <p>Подставка под пароконвектомат ППК (Финист) – 2 шт.</p> <p>Подставка под конвекционную печь – 1 шт.</p> <p>Подставка под расстоечный шкаф – 1 шт.</p> <p>Производственные столы – 5 шт.</p> <p>Стол для вспомогательных работ – 3 шт.</p> <p>Мантоварка – 1 шт.</p> <p>Сковорода d 20 – 4 шт.</p> <p>Сковорода d26 – 2 шт.</p> <p>Сковорода со съемной ручкой – 2 шт.</p> <p>Сковорода d28 – 2 шт.</p> <p>Кастрюля 1,5 л с рис. 1с/15 с – 5 шт.</p> <p>Кастрюля белая 1,5 л – 3 шт.</p> <p>Кастрюля 2 л. – 3 шт.</p> <p>Кастрюля 3л – 10 шт.</p>	
--	---	--

	<p> Кастрюля нерж. 5л – 2 шт Кастрюля нерж. 1л – 2 шт Кастрюля нерж.3л – 2 шт. Сотейник нерж. 1,5л – 1 шт. Кастрюля 5л с крышкой – 1 шт. Кастрюля 6 л. – 1 шт. Кастрюля эмалированная 5л с крышкой – 5 шт. Ковш для воды ал. 1л. – 1 шт. Ложка для вторых блюд – 3 шт. Ложка столовая – 20 шт. Ложка разливная нерж. 0.5 л – 1 шт. Набор столовый – 3 шт. Нож для чистки рыбы- 1 шт. Ножи кухонные – 32 шт. Набор ложки деревянные – 2 шт. Лопатка кулинарная – 2 шт. Лопатка деревянная – 2 шт. Миски нерж (разн. емк)– 9 шт. Миски пластиковые – 8 шт. Тазик миска – 16 шт. Вилки столовые – 12 шт. Сахарница – 2 шт. Кувшин мерный 0,5 л – 9 шт. Соусница – 3 шт. Соусник Базик стекло – 12 шт. Селёдочница – 2 шт. Набор для специй – 2 шт. Креманка – 26 шт. Тарелки – 24 шт. Тарелка квадрат. Белая – 8 шт. Тарелка Аутентик – 6 шт. Тарелка круглая классик. – 11 шт. Тарелка мелкая 175 – 25 шт. Тарелка мелкая 200 – 25 шт. Тарелка мелкая 225 – 25 шт. Тарелка пирожковая – 11 шт. Тарелка подставочная – 2 шт. Салатница – 2 шт. Фрэнз Тайм блюдо круглое для пиццы – 9 шт. Фрэнз Тайм тарелка для стейка – 5 шт. Хайбол Истанбул – 12 шт Сервиз стеклокерамический на 12 персон – 1 шт. Доска разделочная деревянная – 9 шт. Емкость для соусов прозрачная – 2 шт. Держатель магнитный – 2 шт. Толкушка металлич – 1шт Открывашка с деревянной ручкой – 3шт </p>	
--	--	--

	<p>Кисти силиконовые – 4 шт. Скалка для теста – 15 шт. Чеснокодавка – 1 шт. Дуршлаг – 1 шт. Венчик – 1 шт. Лист для выпечки (600*400*50) глуб. – 2шт. Лист для выпечки (600*400*50) – 4 шт. Противень для ПЭМ4-010 – 4 шт. Форма квадратная - 2 шт. Форма для выпекания (силикон) – 8 шт. Форма для пиццы – 1 шт. Емкости для мяса – 4 шт. Кольцо для выкладки гарниров - 2 шт. Кольцо для выпечки регулируемое – 2 шт. Контейнер для пищевых продуктов – 8 шт. Лоток под овощи сплошной - 1 шт. Лоток сетчатый – 1 шт. Разнос пластмассовый – 6 шт. Форма для гарнира и десерта. – 3 шт. Форма для жарки яиц – 3 шт. Терка металлическая четырехгранная – 3 шт. Терка с плавающими лезвиями – 1 шт. Терка универсальная с ручкой – 4 шт. Щипцы кондитерские – 4 шт. Костюм поварской – 10 шт. Костюм шеф-повара кр. – 9 шт. Фартук поварской – 2 шт. Журнал трёхступенчатого контроля лаборатории поваров. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте.</p>	
	<p>Кабинет прохождения инструктажа Столы учебные – 13 шт. Стулья 31 шт. Стол учителя – 3 шт. Стул – 2 шт. Шкафы книжные встроенные Тумба двух ярусная – 3 шт. Тумба – 2 шт. Доска учебная магнитная -1 шт. Стенд – 5 шт. Шкаф для одежды – 1 шт. Шкаф для книг -1 Столы компьютерные - 2 шт. Стул офисный – 1 шт. Компьютер 3 шт. Принтер – 1шт. Колонки компьютерные -1 шт.</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.109</p>

	<p>Экран - 1 шт. Проектор – 1 шт. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте. Инструкция по охране труда, о мерах пожарной безопасности. ИОТ-003-2012 Инструкция по охране труда, по оказанию первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях. ИОТ-005-2012 Должностная инструкция по охране труда мастера производственного обучения. ИОТ – 023- 2009 Инструкция по охране труда повара. ИОТ-051-2012 Инструкция по охране труда кухонного рабочего. ИОТ -053-2012 Инструкция по охране труда при работе в лаборатории поваров. ИОТ -060-2009 Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом. ИОТ -077-2012 Инструкция по охране труда при выполнении кулинарных работ. ИОТ -078-2012 Инструкция по охране труда при работе на пищеблоке. ИОТ-079-2012 Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой ИОТ -080-2012 Инструкция по охране труда при мытье посуды. ИОТ-082-2012 Инструкция по охране труда (общая) для обучающихся. ИОТ-114-2012 Инструкция по охране труда при работе с электро-мясорубкой. ИОТ-120-2012 Инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля. ИОТ-123-2012 Инструкция для обучающихся, требования безопасности при групповом проезде обучающихся в автобусе ИОТ-126-2012 Инструкция по эксплуатации электрической мясорубки Muliquik 7 G 3000 ИОТ-133-2013</p>	
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		

<p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Столы учебные- 14 шт. стулья -30 шт. стол учителя -2 шт. компьютер -1 шт. принтер -1 шт витрина с муляжами- 1 шт. шкаф книжный- 3 шт. доска учебная -1шт. тумбочка- 4 шт. проектор- 1 шт. экран- 1 шт. Каталог плакатов по физиологии питания – 7 шт. Каталог плакатов по организации предприятий общественного питания – 14 шт. Каталог плакатов по оборудованию предприятий общественного питания – 65 шт. Макеты овощей и фруктов – 8 шт.</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 310</p>
<p>УП.03</p>	<p>лаборатория: Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков Стол учительский – 1 шт. Стул – 1 шт. Доска переносная – 1 шт. Весы настольные электронные DEXP PT-20 (кухонные) – 10 шт. Весы настольные электронные – 2 шт. Плита электрическая индукционная, ПЭИ – 4, четырех конфорочная – 4 шт. Фритюрница электрическая EKSI HEF-4L-2 – 1 шт. Электро-гриль жарочная поверхность EKSI HEG-500 – 1 шт. Гриль саламандер EKSI HES-938 -1 шт. Блинный аппарат Масленица БА-1/2 5 – 1 шт. Шкаф холодильный POLAIR CV114-S – 1 шт. Шкаф морозильный – 1 шт. Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC 05 – 1 шт. Охлаждаемый прилавок-витрина Спарта СНП 1,0 с полкой – 1 шт. Стол холодильный с охлаждаемой горкой СХСпц - 700 – 2 – 1 шт. Миксер планетарный т. м. EKSI серии VFM мод. VFM5D – 4 шт. Миксер KARMA GLOBAL LTP -1 шт. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) гомогенизатор т. м. Vortmax</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.111,</p>

	<p>серии MiniPM, мод. MiniPM 250 Combi 250W красный – 1 шт, Мясорубка G3000 – 1 шт. Слайсер R.G.V. SRL LUSO 22 GS – 1 шт. Упаковщик вакуумный бескамерный т.м. Vortmax серии VM, модель VM3 – 1 шт. Куттер т.м. Vortmax серии CG мод. CG 3 1S 220 – 1 шт. Процессор кухонный ROBOT-COURE серии R 301 ultra – 1 шт. Овощерезка т.м. EKSI серии EVC, мод. EVC – 300 – 1 шт. Привод универсальный, УМК - 0,1 с насадками ПМ+ММ+МО+ВМ+П-01 – 1 шт. Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) т.м. EKSI серии J, мод. J 50A – 1 шт. Стол с охлаждаемой поверхностью СХСо-600 – 1 шт. Стол холодильный с гранитной поверхностью СХСпцб – 700 – 3 – 1 шт. Набор для карвинга (книга+видео+11 ножей+сумка) – 15 шт. Овоскоп – 1 шт. Нитра-тестер – 1 шт. Машина котломоечная МПК 65-65 – 1 шт. Стеллаж для крупной кухонной посуды, нержавеющая сталь – 1 шт. Ванна моечная ЭКОНОМ ОК ВМО 3/530– 1 шт. Водонагреватель Tthermtx STAINLESS G-5– 1 шт. Производственные столы – 5 шт. Стол для вспомогательных работ – 3 шт. Сковорода d 20 – 4 шт. Сковорода d26 – 2 шт. Сковорода со съемной ручкой – 2 шт. Сковорода d28 – 2 шт. Блинная сковорода – 2 шт Кастрюля 1,5 л с рис. 1с/15 с – 5 шт. Кастрюля белая 1,5 л – 3 шт. Кастрюля 2 л. – 3 шт. Кастрюля 3л – 10 шт. Кастрюля нерж. 5л – 2 шт Кастрюля нерж. 1л – 2 шт Кастрюля нерж. 3л – 2 шт. Сотейник нерж. 1,5л – 1 шт. Кастрюля 5 л с крышкой – 1 шт. Кастрюля 6 л. – 1 шт. Кастрюля эмалированная 5л с крышкой – 5</p>	
--	---	--

	<p>шт. Ковш для воды ал. 1л. – 1 шт. Ложка столовая – 20 шт. Ложка разливная нерж. 0.5 л – 1 шт. Набор столовый – 3 шт. Ножи кухонные – 32 шт. Набор ложки деревянные – 2 шт. Лопатка кулинарная – 2 шт. Лопатка деревянная – 2 шт. Миски нерж. (разн. емк)– 9 шт. Миски пластиковые – 8 шт. Тазик миска – 16 шт. Вилки столовые – 12шт. Кувшин мерный 0,5 л – 9 шт. Соусница – 3 шт. Соусник Базик стекло – 12 шт. Селёдочница – 2 шт. Набор для специй – 2 шт. Креманка – 26 шт. Тарелки – 24 шт. Тарелка квадрат. Белая – 8 шт. Тарелка Аутентик – 6шт Тарелка круглая классик. – 11 шт. Тарелка мелкая 175 – 25 шт. Тарелка мелкая 200 – 25 шт. Тарелка мелкая 225 – 25 шт. Тарелка пирожковая – 11 шт. Тарелка подставочная – 2 шт. Салатница – 2 шт. Сервиз стеклокерамический на 12 персон – 1 шт. Сервиз фарфоровый кофейный на 6 персон – 1 шт. Доска разделочная деревянная – 9 шт. Емкость для соусов прозрачная – 2 шт. Держатель магнитный – 2 шт. Открывашка с деревянной ручкой – 3 шт. Кисти силиконовые – 4 шт Чеснокодавка – 1 шт. Дуршлаг – 1 шт. Венчик – 1шт. Лист для выпечки (600*400*50) глуб. – 2 шт. Лист для выпечки (600*400*50) – 4 шт. Противень для ПЭМ4-010 – 4 шт. Форма квадратная - 2 шт. Форма для выпекания (силикон) – 8 шт. Форма для пиццы – 1 шт. Мешок кондитерский – 5 шт. Кольцо для выкладки гарниров - 2 шт. Кольцо для выпечки регулируемое – 2 шт.</p>	
--	---	--

	<p>Контейнер для пищевых продуктов – 8 шт. Лоток под овощи сплошной - 1 шт. Лоток сетчатый – 1 шт. Разнос пластмассовый – 6 шт. Форма для гарнира и десерта. – 3 шт. Форма для жарки яиц – 3 шт. Терка металлическая четырехгранная – 3 шт. Терка с плавающими лезвиями – 1 шт. Терка универсальная с ручкой – 4 шт. Костюм поварской – 10 шт. Костюм шеф-повара кр. – 9 шт. Фартук поварской – 2 шт. Журнал трёхступенчатого контроля лаборатории поваров. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте.</p>	
	<p>Кабинет прохождения инструктажа Столы учебные – 13 шт. Стулья 31 шт. Стол учителя – 3 шт. Стул – 2 шт. Шкафы книжные встроенные Тумба двух ярусная – 3 шт. Тумба – 2 шт. Доска учебная магнитная - 1 шт. Стенд – 5 шт. Шкаф для одежды – 1 шт. Шкаф для книг - 1 шт. Столы компьютерные - 2 шт. Стул офисный – 1 шт. Компьютер 3 шт. Принтер – 1 шт. Колонки компьютерные - 1 шт. Экран - 1 шт. Проектор – 1 шт. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте. Инструкция по охране труда, о мерах пожарной безопасности. ИОТ-003-2012 Инструкция по охране труда, по оказанию первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях. ИОТ-005-2012 Должностная инструкция по охране труда мастера производственного обучения. ИОТ – 023- 2009 Инструкция по охране труда повара. ИОТ-</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.109</p>

	<p>051-2012 Инструкция по охране труда кухонного рабочего. ИОТ -053-2012 Инструкция по охране труда при работе в лаборатории поваров. ИОТ -060-2009 Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом. ИОТ -077-2012 Инструкция по охране труда при выполнении кулинарных работ. ИОТ -078-2012 Инструкция по охране труда при работе на пищеблоке. ИОТ-079-2012 Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой ИОТ -080-2012 Инструкция по охране труда при мытье посуды. ИОТ-082-2012 Инструкция по охране труда (общая) для обучающихся. ИОТ-114-2012 Инструкция по охране труда при работе с электро-мясорубкой. ИОТ-120-2012 Инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля. ИОТ-123-2012 Инструкция для обучающихся, требования безопасности при групповом проезде обучающихся в автобусе ИОТ-126-2012 Инструкция по эксплуатации электрической мясорубки Muliquik 7 G 3000 ИОТ-133-2013</p>	
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		

<p>МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Столы учебные- 14 шт. стулья -30 шт. стол учителя -2шт. компьютер -1 шт. принтер -1шт. витрина с муляжами- 1 шт. шкаф книжный- 3 шт. доска учебная -1 шт. тумбочка- 4 шт. проектор- 1 шт. экран- 1 шт. Каталог плакатов по кулинарии – 36 шт. Каталог плакатов по физиологии питания – 7 шт. Каталог плакатов по организации предприятий общественного питания – 14 шт. Каталог плакатов по оборудованию предприятий общественного питания – 65 шт. Макеты тортов – 12 шт. Макеты овощей и фруктов – 8 шт.</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 310</p>
<p>УП.04</p>	<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков Стол учительский – 1 шт. Стул – 1 шт. Доска переносная – 1 шт. Весы настольные электронные DEXP PT-20 (кухонные) – 10 шт. Весы настольные электронные – 2 шт. Пароконвектомат ПКА 6-1/2П – 1шт. Конвекционная печь МОД :XF 193 – 1 шт. Микроволновая печь SAMSUNG VW73YR – 1 шт. Расстоечный шкаф ШРТ-8-02 – 1 шт. Плита электрическая индукционная, ПЭИ – 4 шт., четырех конфорочная – 4 шт., Фритюрница электрическая EKSI HEF-4L-2 – 1 шт., Плита индукционная AIRHOT IP 3500 WOK – 1 шт., Блинный аппарат Масленица БА-1/2 5 – 1 шт., Кофе машина с капучинатором Merol ME -715 Black OFFICE – 1шт, Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) BAR WELL SCR-301– 1 шт.</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.111,</p>

	<p>Хаволи (аппарат для варки кофе на песке - по – восточному Ф1 КФЭ) – 2 шт.</p> <p>Шкаф холодильный POLAIR CV114-S – 1 шт.</p> <p>Шкаф морозильный – 1 шт.</p> <p>Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC 05 – 1 шт.</p> <p>Ледогенератор COOLEQ ZB – 15 AP – 1 шт.</p> <p>Охлаждаемый прилавок-витрина Спарта СНП 1,0 с полкой – 1 шт.</p> <p>Фризер для мороженого Gemlux GL-1CM 503 – 1 шт.</p> <p>Стол холодильный с охлаждаемой горкой СХСпц - 700 – 2 – 1 шт.</p> <p>Миксер планетарный т. м. EKSI серии VFM мод. VFM5D – 4 шт.</p> <p>Миксер KARMA GLOBAL LTP -1 шт.</p> <p>Диспансер для подогрева тарелок Регата – 1 шт,</p> <p>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) гомогенизатор т. м. Vortmax серии MiniPM, мод. MiniPM 250 Combi 250W красный – 1 шт.</p> <p>Мясорубка G3000 – 1 шт. Слайсер R.G.V. SRL LUSSO 22 GS – 1шт. Процессор кухонный ROBOT-COURE серии R 301 ultra – 1 шт.</p> <p>Овощерезка т.м. EKSI серии EVC, мод. EVC – 300 – 1 шт.</p> <p>Миксер для коктейлей – 1 шт.</p> <p>Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) т.м. EKSI серии J, мод. J 50A – 1шт,</p> <p>Кофемолка т.м. Vortmax серии BarM, мод. CG BO 6 – 1 шт.</p> <p>Лампа для карамели, сталь – 1 шт.</p> <p>Аппарат для темперирования шоколада MARTELLATO 1.8 – 1шт,</p> <p>Стол с охлаждаемой поверхностью СХСо-600 – 1 шт.</p> <p>Стол холодильный с гранитной поверхностью СХСпцб – 700 – 3 – 1 шт.</p> <p>Стол с деревянной поверхностью, кондитерский, СКН (Финист) – 1 шт.</p> <p>Сифон для содовой «ISI» SLL стальной , 1 л. – 3 шт.</p> <p>Горелка для карамели, газовая – 1 шт.</p> <p>Барная станция для порционирования соусов (Финист) – 1 шт.</p> <p>Набор для карвинга (книга+видео+11 ножей+сумка) – 15 шт. Овоскоп – 1 шт.</p>	
--	---	--

	<p>Нитра-тестер – 1 шт. Машина котломоечная МПК 65-65 – 1 шт. Стеллаж для крупной кухонной посуды, нержавеющей сталь – 1 шт. Ванна моечная ЭКОНОМ ОК ВМО 3/530– 1шт, Водонагреватель Tthermtx STAINLESS G-5– 1 шт.</p> <p>Подставка под пароконвектомат ППК (Финист) – 1 шт. Подставка под конвекционную печь – 1 шт.</p> <p>Подставка под расстоечный шкаф – 1шт.</p> <p>Производственные столы – 5 шт.</p> <p>Стол для вспомогательных работ – 3 шт.</p> <p>Баллончики для содовой воды уп. 10 шт.</p> <p>Kauser 1101 – 10 шт.</p> <p>Шейкер для коктейлей – 2 шт.</p> <p>Сковорода d 20 – 4 шт.</p> <p>Сковорода d26 – 2 шт.</p> <p>Сковорода со съемной ручкой – 2 шт.</p> <p>Сковорода d28 – 2 шт.</p> <p>Блинная сковорода – 2 шт</p> <p>Кастрюля 1,5 л с рис. 1с/15 с – 5 шт.</p> <p>Кастрюля белая 1,5 л – 3 шт.</p> <p>Кастрюля 2 л. – 3 шт.</p> <p>Кастрюля 3л – 10 шт.</p> <p>Кастрюля нерж. 5л – 2 шт</p> <p>Кастрюля нерж. 1л – 2 шт</p> <p>Кастрюля нерж.3л – 2 шт</p> <p>Сотейник нерж. 1,5л – 1 шт.</p> <p>Кастрюля 5л с крышкой – 1 шт.</p> <p>Кастрюля 6 л. – 1 шт.</p> <p>Кастрюля эмалированная 5л с крышкой – 5 шт.</p> <p>Ковш для воды ал. 1л. – 1 шт.</p> <p>Ложка чайная – 37 шт.</p> <p>Ложка кофейная – 36 шт.</p> <p>Ложка для вторых блюд – 3 шт.</p> <p>Ложка столовая – 20 шт.</p> <p>Ложка разливная нерж. 0.5 л – 1 шт.</p> <p>Набор столовый – 3 шт.</p> <p>Нож для чистки рыбы- 1 шт.</p> <p>Ножи кухонные – 32 шт.</p> <p>Набор ложки деревянные – 2 шт.</p> <p>Лопатка кулинарная – 2 шт.</p> <p>Лопатка деревянная – 2 шт</p> <p>Миски нерж. (разн. емк)– 9 шт.</p> <p>Миски пластиковые – 8 шт.</p> <p>Тазик миска – 16 шт.</p> <p>Вилки для пирожных – 12 шт.</p> <p>Вилки столовые – 12 шт.</p> <p>Сахарница – 2 шт.</p>	
--	---	--

	<p> Молочник – 2шт Кувшин мерный 0,5 л – 9 шт. Соусница – 3 шт. Соусник Базик стекло – 12 шт. Креманка – 26 шт. Стакан – 11 шт. Подстаканники – 9 шт. Стакан смесительный – 1 шт. Тарелки – 24 шт. Тарелка квадрат. Белая – 8 шт. Тарелка Аутентик – 6 шт. Тарелка круглая классик. – 11 шт. Тарелка мелкая 175 – 25 шт. Тарелка мелкая 200 – 25 шт. Тарелка мелкая 225 – 25 шт. Тарелка пирожковая – 11 шт. Тарелка подставочная – 2 шт. Триатон блюдец 16 см – 7 шт. Триатон блюдец 14.5 – 12 шт. Триатон чашка чайная 220 мл – 8 шт. Триатон чашка 280 мл. – 8 шт. Чайная пара – 10 шт. Фрэнз Тайм блюдо круглое для пиццы – 9 шт Хайбол Истанбул – 12 шт Бокал для вина – 8 шт. Бокал флюте – 8 шт. Рюмка коктейльная – 8 шт. Штопор – 1 шт. Чайник для заваривания чая - 1 шт. Сервиз стеклокерамический на 12 персон – 1 шт. Сервиз фарфоровый кофейный на 6 персон – 1 шт. Доска разделочная кондитерская – 3 шт. Доска разделочная деревянная – 9 шт. Емкость для соусов прозрачная – 2 шт. Держатель магнитный – 2 шт. Толкушка металлич – 1 шт. Открывашка с деревянной ручкой – 3 шт. Кисти силиконовые – 4 шт. Скалка для теста – 15 шт. Скалка силиконовая для мастики – 2 шт. Чеснокодавка – 1 шт. Дуршлаг – 1 шт. Венчик – 1 шт. Лист для выпечки (600*400*50) глуб. – 2 шт. Лист для выпечки (600*400*50) – 4 шт. Противень для ПЭМ4-010 – 4 шт. Форма квадратная - 2 шт. Форма для выпекания (силикон) – 8 шт. </p>	
--	---	--

	<p> Форма для пиццы – 1 шт. Емкости для мяса – 4 шт. Мешок кондитерский – 5 шт. Доска мягкая белая – 2 шт. Коврик для раскатки – 8 шт. Кольцо для выпечки регулируемое – 2 шт. Контейнер для пищевых продуктов – 8 шт. Лоток сетчатый – 1 шт. Разнос пластмассовый – 6 шт. Форма для гарнира и десерта – 3 шт. Терка металлическая четырехгранная – 3 шт. Терка с плавающими лезвиями – 1 шт. Терка универсальная с ручкой – 4 шт. Щипцы кондитерские – 4 шт. Костюм поварской – 10 шт. Костюм шеф-повара кр. – 9 шт. Фартук поварской – 2 шт. Журнал трёхступенчатого контроля лаборатории поваров. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте. </p>	
	<p> Кабинет прохождения инструктажа Столы учебные – 13 шт. Стулья 31 шт. Стол учителя – 3 шт. Стул – 2 шт. Шкафы книжные встроенные Тумба двух ярусная – 3 шт. Тумба – 2 шт. Доска учебная магнитная - 1 шт. Стенд – 5 шт. Шкаф для одежды – 1 шт. Шкаф для книг - 1 шт. Столы компьютерные - 2 шт. Стул офисный – 1 шт. Компьютер 3 шт. Принтер – 1 шт. Колонки компьютерные - 1 шт. Экран - 1 шт. Проектор – 1 шт. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте. Инструкция по охране труда, о мерах пожарной безопасности. ИОТ-003-2012 Инструкция по охране труда, по оказанию первой доврачебной медицинской помощи </p>	<p> 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.109 </p>

	<p>при несчастных случаях. ИОТ-005-2012 Должностная инструкция по охране труда мастера производственного обучения. ИОТ – 023- 2009 Инструкция по охране труда повара. ИОТ-051-2012 Инструкция по охране труда кухонного рабочего. ИОТ -053-2012 Инструкция по охране труда при работе в лаборатории поваров. ИОТ -060-2009 Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом. ИОТ -077-2012 Инструкция по охране труда при выполнении кулинарных работ. ИОТ -078-2012 Инструкция по охране труда при работе на пищеблоке. ИОТ-079-2012 Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой ИОТ -080-2012 Инструкция по охране труда при мытье посуды. ИОТ-082-2012 Инструкция по охране труда (общая) для обучающихся. ИОТ-114-2012 Инструкция по охране труда при работе с электро-мясорубкой. ИОТ-120-2012 Инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля. ИОТ-123-2012 Инструкция для обучающихся, требования безопасности при групповом проезде обучающихся в автобусе ИОТ-126-2012 Инструкция по эксплуатации электрической мясорубки Muliquik 7 G 3000 ИОТ-133-2013</p>	
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		

<p>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Столы учебные- 14 шт. стулья -30 шт. стол учителя -2 шт. компьютер -1 шт. принтер -1 шт. витрина с муляжами- 1 шт. шкаф книжный- 3 шт. доска учебная -1шт. тумбочка- 4 шт. проектор- 1 шт. экран- 1 шт. Каталог плакатов по кулинарии – 36 шт. Каталог плакатов по физиологии питания – 7 шт. Каталог плакатов по организации предприятий общественного питания – 14 шт. Каталог плакатов по оборудованию предприятий общественного питания – 65 шт. Макеты тортов – 12 шт. Макеты овощей и фруктов – 8 шт.</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 310</p>
<p>УП.05</p>	<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков Стол учительский – 1 шт. Стул – 1 шт. Доска переносная – 1 шт. Весы настольные электронные DEXP PT-20 (кухонные) – 10 шт. Весы настольные электронные – 2 шт. Пароконвектомат ПКА 6-1/2П – 1 шт. Конвекционная печь МОД :XF 193 – 1 шт. Микроволновая печь SAMSUNG VW73YR – 1 шт. Расстоечный шкаф ШРТ-8-02 – 1 шт. Плита электрическая индукционная, ПЭИ – 4 шт. четырех конфорочная – 4 шт. Фритюрница электрическая EKSI HEF-4L-2 – 1 шт. Плита индукционная AIRHOT IP 3500 WOK – 1 шт. Блинный аппарат Масленица БА-1/2 5 – 1 шт. Шкаф холодильный POLAIR CV114-S – 1 шт. Шкаф морозильный – 1 шт. Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC 05 – 1 шт.</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.111</p>

	<p>Охлаждаемый прилавок-витрина Спарта СНП 1,0 с полкой – 1 шт.</p> <p>Стол холодильный с охлаждаемой горкой СХСпц - 700 – 2 – 1 шт. Тестораскаточная машина ФАБРИКА ПАСТЫ IMPERIA 501 – 1 шт.</p> <p>Миксер планетарный т. м. EКСI серии VFM мод. VFM5D – 4 шт.</p> <p>Миксер KARMA GLOBAL LTP -1 шт.</p> <p>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) гомогенизатор т. м. Vortmax серии MiniPM, мод. MiniPM 250 Combi 250W красный – 1 шт.</p> <p>Мясорубка G3000 – 1 шт. Слайсер R.G.V. SRL LUSSO 22 GS – 1шт.</p> <p>Процессор кухонный ROBOT-COURE серии R 301 ultra – 1 шт.</p> <p>Привод универсальный , УМК - 0,1 с насадками ПМ+ММ+МО+ВМ+П-01 – 1 шт.</p> <p>Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) т.м. EКСI серии J, мод. J 50A – 1 шт.</p> <p>Лампа для карамели, сталь – 1 шт.</p> <p>Аппарат для темперирования шоколада MARTELLATO 1.8 – 1 шт.</p> <p>Стол с охлаждаемой поверхностью СХСо-600 – 1 шт.</p> <p>Стол холодильный с гранитной поверхностью СХСпцгб – 700 – 3 – 1шт.</p> <p>Стол с деревянной поверхностью, кондитерский, СКН (Финист) – 1шт.</p> <p>Горелка для карамели, газовая – 1 шт.</p> <p>Овоскоп – 1 шт.</p> <p>Нитра-тестер – 1 шт,</p> <p>Машина котломоечная МПК 65-65 – 1 шт.</p> <p>Стеллаж для крупной кухонной посуды, нержавеющая сталь – 1 шт.</p> <p>Ванна моечная ЭКОНОМ ОК ВМО 3/530– 1 шт. Водонагреватель Tthermtx STAINLESS G-5– 1 шт.</p> <p>Подставка под пароконвектомат ППК (Финист) – 1 шт. Подставка под конвекционную печь – 1 шт.</p> <p>Подставка под расстоечный шкаф – 1 шт.</p> <p>Производственные столы – 5 шт.</p> <p>Стол для вспомогательных работ – 3 шт.</p> <p>Сковорода d 20 – 4 шт.</p> <p>Сковорода d26 – 2 шт.</p> <p>Сковорода со съемной ручкой – 2 шт.</p> <p>Сковорода d28 – 2 шт.</p>	
--	---	--

	<p> Блинная сковорода – 2 шт Кастрюля 1,5 л с рис. 1с/15 с – 5 шт. Кастрюля белая 1,5 л – 3 шт. Кастрюля 2 л. – 3 шт. Кастрюля 3л – 10 шт. Кастрюля нерж. 5л – 2 шт Кастрюля нерж. 1л – 2 шт Кастрюля нерж.3л – 2 шт. Сотейник нерж. 1,5 л – 1 шт. Кастрюля 5л с крышкой – 1шт Кастрюля 6 л. – 1 шт. Кастрюля эмалированная 5л с крышкой – 5шт. Ковш для воды ал. 1л. – 1 шт. Ложка чайная – 37 шт. Ложка столовая – 20 шт. Ножи кухонные – 32 шт. Набор ложки деревянные – 2 шт. Лопатка кулинарная – 2 шт. Лопатка деревянная – 2 шт. Миски нерж. (разн. емк)– 9 шт. Миски пластиковые – 8 шт. Тазик миска – 16 шт. Вилки для пирожных – 12 шт. Вилки столовые – 12 шт. Сахарница – 2 шт. Молочник – 2 шт. Кувшин мерный 0,5 л – 9 шт. Соусница – 3 шт. Соусник Базик стекло – 12 шт. Тарелки – 24 шт. Тарелка квадрат. Белая – 8 шт. Тарелка Аутентик – 6 шт. Тарелка круглая классик. – 11 шт. Тарелка мелкая 175 – 25 шт. Тарелка мелкая 200 – 25 шт. Тарелка мелкая 225 – 25 шт. Тарелка пирожковая – 11 шт. Тарелка подставочная – 2 шт. Доска разделочная кондитерская – 3 шт. Доска разделочная деревянная – 9 шт. Емкость для соусов прозрачная – 2 шт. Держатель магнитный – 2 шт. Открывашка с деревянной ручкой – 3 шт. Кисти силиконовые – 4 шт. Скалка для теста – 15 шт. Скалка силиконовая для мастики – 2 шт. Дуршлаг – 1 шт. Венчик – 1 шт. Лист для выпечки (600*400*50) глуб.– 2 шт. Лист для выпечки (600*400*50) – 4 шт. </p>	
--	---	--

	<p>Противень для ПЭМ4-010 – 4 шт. Форма квадратная - 2 шт. Форма для выпекания (силикон) – 8 шт. Форма для пиццы – 1 шт. Мешок кондитерский – 5 шт. Доска мягкая белая – 2 шт. Кольцо для выкладки гарниров - 2 шт. Коврик для раскатки – 8 шт. Кольцо для выпечки регулируемое – 2 шт. Контейнер для пищевых продуктов – 8 шт. Лоток сетчатый – 1 шт. Разнос пластмассовый – 6 шт. Подставка под торт стеклянная – 1 шт. Подставка для тортов (деревянные) – 10 шт. Штамп – прожилок центральный – 1 шт. Штамп Снежинка – 1 шт. Набор выемок «Цветочек» - 1 шт. Набор выемок «Чашелистик» - 1 шт. Набор ёмкостей д/мороза – 2 шт. Набор моделирующих палочек – 2 шт. Насадка для снятия сахарного цветка – 1 шт. Насадки кондитерские в ассортименте – 7 шт. Подставка 3-х ярусная – 1 шт. Скалка пластиковая с рисунком – 1 шт. Скалка стеклянная – 1 шт. Скребок жёсткий полукруглый – 1 шт. Скребок кондитерский Трапеция - 1 шт. Форма для гарнира и десерта. – 3 шт. Форма для жарки яиц – 3 шт. Форма для печенья – 2 шт. Форма для шоколада – 2 шт. Форма для кексов – 15 шт. Форма для корзиночек – 29 шт. Форма для языка слоеного – 4 шт. Форма для коржа большая и маленькая – 4 шт. Форма для пряника – 2 шт. Форма для хлеба круглая – 2 шт. Выемки в ассортименте по 1 шт. – 20 шт. Терка металлическая четырехгранная – 3 шт. Терка с плавающими лезвиями – 1 шт. Терка универсальная с ручкой – 4 шт. Щипцы кондитерские – 4 шт. Костюм поварской – 10 шт. Костюм шеф-повара кр. – 9 шт. Фартук поварской – 2 шт. Журнал трёхступенчатого контроля лаборатории поваров. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем</p>	
--	---	--

	месте	
	<p>Кабинет прохождения инструктажа Столы учебные – 13 шт. Стулья 31 шт. Стол учителя –3 шт. Стул – 2 шт. Шкафы книжные встроенные Тумба двух ярусная – 3 шт. Тумба – 2 шт. Доска учебная магнитная -1 шт. Стенд – 5 шт. Шкаф для одежды – 1 шт. Шкаф для книг -1 шт. Столы компьютерные - 2 шт. Стул офисный – 1 шт. Компьютер 3 шт. Принтер – 1 шт. Колонки компьютерные -1 шт. Экран - 1 шт. Проектор – 1 шт. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте. Инструкция по охране труда, о мерах пожарной безопасности. ИОТ-003-2012 Инструкция по охране труда, по оказанию первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях. ИОТ-005-2012 Должностная инструкция по охране труда мастера производственного обучения. ИОТ – 023- 2009 Инструкция по охране труда повара. ИОТ-051-2012 Инструкция по охране труда кухонного рабочего. ИОТ -053-2012 Инструкция по охране труда при работе в лаборатории поваров. ИОТ -060-2009 Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом. ИОТ -077-2012 Инструкция по охране труда при выполнении кулинарных работ. ИОТ -078-2012 Инструкция по охране труда при работе на пищеблоке. ИОТ-079-2012 Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой ИОТ -080-2012 Инструкция по охране труда при мытье посуды. ИОТ-082-2012 Инструкция по охране труда (общая) для</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.109</p>

	<p>обучающихся. ИОТ-114-2012 Инструкция по охране труда при работе с электро-мясорубкой. ИОТ-120-2012 Инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля. ИОТ-123-2012 Инструкция для обучающихся, требования безопасности при групповом проезде обучающихся в автобусе ИОТ-126-2012 Инструкция по эксплуатации электрической мясорубки Muliquik 7 G 3000 ИОТ-133-2013</p>	
Самостоятельная работа обучающихся	<p>Кабинет для самостоятельной работы обучающихся Компьютерный стол- 16 шт. Парта- 9 шт. Стул с колесиками – 4 шт. Стул мягкий - 15 шт. Персональный компьютер - 14 шт. Аудиторная доска для письма фломастером- 1шт. Приставная доска для письма фломастером – 1 шт. Огнетушитель – 2 шт. Аптечка – 1 шт. Пакет приложений office – 14 шт. Графический редактор GIMP – 14 шт. САПР Компас - 3D- 14 шт.</p>	<p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.219</p>

6.3.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских техникума и обеспечена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

6.2. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками КГБПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за

выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

6.4. Условия реализации ППКРС для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При разработке и реализации ППКРС предусматриваются условия для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – инвалиды и лица с ОВЗ).

Обучение инвалидов и лиц с ОВЗ в техникуме, может осуществляться как в общих группах, так и по индивидуальным программам.

Обучение по ППКРС инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В целях реализации индивидуального подхода к обучению обучающихся возможно осуществление учебного процесса в рамках индивидуального рабочего плана. Изучение дисциплин базируется на следующих возможностях: обеспечение внеаудиторной работы с обучающимися, в том числе с использованием возможностей дистанционного и электронного обучения, индивидуальных консультаций и т.д.

В техникуме созданы специальные условия для получения образования по ППКРС инвалидами и лицами с ОВЗ: в учебном плане предусмотрены адаптационные дисциплины.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости инвалиду и лицу с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В случае необходимости, при обращении, ему может быть предоставлена возможность применения индивидуального графика прохождения учебной и производственной практики и оказано содействие в определении мест практик с учетом индивидуальных ограничений возможности здоровья.

6.5. Безбарьерная архитектурная среда

В техникуме в целях повышения уровня доступности зданий и сооружений потребностям инвалидов и лиц с ОВЗ создана и совершенствуется безбарьерная среда.

На территории техникума созданы условия для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ОВЗ. Обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, лестница с пандусом и поручнями, широкие двери для доступа в помещения техникума.

6.6. Комплексное сопровождение образовательного процесса

Организуется педагогическое сопровождение образовательного процесса. Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль обучения обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с календарным учебным графиком. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель - студент-инвалид.

6.7. Безбарьерная среда обучения

Техникум предоставляет возможность инвалидам и лицам с ОВЗ получить образование по программам подготовки специалистов среднего звена; ведет активную работу, обеспечивающую условия для обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

РАЗДЕЛ 7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Социокультурная компетентность студентов как результат достигается в открытой образовательной среде учреждения, обеспечивающей многообразие альтернативных путей становления личности, сохранения здоровья, участия в работе общественных организаций, спортивных и творческих группах.

Воспитательный процесс в ПОУ по профессии, направлен на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Воспитательная работа в ПОУ определяет долговременные стратегические цели и задачи, конечную модель личности выпускника, основные принципы и направления воспитания с целью практической реализации этой модели. Воспитательная работа с обучающимися ведется во время учебных занятий, во время подготовки и проведения разнообразных по форме и содержанию мероприятий, используя лучшие традиции техникума.

Воспитательная и внеурочная работа с обучающимися направлена на создание условий для развития духовности, оказание им помощи в жизненном самоопределении, нравственном, гражданском и профессиональном становлении, личностной самореализации.

Воспитание молодежи является неотъемлемой частью процесса образования и профессиональной обязанностью каждого преподавателя и сотрудника учреждения.

К приоритетным направлениям воспитательной работы в условиях реализации ОПОП относится:

- профессиональное воспитание;
- гражданско-патриотическое воспитание;
- правовое воспитание, профилактика правонарушений;
- нравственное воспитание;
- формирование здорового образа жизни, профилактика употребления психотропных средств;
- студенческое самоуправление;
- формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в атмосфере последовательного и целенаправленного их включения в решение учебно-воспитательных и производственных задач разной сложности.

Нормативно-методическое обеспечение социальной и воспитательной работы достигается следующими локальными актами:

Положение об административной комиссии ПОУ;

Положение о Совете профилактики правонарушений несовершеннолетних студентов;

Порядок посещения обучающимися по их выбору мероприятий, не предусмотренных учебным планом;

Положение о конкурсе Лучший студент года;

Положение о пресс-центре;

Положение о наставничестве;

Порядок бесплатного пользования библиотечно-информационными ресурсами, учебной, производственной, научной базой.

Воспитательная работа в учреждении реализуется согласно программе воспитания и плана воспитательной работы.

Ежегодно со студентами проводятся мероприятия гражданского, культурного, экономического, патриотического, спортивно-патриотического, социально-патриотического, военно-патриотического, физкультурно-оздоровительного, творческого, профилактического направлений.

По вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности учреждение активно взаимодействует с администрацией города, городской территориальной избирательной комиссией, учреждениями дополнительного образования: детско-юношеская спортивная школа, городской дворец культуры, городской музей, общеобразовательные учреждения города, средства массовой информации и др.

Для организации и участия в мероприятиях разной направленности активно вовлекается родительское сообщество, а также представители промышленных предприятий и организаций города - социальные партнеры образовательного учреждения.

Отдельное внимание в учреждении уделяется профилактической работе со студентами, оказавшимися в сложной жизненной ситуации и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Профилактическая работа в учреждении реализуется по Плану профилактической работы совместно с городскими субъектами профилактики (ПДН, ГИБДД и др.).

Воспитательная работа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, отражена в Рабочей программе воспитания и в Календарном плане воспитательной работы (приложение к ОПОП).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о согласовании основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Базовой подготовки

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Форма обучения - очная, на базе основного общего образования

Квалификация выпускника: Повар-кондитер

Представленная основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее ОПОП) разработана в соответствии с учетом:

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (с изм. от 17.12.2020) (далее – ФГОС СПО);
запросов работодателя ООО «Фабрика-Кухня».

Содержание ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- отражает современные инновационные тенденции общественного питания с учетом потребностей работодателя и экономики центральной части Красноярского края;
- направлено на освоение видов профессиональной деятельности по профессии в соответствии с ФГОС СПО и присваиваемым квалификациям;
- направлено на формирование следующих общих компетенций в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

- направлено на формирование следующих профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569

Код	Наименование
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

- формирования в выпускниках дополнительных общих компетенций: обладать информационной и коммуникативной культурой, планировать профессиональную карьеру.

- формирования в выпускниках дополнительных профессиональных компетенций:

1. Приготовление блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни;

2. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента;
3. Сложная фигурная нарезка овощей и плодов (скульптура, композиции из цветов);
4. Приготовление горячих напитков (навыки бариста);
5. Приготовление низкокалорийных мучных кондитерских изделий;
6. Изготовление композиции из карамели, пастилажа, шоколада.

Содержание ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями ФГОС к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

ВЫВОД

Данная основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих позволяет подготовить Повара, кондитера в соответствии с требованиями ФГОС, экономики и запросам работодателя.

Директор
ООО «Фабрика-Кухня»

Е.П. Майорова

МП