



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

СОГЛАСОВАНО:

Работодатель:

ФГУП "Комбинат "Электрохимприбор"

Ф.И.О. представителя работодателя

т.р.а. /Ю.П.Жданова/

Начальник отдела (900)

"18 " ноября 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

"Полипрофильный техникум

им. О.В. Терёшкина"

Ж.А.Бушель

Введена приказом

№142/ОД от « 23 » 11 2022г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника

Повар

Кондитер

2022 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения	6
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	8
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	
4.2. Профессиональные компетенции	
Раздел 5. Структура образовательной программы	20
5.1. Рабочий учебный план	
5.2. Рабочий календарный учебный график	
5.3. Рабочая программа воспитания	
5.4. Календарный план воспитательной работы	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	88
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	88
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	111
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	118
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	118
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	140
Раздел 7. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	76
Раздел 8. Разработчики рабочей основной образовательной программы	81

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Рабочий учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих служащих
2. Календарный учебный график
3. Рабочая программа воспитания
4. Календарный план воспитательной работы
5. Программы профессиональных модулей:

Приложение 5.1. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»;

Приложение 5.2. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;

Приложение 5.3. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Приложение 5.4. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Приложение 5.5. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Приложение 5.6. Рабочая программа учебной и производственной практики.

6. Программы учебных дисциплин:

Приложение 6.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Приложение 6.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров».

Приложение 6.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Приложение 6.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности».

Приложение 6.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета».

Приложение 6.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда».

Приложение 6.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Приложение 6.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОП 08. «Безопасность жизнедеятельности».

Приложение 6.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОП 09. «Физическая культура».

Приложение 6.10. Рабочая программа учебной дисциплины ВЧ 01. «Кулинария и здоровье».

Приложение 6.11. Рабочая программа учебной дисциплины ВЧ 02. «Рисование и лепка».

Приложение 6.12. Рабочая программа учебной дисциплины ВЧ 03. «Организация обслуживания».

Приложение 6.13. Рабочая программа учебной дисциплины ВЧ 04. «Организация и контроль запасов сырья».

Приложение 6.14. Рабочая программа учебной дисциплины ВЧ 05. «Метрология и стандартизация».

Приложение 6.15. Рабочая программа учебной дисциплины ВЧ 06. «Кухни народов мира».

VII. Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла:

Приложение 7.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык »;

Приложение 7.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01.01 «Родной (русский) язык»;

Приложение 7.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 «Литература»;

Приложение 7.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.03 «Математика»;

Приложение 7.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.04 «Информатика»;

Приложение 7.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.05 «Иностранный язык»;

Приложение 7.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.06 «Химия»;

Приложение 7.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.07 «Биология»;

Приложение 7.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.08 «Астрономия»;

Приложение 7.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.09 «История»;

Приложение 7.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.10 «Физическая культура»;

Приложение 7.12. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.11 «ОБЖ»;

Приложение 7.13. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД(д).01 "Основы проектной деятельности";

Приложение 7.14. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД(д).02 "Человек и общество";

Приложение 7.15. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД(д).03 «География»;

Приложение 7.16. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД(д).04 «Психология общения»;

Приложение 7.17. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД(д).05 «Основы предпринимательства»;

Приложение 7.18. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД(д).06 «Технологии трудоустройства».

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа (далее - ОПОП) среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (далее – ФГОС СПО).

- Примерной основной образовательной программы (далее ПООП), разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под № 33 Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

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

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

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер и ПООП.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями: 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- О методических рекомендациях по реализации ФГОС СПО по 50-ти наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям №06-174 от 01.03.2017.
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016г;
- Положения об организации и проведения практики ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения об организации проведения ГИА студентов в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О. В. Терёшкина»;
- Положения о фонде оценочных средств по УД, ПМ (МДК, УПи ПП)

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ПК – профессиональные компетенции;

ОК – общие компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

Цикл ОГЭС – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН – математический и общий естественно-научный цикл.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы:

Повар ↔ кондитер

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации

Формы обучения: очная, очно-заочная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

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 ассортимента	осваивается
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 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения

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; 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, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>

	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	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, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
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	Использовать знания по финансовой грамотности, 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>

4.1. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
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	<p>Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Умения: – 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;</p>

		<p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>– безопасно править кухонные ножи;</p> <p>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>– проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>– включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>– оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</p> <p>– оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p> <p>– пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</p> <p>– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p>
--	--	---

		<p>– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>– сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p> <p>– обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>– осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>– использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>регламенты, стандарты, в том 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> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>
--	--	---

		<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>правила приема прдуктов по количеству и качеству;</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в: обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Умения: распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>различать пищевые и непищевые отходы;</p> <p>подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; со-</p>

		<p>блюдать правила утилизации пищевых 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> <p>Знания: 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 отдельных видов овощей и грибов; 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>
	<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: 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> <p>Умения:</p>

		<p>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 полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; 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>
--	--	--

		<p>Знания: 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</p>
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в: 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> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья</p>

		<p>и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании 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</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p> <p>Знания:</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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 (комплекс-</p>
--	--	---

		<p>тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<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 регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
		<p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охра-</p>

		<p>ны 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>
		<p>Знания: 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 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 чи-</p>

		<p>стящих, 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, закусок 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>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</p> <p>Умения: 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</p>

		<p>для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</p> <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 качества, доводить до вкуса; <p>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>
		<p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</p> <p>температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>санитарно-гигиенические требования</p>

		<p>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 отпуска на вынос, транспортирования; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: 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> <p>Умения: 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: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; – готовить льезоны; – закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в</p>

		<p>определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; <p>соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнитель-</p>
--	--	--

		<p>ных 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, варианты оформления супов для подачи; 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>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингре-</p>

		<p> диентов; 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 основы; 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; </p>
--	--	---

		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</p> <p>творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов различного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</p> <p>температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p>
--	--	---

		<p>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>
	<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: 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> <p>Умения: – 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 разно-</p>

		<p>образного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – 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; <p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>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:</p> <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;
--	--	--

		<p>– 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 изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; 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</p>
--	--	--

		<p>разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
		<p>Знания: 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; 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</p>

		<p>и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания,</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	---

	<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: 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> <p>Умения: 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 пряности, приправы, специи; 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</p>
--	---	--

		<p>типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); – формовать 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; <p>определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</p>
--	--	---

		<p> 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, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; </p> <p> – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий </p> <p> Знания: 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; </p>
--	--	--

		<p> 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 отпуска 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 изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; 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 </p>
--	--	--

		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: 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> <p>Умения: 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 продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - жарить порционные куски рыбу, 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; <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>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 водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
--	--	--

		<p>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;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>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;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</p> <p>температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ,</p>
--	--	--

		<p>используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусков на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья,</p> <p>правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и под-</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горя-</p>

	<p>готовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>чих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <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
--	---	---

		<p>котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,</p>
--	--	---

		<p>кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, до-</p>
--	--	---

		<p>машней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>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;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p>
--	--	--

		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<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> <p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и</p>

		<p>нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p>
--	--	--

		<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>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;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, про-</p>
--	--	---

		<p>дуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p> <p>Умения: 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: – 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; – пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; – доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; – готовить производные соусы</p>

		<p>майонез; – корректировать ветовые 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> <p>Знания: 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; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p>
--	--	--

		<p>органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</p> <p>ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</p> <p>температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</p> <p>температура подачи соусов;</p> <p>правила хранения готовых соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
	<p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты,</p>

		<p>входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления салатов различного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи салатов;</p> <p>хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>рассчитывать стоимость,</p>
--	--	---

		<p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p> <p>Знания: 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 отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</p>
--	--	--

		<p>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>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: 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> <p>Умения: 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 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

		<p>сельдь;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</p> <p>проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</p> <p>хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p>
--	--	---

		<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p>
--	--	---

		<p>правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<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: 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> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разно-</p>

		<p>образного 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – охлаждать, хранить готовые рыб- ные продукты с учетом требова- ний к безопасности; – нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить рыбное желе; – украшать и заливать рыбные про- дукты порциями; – вынимать рыбное желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гар- ниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; <p>выбирать оборудование, производ- ственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении хо- лодных блюд, закусок из рыбы, не- рыбного водного сырья</p> <p>проверять качество готовых холод- ных блюд, кулинарных изделий, заку- сок из рыбы, нерыбного водного сы- рья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кули- нарные изделия, закуски из рыбы, не- рыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из ры- бы, нерыбного водного сырья с уче- том требований к безопасности пище-</p>
--	--	---

		<p>вых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспор- тирования рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холод- ных блюд, кулинарных изделий, заку- сок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозамене- мости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре- диентов для холодных блюд кулинар- ных изделий, закусок из рыбы, не- рыбного водного сырья разнообраз- ного 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 пи- тания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопас- ной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хо- лодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении хо- лодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основно- го сырья и дополнительных ингреди- ентов с учетом сезонности, регио- нальных особенностей</p>
--	--	--

		<p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>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;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<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: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности,</p>

		<p>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</p> <p>– 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:</p> <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; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском,</p>
--	--	---

		<p>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> <p>Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных</p>
--	--	---

		<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>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;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>
--	--	---

		<p>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>
<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: – 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>
		<p>Умения: 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 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</p>

		<p>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</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных</p> <p>и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе</p>
--	--	---

		<p>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>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: 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;</p>

		<p>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</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p> <p>Знания:</p> <p>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;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования</p>
--	--	--

		<p>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>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: 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> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 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</p>

		<p>блюдов, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <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; <p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
--	--	--

		<p>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</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопас-</p>
--	--	--

		<p>ной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих 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>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: 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> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты,</p>

		<p>входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> – отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; – смешивать различные соки с другими ингредиентам; – проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой 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; <p>подготавливать пряности для напитков;</p> <p>определять степень готовности напитков;</p> <p>доводить их до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требо-</p>
--	--	---

		<p>ваний по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</p>
		<p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи,</p>

		<p>термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа пи-</p>

		<p> тания, 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; 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> <p> Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов </p>
--	--	--

		<p>диентов 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>
<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: 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 с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>

		<p>Умения:</p> <p>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;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
--	--	--

		<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ в кондитерском цехе;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>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;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ассортимент, требования к качеству,</p>
--	--	--

		<p>условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
	<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p> <p>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <p>– готовить желе;</p> <p>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе,</p>

		<p>глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <ul style="list-style-type: none"> –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 жженный 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; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> <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 полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение,
--	--	---

		<p>правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных</p>

		<p>изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> –подготавливать продукты; –замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным 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; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и</p>
--	--	--

		<p>хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Знания: 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 ассортимента;</p>
--	--	--

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

		<p>витное, пресное слоеное, заварное, воздушное, 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; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
--	--	--

		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при</p>

		<p>отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <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, кремы, отделочные полуфабрикаты; –проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; –готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по</p>
--	--	---

		<p>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; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p> <p>Знания: 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 продолжительного 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 ассорти-</p>
--	--	--

		тимента; 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; базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	---

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Рабочий учебный план

5.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена представлен в приложении 1.

5.2. Календарный учебный график

5.2. По программе подготовки специалистов среднего звена представлен в приложении 2.

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

Раздел 6. Условия образовательной деятельности

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения должны представлять 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.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс¹

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

6.1.2. **Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материальнотехнического обеспечения, включает в себя:

6.1.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья,

¹ Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашинa с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные

Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)

Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2.1. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2.1. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной ор-

ганизации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело, «Хлебопечение» (или их аналогов).

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

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

N п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программно-технического обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
	1.Общеобразовательный цикл		
1	Русский язык	Кабинет литературы и русского языка; оборудование: телевизор,1 доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, локальная сеть с выходом в Интернет, учебные наглядные пособия.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, каб. 202
2	Родной (русский) язык	Кабинет литературы и русского языка; оборудование: телевизор,1 доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, локальная сеть с выходом в Интернет, учебные наглядные пособия.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, каб. 202
3	Литература	Кабинет литературы и русского языка; оборудование: телевизор,1 доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, локальная сеть с выходом в Интернет, учебные наглядные пособия.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, каб. 202
4	Математика	Кабинет социально-экономических дисциплин оборудование: рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, компьютер, ноутбук – 16, локальная сеть с выходом в Интернет, проектор, экран, учебные наглядные пособия, таблицы, наборы моделей, настенные планшеты.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, каб. 210
5	Информатика	Кабинет Информационных технологий в профессиональной деятельности Интерактивная установка, проектор, компьютеры, принтер, сканер, учебно-методическая документация и наглядные пособия, лицензионные программы, локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (стол, стул),	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, каб. 314

		столы, стулья, компьютерные столы, компьютерные стулья.	
6	Иностранный язык	Кабинет Иностранного языка; оборудование: оборудование: 1 доска, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, Интерактивная доска - 1, проектор - 1, компьютер, локальная сеть с выходом в интернет, комплекты материалов.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, каб. 203
7	Химия	Лаборатория Химии лабораторное оборудование: штативы - 15, спиртовки - 16, весы с разновесами -15, пробирки -15, набор ареометров, нагреватель для пробирок, печь тигельная, спиртовка, шкаф сушильный, электроплитка лабораторная, бюксы, воронка лабораторная, колба коническая, колба мерная, кружки фарфоровые, палочки стеклянные, пипетка глазная, стаканы химические, стекла предметные, тигли фарфоровые, цилиндры мерные, чашка выпарительная, банка с притертой пробкой, бумага фильтрованная, вата гигроскопическая, груша резиновая, держатель для пробирок, ерши для мойки колб и пробирок, кристаллизатор, ножницы, трубки резиновые, трубки стеклянные, химические реактивы. демонстрационные: прибор для демонстрации электролиза, модели веществ, учебные наглядные пособия, таблицы, портреты ученых, электронные пособия (диск), ноутбук – 1, интерактивный проектор – 1, документ-камера – 1, экран – 1, телевизор, локальная сеть с выходом в Интернет, доска классная -1, рабочее место педагога (2 стола, 1 стул), столы – 15, стулья- 30, вытяжной шкаф-1.	
8	Биология	Кабинет экологических основ природопользования: штативы - 15, спиртовки - 16, весы с разновеса-	

		ми -15, пробирки -15, набор ареометров, нагреватель для пробирок, печь тигельная, спиртовка, шкаф сушильный, электроплитка лабораторная, бюксы, воронка лабораторная, колба коническая, колба мерная, кружки фарфоровые, палочки стеклянные, пипетка глазная, стаканы химические, стекла предметные, тигли фарфоровые, цилиндры мерные, чашка выпарительная, банка с притертой пробкой, бумага фильтрованная, вата гигроскопическая, груша резиновая, держатель для пробирок, ерши для мойки колб и пробирок, кристаллизатор, ножницы, трубки резиновые, трубки стеклянные, химические реактивы.	
9	Астрономия	Кабинет Физики. Плакаты по астрономии, модель движения солнца, модель луны, электронные пособия, рабочее место педагога (2 стола, 1 стул), столы - 15, стулья - 30, доска классная - 1, локальная сеть с выходом в Интернет, компьютер – 1, проектор, экран.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, каб. 310
10	История	Кабинет Истории и общественно-правовых дисциплин; оборудование: телевизор, наглядные пособия, доска классная, рабочее место педагога (стол - 1, стул-1), компьютер -1, столы - 15, стулья – 30, локальная сеть с выходом в Интернет, проектор, экран.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, каб. 313
11	Физическая культура	Спортивный комплекс: спортивный зал: компьютер – 1, рабочее место педагога (2 стола, 2 стула), шкаф, скамейки. баскетбольные щиты -2, стойка волейбольная -1, мячи волейбольные -10, мячи баскетбольные - 10, мячи футбольные – 6, маты гимнастические -6, перекладина-4, канат -1, граната-6, набор Дартс – 3, набор дротики -1, табло перекидное – 2, ракетки для тенниса – 10, теннисный стол-2, ракетки для бадминтона, сетка футбольная – 2,	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 1 этаж.

		<p>лыжи-25, лажные палки-25пар, коньки, секундомер, канат для перетягивания, стойки, перекладины, музыкальный центр.</p> <p>Тренажерный комплекс: гантели – 15 пар, гири-6, грифы Вейдера -2, скамейки гимнастические -4, тренажер "Тонус" -1, гири -4, штанга народная -6, велотренажер "В-216 TORNEO", скакалки -20, обручи -5, коврик гимнастический -10, мяч гимнастический -10, футбол-10, обруч-10, конус-9.</p> <p>На земельном участке спортивная площадка: футбольное поле с замкнутой беговой дорожкой, баскетбольная площадка, уличные тренажеры. В зимнее время (при наличии снега) – лыжня, каток.</p>	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, земельный участок
12	ОБЖ	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда: оборудование: проектор, ноутбук, противогазы ГП, противогазы изоляционные, тренажер "Максим", дозиметрические и радиационные приборы, прибор измерения артериального давления, накладки для ИВЛ, комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, макеты)), санитарные сумки, медицинские средства защиты: бинты, кровоостанавливающие жгуты; костюмы ОЗК, ВПХР – 5, рабочее место педагога, столы, стулья, доска классная, автомат Калашникова - 2, тренажер Искандер для отработки приемов удаления инородного тела, огнетушители.</p>	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 1 этаж, кабинет 112.
13	Основы проектной деятельности	<p>Кабинет Экономики, маркетинга и менеджмента Оборудование: рабочее место педагога (стол - 1, стул- 1) , стол -15, стул -30, доска классная, компьютер с выходом в интернет, проектор, экран, учебно-наглядные пособия.</p>	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 211
14	Человек и общество	Кабинет Географии	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, каб.

		оборудование: компьютер – 1, локальная сеть с выходом в Интернет, проектор, экран, доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, карты.	306 а
15	География	Кабинет Географии оборудование: компьютер – 1, локальная сеть с выходом в Интернет, проектор, экран, доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, карты.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, каб. 306 а
16	Психология общения	Кабинет Философии и речевых коммуникаций. Оборудование: 1 доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул); 15 столов, 30 стульев, телевизор.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 201
17	Основы предпринимательства	Кабинет Экономики, маркетинга и менеджмента Оборудование: рабочее место педагога (стол - 1, стул- 1) , стол -15, стул -30, доска классная, компьютер с выходом в интернет, проектор, экран, учебно-наглядные пособия.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 211
18	Технологии трудоустройства	Кабинет Философии и речевых коммуникаций. Оборудование: 1 доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул); 15 столов, 30 стульев, проектор, экран.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, каб. 201
	ОП.00 Общепрофессиональный цикл		
25	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф для хранения муляжей, плакаты, учебно-наглядные пособия, калькулятор, лабораторное оборудование и реактивы.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а
26	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Кабинет товароведения продовольственных товаров	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж,

		оборудование: ноутбук, экран, Мультимедийное оборудование; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, доска классная, шкаф для хранения муляжей, наглядные пособия.	к. 206 а
27	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф для хранения муляжа, учебно-наглядные пособия, лицензионное программное обеспечение.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а
28	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет социально-экономических дисциплин; оборудование: телевизор, доска классная, рабочее место педагога (стол -1, стул-1), компьютер -1, столы - 15, стулья – 30, локальная сеть с выходом в Интернет	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, каб. 313
29	ОП.05 Основы калькуляции и учета	Кабинет социально-экономических дисциплин оборудование: рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, компьютер, ноутбук – 16, локальная сеть с выходом в Интернет, проектор, экран, учебные наглядные пособия, таблицы, наборы моделей, настенные планшеты.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а
30	ОП.06 Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда оборудование: проектор, ноутбук, противогазы ГП, противогазы изоляционные, тренажер "Максим", дозиметрические и радиационные приборы, прибор измерения артериального давления, накладки для ИВЛ, комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, макеты), санитар-	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 1 этаж, кабинет 112

		ные сумки, медицинские средства защиты: бинты, кровоостанавливающие жгуты; костюмы ОЗК, ВПХР – 5, рабочее место педагога, столы, стулья, доска классная, автомат Калашникова - 2, тренажер Искандер для отработки приемов удаления инородного тела, огнетушители.	
31	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет Иностранного языка; оборудование: 1 доска, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, Интерактивная доска - 1, проектор - 1, компьютер, локальная сеть с выходом в интернет, комплекты материалов.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, каб. 203
32	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда: оборудование: проектор, ноутбук, противогазы ГП, противогазы изоляционные, тренажер "Максим", дозиметрические и радиационные приборы, прибор измерения артериального давления, накладки для ИВЛ, комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, макеты), санитарные сумки, медицинские средства защиты: бинты, кровоостанавливающие жгуты; костюмы ОЗК, ВПХР – 5, рабочее место педагога, столы, стулья, доска классная, автомат Калашникова - 2, тренажер Искандер для отработки приемов удаления инородного тела, огнетушители.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 1 этаж, кабинет 112
33	ОП.09 Физическая культура	Спортивный комплекс: спортивный зал: компьютер – 1, рабочее место педагога (2 стола, 2 стула), шкаф, скамейки. баскетбольные щиты -2, стойка волейбольная -1, мячи волейбольные -10, мячи баскетбольные - 10, мячи футбольные – 6, маты гимнастические -6, перекладина-4, канат -1, граната-6, набор Дартс – 3, набор дротики -1, табло перекидное – 2, ракетки для тенниса – 10, теннисный стол-2, ракетки для бадминтона, сетка футбольная – 2, лыжи-25, лажные палки-25пар, коньки, секундомер, канат для перетягивания, стойки, пере-	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 1 этаж.

		<p>кладины, музыкальный центр.</p> <p>Тренажерный комплекс: гантели – 15 пар, гири-6, грифы Вейдера -2, скамейки гимнастические -4, тренажер "Тонус" -1, гири -4, штанга народная -6, велотренажер "B-216 TORNEO", скакалки -20, обручи -5, коврик гимнастический -10, мяч гимнастический -10, фитбол-10, обруч-10, конус-9.</p> <p>На земельном участке спортивная площадка:</p> <p>футбольное поле с замкнутой беговой дорожкой, баскетбольная площадка, уличные тренажеры. В зимнее время(при наличии снега) – лыжня, каток.</p>	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, земельный участок
	ВЧ.00 Вариативная часть		
34	ВЧ.01 Кулинария и здоровье	<p>Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф для хранения муляжей, плакаты, учебно-наглядные пособия, калькулятор, лабораторное оборудование и реактивы.</p>	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, к. 305
35	ВЧ.02 Рисование и лепка	<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства</p> <p>оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.</p>	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а
36	ВЧ.03 Организация обслуживания	<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства</p>	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж,

		оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	к. 206 а
37	ВЧ.04 Организация и контроль запасов сырья	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а
38	ВЧ.05 Метрология и стандартизация	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а
39	ВЧ.06 Кухни народов мира	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а

		классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	
	Профессиональный цикл/ Профессиональные модули		
40	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а
	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а

		кизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	
	УП. 01 Учебная практика	<p>Лаборатории: Учебная кухня ресторана, база практики: рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска. Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Учебный кондитерский цех, база практики: рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска, стол для презентаций. Основное и вспомогательное оборудование: конвекционная печь, расстоечный шкаф, плита индукционная, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер(с венчиками), миксер погружной(блендер), мясорубка, куттер, соковыжи-</p>	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 2 этаж, Лаборатория Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех

		малка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашинка с капучинатором, овоскоп, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная, производственный стол с деревянным покрытием (кондитерский), весы настольные, микроволновая печь, подовая печь для пиццы, фризер, тестомес, пресс для пиццы, лампа для карамели, газовая горелка (карамелизатор), ванна для темперирования шоколада, термометр инфракрасный(пирометр), термометр со щупом, стеллажи, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (мраморная доска), инструменты, указанные в инфраструктурных листах WSR) миксер для коктейля, микровесы, крем-сифон, посуда, кухонная утварь (инструменты для декорирования, сервировочные принадлежности), формы для выпечки.	
	ПП. 01 Производственная практика	Предприятия общественного питания	г. Лесной, г. Нижняя Тура
41	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а
	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а

		<p>классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.</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 оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.</p>	<p>Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а</p>
	<p>УП. 02 Учебная практика</p>	<p>Лаборатории: Учебная кухня ресторана, база практики: рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска. Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), мо-</p>	<p>Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 2 этаж, Лаборатория Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех</p>

		<p>ечная ванна двухсекционная.</p> <p>Учебный кондитерский цех, база практики: рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, МФУ, магнитно-маркерная доска, стол для презентаций.</p> <p>Основное и вспомогательное оборудование: конвекционная печь, расстоечный шкаф, плита индукционная, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер(с венчиками), миксер погружной(блендер), мясорубка, куттер, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, овоскоп, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная, производственный стол с деревянным покрытием (кондитерский), весы настольные, микроволновая печь, подовая печь для пиццы, фризер, тестомес, пресс для пиццы, лампа для карамели, газовая горелка (карамелизатор), ванна для темперирования шоколада, термометр инфракрасный(пирометр), термометр со щупом, стеллажи, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (мраморная доска), инструменты, указанные в инфраструктурных листах WSR) миксер для коктейля, микровесы, крем-сифон, посуда, кухонная утварь (инструменты для декорирования, сервировочные принадлежности), формы для выпечки.</p>	
	ПП. 02 Производственная практика	Предприятия общественного питания	г. Лесной, г. Нижняя Тура
42	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а

		стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	
	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а
	УП. 03 Учебная практика	Лаборатории: Учебная кухня ресторана, база практики: рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска. Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фри-	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 2 этаж, Лаборатория Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех

		<p>тюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для citrusовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Учебный кондитерский цех, база практики: рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, МФУ, магнитно-маркерная доска, стол для презентаций.</p> <p>Основное и вспомогательное оборудование: конвекционная печь, расстоечный шкаф, плита индукционная, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер(с венчиками), миксер погружной(блендер), мясорубка, куттер, соковыжималка для citrusовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, овоскоп, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная, производственный стол с деревянным покрытием (кондитерский), весы настольные, микроволновая печь, подовая печь для пиццы, фризер, тестомес, пресс для пиццы, лампа для карамели, газовая горелка (карамелизатор), ванна для темперирования шоколада, термометр инфракрасный(пирометр), термометр со щупом,</p>	
--	--	--	--

		стеллажи, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (мраморная доска), инструменты, указанные в инфраструктурных листах WSR) миксер для коктейля, микровесы, крем-сифон, посуда, кухонная утварь (инструменты для декорирования, сервировочные принадлежности), формы для выпечки.	
	ПП. 03 Производственная практика	Предприятия общественного питания	г. Лесной, г. Нижняя Тура
43	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а
	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи,	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а

		предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	
УП. 04 Учебная практика		<p>Лаборатории: Учебная кухня ресторана, база практики: рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска. Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Учебный кондитерский цех, база практики: рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска, стол для презентаций. Основное и вспомогательное оборудование: конвекционная печь, расстоечный шкаф, плита индукционная, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер(с венчиками), миксер погруж-</p>	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 2 этаж, Лаборатория Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех

		ной(блендер), мясорубка, куттер, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашинка с капучинатором, овоскоп, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная, производственный стол с деревянным покрытием (кондитерский), весы настольные, микроволновая печь, подовая печь для пиццы, фризер, тестомес, пресс для пиццы, лампа для карамели, газовая горелка (карамелизатор), ванна для темперирования шоколада, термометр инфракрасный(пирометр), термометр со щупом, стеллажи, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (мраморная доска), инструменты, указанные в инфраструктурных листах WSR) миксер для коктейля, микровесы, крем-сифон, посуда, кухонная утварь (инструменты для декорирования, сервировочные принадлежности), формы для выпечки.	
	ПП. 04 Производственная практика	Предприятия общественного питания	г. Лесной, г. Нижняя Тура
44	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а
	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а

		стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор, реактивы.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а
	УП. 05 Учебная практика	Лаборатории: Учебная кухня ресторана, база практики: рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска. Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для citrusовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной,	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 2 этаж, Лаборатория Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех

		<p>стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Учебный кондитерский цех, база практики: рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска, стол для презентаций.</p> <p>Основное и вспомогательное оборудование: конвекционная печь, расстоечный шкаф, плита индукционная, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер(с венчиками), миксер погружной(блендер), мясорубка, куттер, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, овоскоп, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная, производственный стол с деревянным покрытием (кондитерский), весы настольные, микроволновая печь, подовая печь для пиццы, фризер, тестомес, пресс для пиццы, лампа для карамели, газовая горелка (карамельизатор), ванна для темперирования шоколада, термометр инфракрасный(пирометр), термометр со щупом, стеллажи, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (мраморная доска), инструменты, указанные в инфраструктурных листах WSR) миксер для коктейля, микровесы, крем-сифон, посуда, кухонная утварь (инструменты для декорирования, сервировочные принадлежности), формы для выпечки.</p>	
	ПП. 05 Производственная практика	Предприятия общественного питания	г. Лесной, г. Нижняя Тура

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

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

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

№	Наименование УД и МДК	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания	Наличие эл. учебника да/нет	Количество экземпляров в библиотечном фонде	Обеспеченность на одного обучающегося
	1.Общеобразовательный цикл							
	Русский язык	Электронный учебник	Русский язык 10 класс Русский язык 11 класс	Т.М. Пахнова	2019	да	-	100
1	Родной (русский) язык	Электронный учебник	Родной русский 10-11 класс	Исламбекова С.Ю., Мусурманова Ю.Ю., Абдураимова З.Х. Тагиева Л.Н.,	2018	да	-	100
2	Литература	Электронный учебник	Русская литература 10-11 класс	Захарова С.Н.	2019	да	-	100
3	Математика	Электронный учебник	Алгебра и начало математического анализа 10-11 класс	П.В.Мордкович, А.Г.Семенов	2020	да	-	100
4	Информатика	Электронный учебник	Информатика 10-11 кл	Босова Л.Л.	2021	да	-	100
5	Иностранный язык	Электронный учебник	Профессиональный англ. язык	Косс Е.В.	2019	да	-	100
6	Химия	Электронный учебник	Аналитическая химия	Апарнев А.И.	2019	да	-	100
7	Биология	Электронный учебник	Биология 10 кл	Гафуров А.	2018	да	-	100
8	Астрономия	Электронный учебник	Астрономия	Алексеева Е.В.	2019	да	-	100
9	История	Электронный учебник	История России	Борисов Н.С.	2018	да	-	100
10	Физическая культура	Электронный учебник	Физическое воспитание в вузе	Хабарова О.Л	2019	да	-	100
11	ОБЖ	Электронный учебник	Безопасность жизнедеятельности человека радиационная безопасность	Чернуха Г.А. Азаренко Ю.В	. 2019	да	-	100
12	Основы проектной деятельности	Электронный учебник	Основы проектной деятельности	Б. Р. Мандель	2018	да	-	100
13	Человек и общество	Электронный учебник	Человек и общество Обществоведение, 10-11 класс	Чуприс О.И. Балашенко С.А. Денисюк Н.П	. 2021	да	-	100
14	География	Электронный учебник	География, Социально-экономическая география мира, 10класс	Антипова Е.А. Гузова О.Н.	2021	да	-	100

15	Психология общения	Электронный учебник	Психология общения	М.А. Кузнецова	2019	да	-	100
16	Основы предпринимательства	Электронный учебник	Основы экономики менеджмента и маркетинга.	С.Б. Жабина О.М. Бурдогова А.В. Колесова	2020	да	-	100
17	Технологии трудоустройства	Электронный учебник	Технологии трудоустройства	М. М. Дудина, С. Л. Семенова	2018	да	-	100
	ОП.00 Общепрофессиональный цикл							
19	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Электронный учебник	Основы микробиологии Физиологического питания санитарии и гигиены для СПО	Лаушкина Т.А.	2018	да	-	100
20	ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров	Электронный учебник	Товароведение пищевых продуктов	Матюхина З.П	2019	да	-	100
21	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Электронный учебник	Техническое оснащение т организация рабочего места	Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С.,	2019	да	-	100
22	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Электронный учебник	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности для СПО	С.Б. Жабина О.М. Бурдогова А.В. Колесова	2018	да	-	100
23	ОП.05 Основы калькуляции и учета	Электронный учебник	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд	Семичева Г.П.	2019	да	-	100
24	ОП.06 Охрана труда	Электронный учебник	Охрана труда	В.А. Девесилов	2018	да	-	100
25	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Электронный учебник	Английский язык	Маньковская З.В.	2020	да	-	100
26	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Электронный учебник	Основы безопасности жизнедеятельности, обеспечение личной и государственной безопасности населения. Сохранение здоровья и основы медицинских знаний	Колесников М.М Сабуров П.С.	2019		-	
27	ОП.09 Физическая культура	Электронный учебник	Физическое восп. в вузе	Хабарова О.Л	2019	да	-	100
	ВЧ.00 Вариативная часть							
28	ВЧ.01 Кулинария и здоровье	Электронный учебник	Приготовление, оформление и подготовка к	Семичева Г.П.	2019	да	-	100

			реал. блюд					
29	ВЧ.02 Рисование и лепка	Электронный учебник	Приготовление, оформление и подготовка к реал. блюд	Семичева Г.П.	2019	да	-	100
30	ВЧ.03 Организация обслуживания	Электронный учебник	Мучные кулинарные и кондитерские изделия	Ратушный А.С.	2018	да	-	
31	ВЧ.04 Организация и контроль запасов сырья	Электронный учебник	Технология продукции общественного питания	Ратушный А.С.	2019	да	-	100
32	ВЧ.05 Метрология и стандартизация	Электронный учебник	Учебное пособие по МС и СПО	Мифтахова Н.И.	2018	да	-	100
33	ВЧ.06 Кухни народов мира	Электронный учебник	Приготовление, оформление и подготовка к реал. блюд	Семичева Г.П.	2019	да	-	100
	Профессиональный цикл/ Профессиональные модули							
	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента							
33	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Электронный учебник	Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов	Долганова Н.В	2020	да	-	100
34	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Электронный учебник	Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов	Долганова Н.В	2020	да	-	100
35	УП. 01 Учебная практика	Методические указания для практических занятий	Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Разработчик: Дмитриева Т.А., Кравченко С.А.	2018	да	-	100
36	ПП. 01 Производственная практика							
37	ПМ 02 Приготовление,							

	оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							
38	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Электронный учебник	Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»	Зайцева, Е. А.	2020	да	-	100
39	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Электронный учебник	Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»	Зайцева, Е. А.	2020	да	-	100
40	УП. 02 Учебная практика	Методические указания для практических занятий	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	О.Ю. Беглярова Н.В.Ноздрина	2021	да	-	100
41	ПП. 02 Производственная практика							
	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							
42	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Электронный учебник	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Радченко Л.А.	2020	да	-	100
43	МДК.03.02 Процессы приго-	Электронный учеб-	Организация производ-	Радченко Л.А.	2020	да	-	100

	товления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ник	ства и обслуживания на предприятиях общественного питания					
44	УП. 03 Учебная практика	Методические указания для практических занятий	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок холодного ассортимента (методические указания для практических занятия)	О.Ю. Беглярова Н.В.Ноздрина	2021	да	-	100
45	ПП. 03 Производственная практика							
	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента							
46	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Электронный учебник	Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо Напитки	Скобельская, З. Г. Ратушный А.С.	2019 2018	да	-	
47	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Электронный учебник	Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо Напитки	Скобельская, З. Г. Ратушный А.С.	2019 2018	да	-	
48	УП. 04 Учебная практика	Методические указания для практических занятий	процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий (методические указания для практических занятий)		2021	да	-	100
49	ПП. 04 Производственная							

	практика							
	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента							
50	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Электронный учебник	Мучные кулинарные и кондитерские изделия	Ратушный А.С.	2018	да	-	
51	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Электронный учебник	Мучные кулинарные и кондитерские изделия	Ратушный А.С.	2018	да	-	
52	УП. 05 Учебная практика	Методические указания для практических занятий	Учебно - методический комплекс «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	С.С. Луца	2021	да	-	
53	ПП. 05 Производственная практика							

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания (определяются образовательной организацией)

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, 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 прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

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 прочее), 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 прочее), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна

быть не менее 25 процентов.

6.2.1. Информация о преподавателях общепрофессионального и профессионального цикла по специальности

43.01.09 Повар, кондитер

Наименование учебной дисциплины	ФИО преподавателя, мастера производственного обучения	Образование		Квалификационная категория, ученая степень, разряд по профессии	Стажировка в профильных организациях	Курсы повышения квалификации
		Педагогическое	Соответствующее профилю преподаваемым УД и МДК и проф.стандарту «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»			
ОП.00 Общепрофессиональный цикл						
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Макух.Е.В.	Алапаевский многопрофильный техникум Мастер производственного обучения (технолог)		первая		Стажировка по профессии «Пекарь» - 76 часов, 08.11.2021г.-19.11.2021г. ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико – технологический колледж» «Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки)» - 40 часов, ИРО, 23.05.-27.05.2022г.
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Макух.Е.В.	Алапаевский многопрофильный техникум Мастер производственного обучения (технолог)		первая		Стажировка по профессии «Пекарь» - 76 часов, 08.11.2021г.-19.11.2021г. ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико – технологический колледж» «Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и

						кондитерское дело» (в форме стажировки)» - 40 часов, ИРО, 23.05.-27.05.2022г.
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель технологии и предпринимательства		Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Рудницкая О.С.	Северо-Западный государственный заочный технический университет Инженер		первая		«Педагогическое образование : Математика в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования» с 01.09.2021г. – по 23.12.2021г. «Московская академия профессиональных компетенций» «Дистанционное обучение как современный формат преподавания» - 72 часа, 08.11 -23.11.2022г. ООО «Инфоурок»
ОП.05 Основы калькуляции и учета	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель технологии и предпринимательства		Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО
ОП.06 Охрана труда	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель технологии и предпринимательства		Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Муха А.М.	Свердловский областной		Первая		«Руководство проектной и исследовательской деятельностью

ности		педагогический колледж Учитель иностранного (английского языка) основной общей школы				обучающихся по программам СПО» обучение с использованием ДОТ – 40 часов, 15.11.2021г. – 26.11.2021г. ИРО
	Бородин Н.Н.	Нижнетагильская государственная социально-педагогическая академия Магистр		Первая		
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Исламов Р.Р.	Сибирский государственный университет физической культуры и спорта Специалист по физической культуре и спорту		первая		«Специалист по безопасности и антитеррористической защищенности объектов образовательной организации: структура системы безопасности» 30.05.2019г. – 06.08.2019г. ООО «Столичный учебный центр» «Инструктор по оказанию первой помощи пострадавшим в ОО» -72 часа, с 07.09.2020г. по 15.09.2020г. ДПО «Платформа» «Техносферная безопасность и охрана труда» - 620 часов 15.04.2020 – 17.09.2020 ДПО «Волгоградская Гуманитарная Академия профессиональной подготовки специалистов социальной сферы» «Адаптивная физическая культура» - 540 часов, 15.09.2020г. – 12.01.2021г. ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов» «Подготовка руководителей и работников гражданской обороны и органов управления Свердловской областной подсистемы единой государственной системы предупрежде-

						ния и ликвидации чрезвычайных ситуаций», 03.10-07.10.2022г., ГКУ ДПО СО «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям Свердловской области»
ОП.09 Физическая культура	Гумарова Е.А.	Омский государственный институт физической культуры Преподаватель физической культуры		Высшая		«Воспитательная деятельность в учреждениях среднего профессионального образования»- 132 часа, ФГБОУ «Международный детский центр «Артек», 26.05-12.07.2022г.
ВЧ.00 Вариативная часть						
ВЧ.01 Кулинария и здоровье	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель технологии и предпринимательства		Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО
ВЧ.02 Рисование и лепка	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель технологии и предпринимательства		Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО
ВЧ.03 Организация обслуживания	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель технологии и предпринимательства		Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО
ВЧ.04 Организация и кон-	Фаттахова С.А.	Очерский		Высшая		«Использование инновационных

троль запасов сырья		индустриально педагогический техникум Техник - технолог				производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки)» - 40 часов, ИРО, 23.05.-27.05.2022г.
ВЧ.05 Метрология и стандартизация	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель технологии и предпринимательства		Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО
ВЧ.06 Кухни народов мира	Фаттахова С.А.	Очерский индустриально педагогический техникум Техник - технолог		Высшая		«Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки)» - 40 часов, ИРО, 23.05.-27.05.2022г.
Профессиональный цикл/ 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	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель технологии и предпринимательства		Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель технологии и предпринимательства		Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО
УП. 01 Учебная практика	Фаттахова С.А.	Очерский индустриально педагогический техникум Техник - технолог		Высшая		«Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки)» - 40 часов, ИРО, 23.05.-27.05.2022г.
ПП. 01 Производственная практика	Фаттахова С.А.	Очерский индустриально педагогический техникум Техник - технолог		Высшая		«Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки)» - 40 часов, ИРО, 23.05.-27.05.2022г.
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 блюд, кулинарных изделий, закусок	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель технологии и предпринимательства		Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный		Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных

реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		педагогический институт Учитель технологии и предпринимательства				заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО
УП. 02 Учебная практика	Фаттахова С.А.	Очерский индустриально педагогический техникум Техник - технолог		Высшая		«Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки)» - 40 часов, ИРО, 23.05.-27.05.2022г.
ПП. 02 Производственная практика	Фаттахова С.А.	Очерский индустриально педагогический техникум Техник - технолог		Высшая		«Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки)» - 40 часов, ИРО, 23.05.-27.05.2022г.
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	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель технологии и предпринимательства		Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинар-	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт		Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся»

ных изделий, закусок		Учитель технологии и предпринимательства				обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО
УП. 03 Учебная практика	Фаттахова С.А.	Очерский индустриально педагогический техникум Техник - технолог		Высшая		«Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки)» - 40 часов, ИРО, 23.05.-27.05.2022г.
ПП. 03 Производственная практика	Фаттахова С.А.	Очерский индустриально педагогический техникум Техник - технолог		Высшая		«Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки)» - 40 часов, ИРО, 23.05.-27.05.2022г.
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	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель технологии и предпринимательства		Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель технологии и		Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г.

		предпринимательс тва				ИРО
УП. 04 Учебная практика	Фаттахова С.А.	Очерский индустриально педагогический техникум Техник - технолог		Высшая		«Использование инновационных производственных технологий в об- разовательной деятельности профес- сиональной образовательной органи- зации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажир- овки)» - 40 часов, ИРО, 23.05.- 27.05.2022г.
ПП. 04 Производственная практика	Фаттахова С.А.	Очерский индустриально педагогический техникум Техник - технолог		Высшая		«Использование инновационных производственных технологий в об- разовательной деятельности профес- сиональной образовательной органи- зации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажир- овки)» - 40 часов, ИРО, 23.05.- 27.05.2022г.
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулоч- ных, мучных кондитер- ских изделий разнообраз- ного ассортимента						
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулоч- ных, мучных кондитерских изделий	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель технологии и предпринимательс тва		Высшая		«Технологии разработки и примене- ние практико – ориентированных заданий для развития функциональ- ной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО
МДК.05.02 Процессы при- готовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изде- лий	Жердева И.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель технологии и предпринимательс тва		Высшая		«Технологии разработки и примене- ние практико – ориентированных заданий для развития функциональ- ной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО

УП. 05 Учебная практика	Фаттахова С.А.	Очерский индустриально педагогический техникум Техник - технолог		Высшая		«Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки)» - 40 часов, ИРО, 23.05.-27.05.2022г.
ПП. 05 Производственная практика	Фаттахова С.А.	Очерский индустриально педагогический техникум Техник - технолог		Высшая		«Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки)» - 40 часов, ИРО, 23.05.-27.05.2022г.

6.2.2 Информация о преподавателях общеобразовательного цикла

№	Наименование учебной дисциплины	ФИО преподавателя, мастера производственного обучения	Образование		Квалификационная категория, ученая степень, разряд по профессии	Стажировка в профильных организациях	Курсы повышения квалификации
			уровень	профильность			
1	Русский язык (баз)	Скрипко Е.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель русского языка и литературы		Первая		«Традиции и новаторство в обучении родным языком народов России» - 32 часа 21.09 – 24.09.2021г. ИРО
2	Родной (русский) язык(баз)	Скрипко Е.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель русского языка и литературы		Первая		«Традиции и новаторство в обучении родным языком народов России» - 32 часа 21.09 – 24.09.2021г. ИРО
3	Литература (баз)	Скрипко Е.В.	Нижнетагильский государственный		Первая		«Традиции и новаторство в обучении родным языком

			педагогический институт Учитель русского языка и литературы				народов России» - 32 часа 21.09 – 24.09.2021г. ИРО
4	Математика: (проф.)	Рудницкая О.С.	Северо-Западный государственный заочный технический университет Инженер		первая		«Педагогическое образование : Математика в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования» с 01.09.2021г. – по 23.12.2021г. «Московская академия профессиональных компетенций» «Дистанционное обучение как современный формат преподавания» - 72 часа, 08.11 -23.11.2022г. ООО «Инфоурок»
5	Информатика (проф.)	Трубинов В.А.	Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики Бакалавр				
6	Иностранный язык (баз)	Муха А.М.	Свердловский областной педагогический колледж Учитель иностранного (английского языка) основной общей школы		Первая		«Руководство проектной и исследовательской деятельностью обучающихся по программам СПО» обучение с использованием ДОТ – 40 часов, 15.11.2021г. – 26.11.2021г. ИРО
		Бородин Н.Н.	Нижнетагильская государственная социально-		Первая		

			педагогическая академия Магистр				
7	Химия	Токалова Н.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель биологии средней школы		Высшая		«Современные педагогические технологии обучения в профессиональной образовательной организации» обучение с использованием дистанционных образовательных технологий – 72 часа, 18.10.2021г. – 29.10.2021г. ИРО
8	Биология	Токалова Н.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель биологии средней школы		Высшая		«Современные педагогические технологии обучения в профессиональной образовательной организации» обучение с использованием дистанционных образовательных технологий – 72 часа, 18.10.2021г. – 29.10.2021г. ИРО
9	Астрономия	Рожкова С.А.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель математики и физики		Первая		«Корректировка рабочей программы на основе анализа образовательных результатов обучающихся: управленческие аспекты» - 40 часов, 22.11.2021г.- 26.11.2021г. ИРО
10	История (баз)	Рябкова Г.А.	Уральский ордена Трудового Красного Знамени государственный университет Историк, преподаватель истории и обществознания		Высшая		Технологии инклюзивного образования лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях» - 24 часа, апрель 2020г. ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж – МЦК»

11	Физическая культура (баз.)	Гумарова Е.А.	Омский государственный институт физической культуры Преподаватель физической культуры		Высшая		«Воспитательная деятельность в учреждениях среднего профессионального образования»-132 часа, ФГБОУ «Международный детский центр «Артек», 26.05-12.07.2022г.
12	ОБЖ (баз)	Исламов Р.Р.	Сибирский государственный университет физической культуры и спорта Специалист по физической культуре и спорту		первая		«Специалист по безопасности и антитеррористической защищенности объектов образовательной организации: структура системы безопасности» 30.05.2019г. – 06.08.2019г. ООО «Столичный учебный центр» «Инструктор по оказанию первой помощи пострадавшим в ОО» -72 часа, с 07.09.2020г. по 15.09.2020г. ДПО «Платформа» «Техносферная безопасность и охрана труда» - 620 часов 15.04.2020 – 17.09.2020 ДПО «Волгоградская Гуманитарная Академия профессиональной подготовки специалистов социальной сферы» «Адаптивная физическая культура» - 540 часов, 15.09.2020г. – 12.01.2021г. ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов» «Подготовка руководителей и работников гражданской обороны и органов

							управления Свердловской областной подсистемы единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций», 03.10-07.10.2022г., ГКУ ДПО СО «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям Свердловской области»
13	Основы проектной деятельности	Сергеева С.А.	ФГАОУ ВПО «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н.Ельцина» Магистр		Первая		«Новые компетенции преподавателей и специалистов в области онлайн-обучения и использование возможностей современной цифровой образовательной среды» - 36 часов, 27.11. – 29.11.2022г. ТЮМГУ
14	Человек и общество	Григорян В.О.	Ереванский госпединститут русский и иностранный языки им. В.Я. Брюсова Учитель русского языка и литературы средней школы				
15	География (баз)	Исмаилова О.В.	Нижнетагильский государственный педагогический институт Учитель истории и обществоведения		Высшая		Технологии инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях(в дистанционной форме) – 24 часа, 13.04 – 18.04.2020г. ГАПОУ СО «Уральский политехниче-

16	Психология общения	Статина Е.Ф.	Шуйский государственный педагогический университет Педагог - психолог		Первая	<p>ский колледж МЦК»</p> <p>«Современный урок в цифровой среде для обучающихся в СПО» - 72 часа, «Уральский государственный педагогический университет» ноябрь-декабрь 2020г.</p> <p>«Программа повышения квалификации по вопросам инклюзии для педагогов – психологов ПОО» 72 часа 18.10.2021г. – 30.10.2021г. ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»</p> <p>«Формирование стратегии эффективного взаимодействия потенциальных экспертов конкурсов профессионального мастерства: психологические и педагогические аспекты» - 72 часа 15.11.2021г. – 27.11.2021г. ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж – Межрегиональный центр компетенций»</p> <p>«Воспитательная деятельность в системе СПО: профилактика девиантного, суицидального поведения, безопасного поведения студентов в сети Интернет» - 16 часов 22.11.2021г. – 06.12.2021г. ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и</p>
----	--------------------	--------------	--	--	--------	--

						<p>профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ»</p> <p>«Деятельность педагога дополнительного образования в условиях дистанционного обучения», обучение с использованием ДОТ-72 часа, ИРО, 16.05-07.06.2022г.</p> <p>«Воспитательная деятельность в учреждениях среднего профессионального образования» - 132 часа, ФГБОУ «Международный детский центр «Артек», 26.05-12.07.2022г.</p> <p>«SMART-технологии как средство формирования у обучающихся навыков работы с информацией», обучение с использованием ДОТ – 40 часов ИРО, 08.08.-09.09.2022г.</p>
17	Основы предпринимательства	Рудницкая О.С.	Северо-Западный государственный заочный технический университет Инженер		первая	<p>«Педагогическое образование : Математика в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования» с 01.09.2021г. – по 23.12.2021г. «Московская академия профессиональных компетенций» «Дистанционное обучение</p>

						как современный формат преподавания» - 72 часа, 08.11 -23.11.2022г. ООО «Инфоурок»
18	Технологии трудоустройства	Стагина Е.Ф.	Шуйский государственный педагогический университет Педагог - психолог		Первая	<p>«Современный урок в цифровой среде для обучающихся в СПО» - 72 часа, «Уральский государственный педагогический университет» ноябрь-декабрь 2020г.</p> <p>«Программа повышения квалификации по вопросам инклюзии для педагогов – психологов ПОО» 72 часа 18.10.2021г. – 30.10.2021г. ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»</p> <p>«Формирование стратегии эффективного взаимодействия потенциальных экспертов конкурсов профессионального мастерства: психологические и педагогические аспекты» - 72 часа 15.11.2021г. – 27.11.2021г. ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж – Межрегиональный центр компетенций»</p> <p>«Воспитательная деятельность в системе СПО: профилактика девиантного, суицидального поведения, безопасного поведения студентов в сети Интернет» - 16 часов 22.11.2021г. –</p>

							<p>06.12.2021г. ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ»</p> <p>«Деятельность педагога дополнительного образования в условиях дистанционного обучения», обучение с использованием ДОТ-72 часа, ИРО, 16.05-07.06.2022г.</p> <p>«Воспитательная деятельность в учреждениях среднего профессионального образования» - 132 часа, ФГБОУ «Международный детский центр «Артек», 26.05-12.07.2022г.</p> <p>«SMART-технологии как средство формирования у обучающихся навыков работы с информацией», обучение с использованием ДОТ – 40 часов ИРО, 08.08.-09.09.2022г.</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы²

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются 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».

Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (Приказ Минпросвещения России №800 от 08.11.2021 года, который отменил действующий ранее Приказ №968 (с изменениями и дополнениями).

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, защищают ВКР в виде демонстрационного экзамена.

7.3. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.4. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

² Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

7.5. Комплект оценочной документации (КОД), разработанный в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки. КОД образовательная организация выбирает самостоятельно.

Примерные оценочные средства для проведения ГИА приведены в приложении 4.

РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»
Разработчики:

№	ФИО разработчика	Должность, место работы	Ответственные за разработку разделов
1	Белова И.Ю.	Зам.директора по УМР ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	Учебный план, ОПОП, учебный календарный график
2	Новикова Е.М.	Зам.директора по МТО и ПО ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	Раздел 6.1 МТО
3	Шуклина К.С.	Зам.директора по СВР	Раздел 5.3. Рабочая программа воспитания Раздел 5.4. Календарный план воспитательной работы
4	Жердева И.В.	Председатель МК, преподаватель общепрофессионального и профессионального цикла	УД и ФОС по УД(МДК) профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины: ОП.03, ОП.04, ОП.08, ВЧ.01, ВЧ.03, ВЧ.05, МДК. 01.01; МДК. 01.02; МДК. 02.01; МДК. 02.02; МДК. 03.01; МДК. 03.02; МДК. 04.01, МДК. 04.02, МДК. 05.01, МДК. 05.02, программы и ФОС ПА; ФОС ГИА
5	Васильева А.С.	Старший мастер ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	Учебная и производственная практика
6	Фаттахова С.А.	Мастер п/о ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	Программы учебной и производственной практики ПМ.01- ПМ.05, ВЧ.04, ВЧ.06, ФОС ПА и ГИА
7	Макух Е.В.	Мастер п/о ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	ВЧ.02, ОП.01, ОП.02, Программы учебной и производственной практики ПМ.01- ПМ.05, ФОС ПА и ГИА

8	Важинская М.А.	Специалист отдела кадров ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	Раздел 6.2 Информация о кадровом обеспечении
9	Князева Е.В	Зав.библиотеки ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	Раздел 6.3 Информационное обеспечение
10	Сергеева С.А.	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД ОУД.(д)01 и ФОС ПА
11	Уч. часть	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД ОУД.04, программа и ФОС ПА
12	Муха А.М. Бородина Н.Н.	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП ОУД.05, ОП.07 программа и ФОС ПА
13	Гумарова Е.А.	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП ОП.09; ОУД.08 программа и ФОС ПА
14	Скрипко Е.В.	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП ОУД.01.01; ОУД.01; ОУД.02 программа и ФОС ПА
15	Рожкова С.А.	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП ОУД.03; ОУД.06, программа и ФОС ПА
16	Токалова Н.В.	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП ОУД.05, ОУД.07, программа и ФОС ПА
17	Статина Е.Ф	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД ОУД(д).04 ОУД(д).06 программа и ФОС ПА
18	Рябкова Г.А.	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	ОУД.07 программа и ФОС ПА
19	Исмайлова О.В.	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	ОУД(д).03, программа и ФОС ПА
20	Исламов Р.Р.	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	ОП.08, ОУД.09 программа и ФОС ПА
21	Григорян В.О.	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	ОУД(д).02 программа и ФОС ПА
22	Рудницкая О.С	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	ОУД(д).05, ОП.04 программа и ФОС ПА

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023