



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

*М.И.И.* /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 специалистов среднего звена

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Форма обучения очная

**Квалификация (и) выпускника**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2022 год

## Содержание

|  |            |
|--|------------|
| <b>Раздел 1. Общие положения</b>   | <b>6</b>   |
| <b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы</b>                            | <b>7</b>   |
| <b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>                   | <b>8</b>   |
| <b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>                 | <b>9</b>   |
| 4.1. Общие компетенции   |            |
| 4.2. Профессиональные компетенции  |            |
| <b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b>                                       | <b>86</b>  |
| 5.1. Рабочий учебный план  |            |
| 5.2. Рабочий календарный учебный график  |            |
| 5.3. Рабочая программа воспитания  |            |
| 5.4. Календарный план воспитательной работы  |            |
| <b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>                              | <b>88</b>  |
| 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        |
| <b>Раздел 7. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации</b> | <b>140</b> |
| <b>Раздел 8. Разработчики рабочей основной образовательной программы</b>                   | <b>141</b> |

## ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Рабочий учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена
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) "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента";

Приложение 5.2. Рабочая программа профессионального модуля (ПМ.02) "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания";

Приложение 5.3. Рабочая программа профессионального модуля (ПМ.03) "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания";

Приложение 5.4. Рабочая программа профессионального модуля (ПМ.04) "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания";

Приложение 5.5. Рабочая программа профессионального модуля (ПМ.05) "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";

Приложение 5.6. Рабочая программа профессионального модуля (ПМ.06) «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»;

Приложение 5.7. Рабочая программа профессионального модуля (ПМ.07) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

Приложение 5.8. Рабочая программа учебной и производственной практики.

Приложение 5.9. Программа преддипломной практики

## 6. Программы учебных дисциплин:

- Приложение 6.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»;
- Приложение 6.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История»;
- Приложение 6.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»;
- Приложение 6.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»;
- Приложение 6.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения»;
- Приложение 6.6. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 «Химия»;
- Приложение 6.7. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»;
- Приложение 6.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»;
- Приложение 6.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»;
- Приложение 6.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»;
- Приложение 6.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»;
- Приложение 6.12. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».
- Приложение 6.13. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности».
- Приложение 6.14. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности».
- Приложение 6.15. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда».
- Приложение 6.16. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности».
- Приложение 6.17. Рабочая программа учебной дисциплины ВЧ.01 «Дизайн, рисование и лепка в профессии».
- Приложение 6.18. Рабочая программа учебной дисциплины ВЧ.02 «Основы товароведения пищевых продуктов».
- Приложение 6.19. Рабочая программа учебной дисциплины ВЧ.03 «Основы калькуляции и учёта».
- Приложение 6.20. Рабочая программа учебной дисциплины ВЧ.04 «Кулинария и здоровье».
- Приложение 6.21. Рабочая программа учебной дисциплины ВЧ.05 «Метрология и стандартизация».
- Приложение 6.22. Рабочая программа учебной дисциплины ВЧ.06 «Кухни народов мира».

## 7. Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла:

Приложение 7.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01.01 «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 «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 (далее ПООП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе:**

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Министерством образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1565 (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 № 38 (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022).

ОПОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- 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 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
- 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 ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН – математический и общий естественно-научный цикл.

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:  
 Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации

Формы обучения: очная, очно-заочная, заочная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: *5940 часов*, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников<sup>1</sup>: 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   | техник      |
|---|---|-------------|
| ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  | ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  | осваивается |
| ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | осваивается |
| ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | осваивается |
| ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания      | ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания      | осваивается |
| ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебо-   | ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,   | осваивается |

<sup>1</sup> Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).



|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |                   |
| ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала   | ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  | осваивается       |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  |   | Повар<br>Кондитер |

## Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

| Код   | Формулировка компетенции  | Знания, умения  |
|-------|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                     | <p><b>Умения:</b> 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; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> 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><b>Умения:</b> 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><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы</p>   |

|       |   |  |
|-------|---|--|
|       |   | структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации   |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.   | <b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования   |
|       |   | <b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования  |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   | <b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности   |
|       |   | <b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности   |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.   | <b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе  |
|       |   | <b>Знания:</b> 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 | <b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения  |
|       |   | <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения   |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  | <b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности  |
|       |   | <b>Знания:</b> 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 под-  | <b>Умения:</b> 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 специальности |

|       |   |   |
|-------|---|---|
|       | держания необходимого уровня физической подготовленности.   | <b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения   |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   | <b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение<br><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                  | <b>Умения:</b> 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы<br><b>Знания:</b> 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 |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | <b>Умения:</b> 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<br><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты  |

## 4.2. Профессиональные компетенции

| Основные виды деятельности  | Код и наименование компетенции  | Показатели освоения компетенции <sup>2</sup>  |
|---|---|---|
| <p><b>ВД.1.</b><br/>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> | <p><b>ПК 1.1.</b><br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;<br/>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;<br/>упаковки и хранения полуфабрикатов</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;<br/>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br/>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br/>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br/>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чи-</p> |

<sup>2</sup> [Практический опыт, умения и знания по каждой из компетенций, выбираются из соответствующего раздела ФГОС с учетом дополнений и уточнений предлагаемых разработчиком ПООП с учетом требований ПС и выбранной специфики примерной программы.](#)

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>стоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>  |
|  |   | <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> |
|  | <p><b>ПК 1.2.</b><br/>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;</p> <p>осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>обеспечения ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов,</p> |
|--|--|--|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>         выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br/>         выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br/>         выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p><b>Умения:</b><br/>         выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;<br/>         соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;<br/>         владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br/>         выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br/>         осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;<br/>         проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;<br/>         осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;<br/>         выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;<br/>         соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);<br/>         применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p> <p><b>Знания:</b><br/>         процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br/>         ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрика-</p> |
|--|---|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>тов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>  |
|  | <p><b>ПК 1.4.</b><br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении по-</p> |



|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | <p>луфабрикатов;<br/> оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;<br/> проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> <p><b>Знания:</b><br/> процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br/> современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;<br/> принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br/> правила организации проработки рецептур;<br/> правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;<br/> правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br/> правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p> |
| <p><b>ВД.2.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/> выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/> обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/> осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов,</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>пищевых продуктов; способы и формы ин- структурирования персонала в области обеспече- ния безопасных условий труда, качества и без- опасности полуфабрикатов, пищевых продук- тов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной экс- плуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и прави- ла ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологи- ческих операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инстру- ментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>   |
|  | <p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, творче- ское оформление и под- готовку к реализации супов сложного ассорти- мента с учетом потреб- ностей различных кате- горий потребителей, ви- дов и форм обслужива- ния</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать приготовле- ние, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий по- требителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осу- ществлять выбор в соответствии с технологи- ческими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополни- тельных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополни- тельными ингредиентами для создания гармо- ничных супов сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взвешивание, измерение про- дуктов, входящих в состав супов сложного ас- сортимента в соответствии с рецептурой, зака- зом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продук- тов в соответствии с нормами закладки, осо- бенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассорти-</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>мента;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;</p> <p>правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных</p> |
|--|--|---|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>способы выявления и исправления дефектов,</p> <p>охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</p>   |
|  | <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопас-</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>ности готовой продукции;<br/> минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br/> обеспечивать безопасность готовых соусов;<br/> определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;<br/> предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br/> охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;<br/> организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br/> контролировать температуру подачи соусов;<br/> организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br/> организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;<br/> вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br/> консультировать потребителей;<br/> владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b><br/> процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br/> характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br/> пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;<br/> варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;<br/> варианты подбора пряностей и приправ;<br/> ассортимент вкусовых добавок, полуфабри-</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>катов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,</p> <p>круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для по-</p> |
|--|--|--|



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>дачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,</p> <p>круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассорти-</p> |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>мента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>  |
|  | <p><b>ПК 2.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с</p> |
|--|--|---|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p><b>ПК 2.6.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей</p>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>блюдо из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> |
|--|---|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармо-</p> |
|--|--|---|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>ничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологического оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p><b>ПК 2.7.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потреб-</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> </ul> |
|--|--|--|



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармо-</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>ничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологического оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|  | <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом по-</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>  |

|   |  |
|---|--|
| <p>требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем</p>  |
|   | <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> |
|   | <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,</p>  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>  |
| <p><b>ВД 3.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их ква-</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>лификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</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; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и</p> |
|--|--|---|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br/> правила утилизации непищевых отходов;<br/> виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br/> виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначениями</p>  |
|  | <p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/> выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b><br/> выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/> сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br/> контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br/> осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br/> использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br/> контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br/> изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br/> организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br/> минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обра-</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>ботке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</p> <p>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> |
|--|--|---|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p><b>ПК 3.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с</p>  |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование,</p> <p>оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им по-</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>мощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b><br/> процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br/> характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br/> пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;<br/> варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;<br/> варианты подбора пряностей и приправ;<br/> ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br/> виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br/> правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;<br/> температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br/> современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;<br/> способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;<br/> способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br/> техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;<br/> виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br/> методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;<br/> температура подачи салатов сложного ассортимента;<br/> требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;<br/> правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники обращения, ориентированные на потребителя;</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке   |
|  | <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br/>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br/>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br/>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br/>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br/>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br/>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br/>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br/>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br/>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готов-</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>ности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных</p>  |

продуктов и дополнительных ингредиентов;  
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;  
использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  
организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  
обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  
определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;  
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потреб-

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>ностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых хо-</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>лодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополни-</p>  |



тельными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;

обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи,

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных</p> |
|--|--|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | блюдо, кулинарных изделий, закусок   |
| <p><b>ВД 4.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/> выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/> обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/> осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p><b>Умения:</b><br/> выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/> обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br/> составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br/> оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br/> объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br/> контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответствен-</p> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>ность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>   |
|  |   | <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы структурирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</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; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> |
|  | <p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>  |

|  |                   |   |
|--|-------------------|---|
|  | форм обслуживания | <p>реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий по-</p> |
|--|-------------------|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>требителей, форм и способов обслуживания;<br/>         контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br/>         охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br/>         организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br/>         рассчитывать стоимость холодных десертов;<br/>         вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;<br/>         поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br/>         владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b><br/>         процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/>         ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/>         правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br/>         характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br/>         нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;<br/>         варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;<br/>         варианты подбора пряностей и приправ;<br/>         ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br/>         правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;<br/>         виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br/>         температурный режим, последовательность</p> |
|--|--|---|



|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>выполнения технологических операций;<br/> современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;<br/> способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;<br/> способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;<br/> техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;<br/> виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;<br/> методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;<br/> температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;<br/> правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;<br/> правила общения с потребителями;<br/> базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;<br/> правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p><b>ПК 4.3.</b><br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/> приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b><br/> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br/> контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/> сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;<br/> контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соот-</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>ветствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br/>         владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p> <p><b>Знания:</b><br/>         процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/>         ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/>         правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br/>         характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br/>         нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br/>         пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;<br/>         варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;<br/>         варианты подбора пряностей и приправ;<br/>         ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;<br/>         правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br/>         виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br/>         температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br/>         современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;<br/>         способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;<br/>         способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br/>         техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> |
|--|--|---|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>  |
|  | <p><b>ПК 4.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и</p> <p>исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных напитков;</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного пригото-</p> |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>ления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p><b>ПК 4.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготов-</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом</p>  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>ку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</li> <li>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</li> <li>оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков</li> </ul> |
|--|---|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих напитков;</p> <p>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>   |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность</p> |



|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>  |
|  | <p><b>ПК 4.6.</b><br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с</p> |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   |  | <p>учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p> |
| <p><b>ВД. 5.</b><br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изде-</p> | <p><b>ПК 5.1.</b><br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных,</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с</p>  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>лий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с</p> |
|--|---|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</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>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке</p> <p>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>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> |
|  | <p><b>ПК 5.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответ-</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>ствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать 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, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> |
|--|---|

|   |  |
|---|--|
|   | <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>   |
|   | <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p> |
| <p><b>ПК 5.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>                   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> |
|--|--|--|



|  |   |
|--|---|
|  | <p>сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p> |
| <p><b>ПК 5.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кон-</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>дитерских изделий сложного ассортимента;<br/> осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;<br/> выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br/> проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;<br/> порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br/> контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);<br/> контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br/> контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;<br/> рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br/> поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p><b>Знания:</b><br/> процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br/> температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br/> виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br/> нормы взаимозаменяемости сырья и про-</p> |
|--|--|--|

|  |  |
|--|--|
|  | <p>дуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования и упаковывания</p>   |
| <p><b>ПК 5.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные</p> |

материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

доводить тесто до определенной консистенции;

определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности

|  |  |
|--|--|
|  | <p>готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> |
|--|--|

|   |  |
|---|--|
| <p><b>ПК 5.6.</b><br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> | <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>  |
|   | <p><b>Практический опыт:</b><br/>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов прораб</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br/>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br/>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br/>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;<br/>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br/>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br/>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br/>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br/>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br/>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;<br/>проводить мастер-класс для представления</p> <p><b>Знания:</b><br/>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br/>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приго-</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>товления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости</p>   |
| <p><b>ВД.6.</b><br/>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> | <p><b>ПК 6.1.</b><br/>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</p> <p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p> |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</p> <p>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;</p> <p>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;</p> <p>классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;</p> <p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</p> <p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p> <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;</p> <p>основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>  |
|  | <p><b>ПК 6.2.</b><br/>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p><b>Знания:</b><br/>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регули-</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>рующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>  |
|  | <p><b>ПК 6.3.</b><br/>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;</p> <p>определять потребность для выполнения производственной программы;</p> <p>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</p> <p>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</p> <p>изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</p> <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</p> <p>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение</p> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области</p>  |
|  | <p><b>ПК 6.4.</b><br/>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать работу подчиненного персонала</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>отраслевые стандарты;</p> <p>правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 класси-</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>фикацию организаций питания;<br/> структуру организации питания;<br/> принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;<br/> правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;<br/> правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;<br/> методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;<br/> схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания;<br/> правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;<br/> контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;<br/> современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;<br/> правила составления графиков выхода на работу</p>  |
|  | <p><b>ПК 6.5.</b><br/> Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/> выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;<br/> оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> <p><b>Умения:</b><br/> анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;<br/> выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;<br/> оценивать результаты обучения;<br/> координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;<br/> объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;<br/> проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> <p><b>Знания:</b><br/>         знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);<br/>         способы и формы инструктирования персонала;<br/>         формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;<br/>         роль наставничества в обучении на рабочем месте;<br/>         методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;<br/>         личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;<br/>         правила составления программ обучения;<br/>         способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;<br/>         принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;<br/>         законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;<br/>         современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p> |
|--|--|--|

## **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 специалистов среднего звена 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 оснащению 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 представлен следующим образом. Кабинеты:**

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,

технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Лаборатории:**

- химии;
- учебная кухня ресторана;
- учебный кондитерский цех.

**Тренажеры, тренажерные комплексы:**

- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг. Спор-

**тивный комплекс**

**Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

**6.1.2. Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практик по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Образовательная организация, реализующая образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 в разрезе выбранных траекторий Минимально необходимый для реализации ООП. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:



## **Оснащение лабораторий**

### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (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;

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 цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина 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

#### **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 инфрокрасный  
 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

### 6.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации 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.

| <b>г. Лесной</b>   | <b>г. Нижняя тура</b>          |
|--|--------------------------------|
| - ФГУП «комбинат ЭХП»                                      | АО «Тизол»                     |
| ГКСУСО СО "Нижнетуринский ДДИ"                             | ИП Аскарова                    |
| ООО «Парус» ст.№22/2 Санкт Петербург<br>ВЧ 40274 г. Лесной | ГБУЗ СО « Нижнетуринская ЦГБ»  |
| ИП Лучина Дмитрий Игоревич                                 | ИП Полозова Наталья Николаевна |
| ООО «Самоцвет»   | Копытов Александр Петрович     |
| ИП Госькова Анастасия Денисовна                            |                                |
| ООО «Уралочка»   |                                |

**Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности,**

**оборудование помещений образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

| N<br>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 программного 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  |
|          | <b>1.Общеобразовательный цикл</b>  |  |  |
| 1        | Русский язык   | <b>Кабинет Литературы и русского языка;</b> 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  | <b>Кабинет Литературы и русского языка;</b> 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   | <b>Кабинет Литературы и русского языка;</b> 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   | <b>Кабинет Социально-экономических дисциплин</b><br>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  | <b>Кабинет Информационных технологий в профессиональной деятельности</b>   | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, каб.  |

|   |                  |  |   |
|---|------------------|--|---|
|   |                  | 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), столы, стулья, компьютерные столы, компьютерные стулья.  | 314   |
| 6 | Иностранный язык | <b>Кабинет Иностранного языка;</b> 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            | <b>Лаборатория Химии</b><br><b>лабораторное оборудование:</b> 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. <b>демонстрационные:</b> 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- | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, каб. 304 |

|    |            |  |   |
|----|------------|--|---|
| 8  | Биология   | <p>1.</p> <p><b>Кабинет экологических основ природопользования, кабинет естественнонаучных дисциплин:</b></p> <p><b>лабораторное оборудование:</b> 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. <b>демонстрационные:</b> прибор для демонстрации электролиза, 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, калькуляторы.</p> <p>Учебно-наглядные пособия, учебные стенды, плакаты, таблицы, портреты ученых.</p> | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, каб. 304 |
| 9  | Астрономия | <p><b>Кабинет Физики.</b></p> <p>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.</p>  | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, каб. 310 |
| 10 | История    | <p><b>Кабинет Истории и общественно-правовых дисциплин;</b></p>  | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, каб.     |

|    |                     |   |  |
|----|---------------------|---|--|
|    |                     | 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.   | 313  |
| 11 | Физическая культура | <p><b>Спортивный комплекс:</b><br/> <b>спортивный зал:</b> 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, перекладины, музыкальный центр.</p> <p><b>Тренажерный комплекс:</b> 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, фитбол-10, обруч-10, конус-9.</p> <p><b>На земельном участке спортивная площадка:</b><br/> футбольное поле с замкнутой беговой дорожкой, баскетбольная площадка, уличные тренажеры. В зимнее время (при наличии снега) – лыжня, каток.</p> | <p>Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 1 этаж.</p> <p>Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, земельный участок</p> |
| 12 | ОБЖ                 | <p><b>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда:</b><br/> оборудование: проектор, ноутбук, противогазы ГП, противогазы изоляционные, тренажер "Максим", дозиметрические и радиационные приборы, прибор измерения артериального</p>  | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 1 этаж, кабинет 112.  |



|    |                               |   |   |
|----|-------------------------------|---|---|
|    |                               | 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. |   |
| 13 | Основы проектной деятельности | <b>Кабинет Экономики, маркетинга и менеджмента</b><br>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     |
| 14 | Человек и общество            | <b>Кабинет Географии</b><br>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 |
| 15 | География                     | <b>Кабинет Географии</b><br>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 | Технологии трудоустройства    | <b>Кабинет Философии и речевых коммуникаций.</b><br>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   |
| 17 | Основы проектной деятельности | <b>Кабинет Экономики, маркетинга и менеджмента</b><br>Оборудование: рабочее место педагога (стол - 1, стул- 1) , стол -15, стул -30, доска классная,  | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 211     |

|    |   |  |   |
|----|---|--|---|
|    |   | компьютер с выходом в интернет, проектор, экран, учебно-наглядные пособия.   |   |
|    | <b>2. ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b> |  |   |
| 18 | ОГСЭ.01 Основы философии  | <b>Кабинет Философии и речевых коммуникаций.</b><br>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, к. 201                   |
| 19 | ОГСЭ.02 История   | <b>Кабинет Истории и общественно-правовых дисциплин;</b><br>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                 |
| 20 | ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности            | <b>Кабинет Иностранного языка;</b> 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                 |
| 21 | ОГСЭ.04 Физическая культура   | <b>Спортивный комплекс:</b><br><b>спортивный зал:</b> компьютер – 1, рабочее место педагога (2 стола, 2 стула), шкаф, скамейки.<br>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, перекладины, музыкальный центр.<br><b>Тренажерный комплекс:</b> гантели – 15 пар, гири-6, грифы Вейдера -2, скамейки гимнастические -4, тренажер "Тонус" -1, гири -4, штанга | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 1 этаж. |

|    |   |  |   |
|----|---|--|---|
|    |   | <p>народная -6, велотренажер "B-216 TORNEO", скакалки -20, обручи -5, коврик гимнастический -10, мяч гимнастический -10, футбол-10, обруч-10, конус-9.</p> <p><b>На земельном участке спортивная площадка:</b></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                |
| 22 | ОГСЭ.05 Психология общения                                      | <p><b>Кабинет Философии и речевых коммуникаций.</b></p> <p>Оборудование: 1 доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул); 15 столов, 30 стульев, проектор, экран.</p>  | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 201   |
|    | <b>3. ЕН.00 Математический и общий естественно-научный цикл</b> |  |   |
| 23 | ЕН.01 Химия   | <p><b>Лаборатория Химии</b></p> <p><b>лабораторное оборудование:</b> 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. <b>демонстрационные:</b> прибор для демонстрации электролиза, модели веществ, учебные наглядные пособия, таблицы, портреты ученых, электронные пособия (диск), ноутбук – 1, интерактивный проектор – 1, документ-камера – 1,</p> | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, каб. 304 |

|    |  |   |   |
|----|--|---|---|
|    |  | 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.   |   |
| 24 | ЕН.02 Экологические основы природопользования                | <b>Кабинет экологических основ природопользования, кабинет естественнонаучных дисциплин:</b><br><b>лабораторное оборудование:</b> 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. <b>демонстрационные:</b> прибор для демонстрации электролиза, 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, калькуляторы.<br>Учебно-наглядные пособия, учебные стенды, плакаты, таблицы, портреты ученых. | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, каб. 304 |
|    | <b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>                       |   |   |
| 25 | ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | <b>Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</b><br>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 для хранения муляжей, плакаты, учебно-наглядные пособия, калькулятор, лабораторное оборудование и реактивы.  |   |
| 26 | ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья | <b>Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья</b><br>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, учебно-наглядное и интерактивное пособия, реактивы, калькуляторы, иное.                | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а |
| 27 | ОП.03 Техническое оснащение организаций питания       | <b>Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</b><br>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 Организация обслуживания                        | <b>Кабинет организации обслуживания</b><br>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, учебно-наглядные и интерактивные пособия, иное.  | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а |
| 29 | ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга      | <b>Кабинет Экономики, маркетинга и менеджмента</b><br>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   |
| 30 | ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности   | <b>Кабинет Истории и общественно-правовых</b>   | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-  |

|    |   |  |   |
|----|---|--|---|
|    | ности   | <b>дисциплин;</b><br>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.   | Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, каб. 313   |
| 31 | ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности | <b>Кабинет Информационных технологий в профессиональной деятельности:</b><br>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), столы, стулья, компьютерные столы, компьютерные стулья.   | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, каб. 314     |
| 32 | ОП.08 Охрана труда  | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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. | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а     |
| 33 | ОП.09 Безопасность жизнедеятельности                            | <b>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда:</b><br>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                           | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 1 этаж, кабинет 112. |

|    |  |   |   |
|----|--|---|---|
|    |  | ОЗК, ВПХР – 5, рабочее место педагога, столы, стулья, доска классная, автомат Калашникова - 2, тренажер Искандер для отработки приемов удаления инородного тела, огнетушители.  |   |
|    | <b>ВЧ.00 Вариативная часть</b>               |   |   |
| 34 | ВЧ.01 Дизайн, рисование и лепка в профессии  | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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. | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а |
| 35 | ВЧ.02 Основы товароведения пищевых продуктов | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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. | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а |
| 36 | ВЧ.03 Основы калькуляции и учёта             | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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. | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а |
| 37 | ВЧ.04 Кулинария и здоровье                   | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b>  | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж,          |

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
|    |   | 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.   | к. 305  |
| 38 | ВЧ.05 Метрология и стандартизация   | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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. | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а |
| 39 | ВЧ.06 Кухни народов мира  | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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. | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 3 этаж, к. 305   |
|    | <b>Профессиональный цикл/<br/>Профессиональные модули</b>   |   |   |
| 40 | <b>ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b> | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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,  | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а |



|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  |  | цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор.  |   |
|  | МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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.   | 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              | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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.   | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а   |
|  | УП. 01 Учебная практика  | <b>Лаборатории:</b><br><b>Учебная кухня ресторана, база практики:</b><br>рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, МФУ, магнитно-маркерная доска.<br>Основное и вспомогательное оборудование:<br>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, | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 2 этаж, лаборатории Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех |

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.

**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, 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.

|    |  |   |  |
|----|--|---|--|
|    | ПП. 01 Производственная практика   | Предприятия общественного питания   | г. Лесной, г. Нижняя Тура  |
| 41 | <b>ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b> |   |  |
|    | МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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.                             | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а  |
|    | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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.                             | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а  |
|    | УП. 02 Учебная практика  | <b>Лаборатории:</b><br><b>Учебная кухня ресторана, база практики:</b><br>рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска.<br>Основное и вспомогательное оборудование:<br>весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 2 этаж лаборатории Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех |

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.

**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, 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, 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. 02 Производственная практика  | Предприятия общественного питания   | г. Лесной, г. Нижняя-Тура  |
| 42 | <b>ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b> | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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. | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а  |
|    | МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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. | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а  |
|    | МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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.   | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а  |
|    | УП. 03 Учебная практика   | <b>Лаборатории:</b><br><b>Учебная кухня ресторана, база практики:</b><br>рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компь-  | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 2 этаж, лаборатории Учебная кухня ресторана, Учебный кондитер- |

|  |  |  |                 |
|--|--|--|-----------------|
|  |  | <p>ютер, мфу, магнитно-маркерная доска.</p> <p>Основное и вспомогательное оборудование:<br/>         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><b>Учебный кондитерский цех, база практики:</b><br/>         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:<br/>         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,</p> | <p>ский цех</p> |
|--|--|--|-----------------|

|    |  |  |   |
|----|--|--|---|
|    |  | микроволновая печь, подовая печь для пиццы, фризера, тестомеса, 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. |   |
|    | ПП. 03 Производственная практика   | Предприятия общественного питания  | г. Лесной, г. Нижняя-Тура   |
| 43 | <b>ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</b> | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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.   | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а |
|    | МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента   | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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.   | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а |
|    | МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выхо-  | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а |

|                         |  |  |   |
|-------------------------|--|--|---|
|                         |  | дом 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.  |   |
| УП. 04 Учебная практика |  | <p><b>Лаборатории:</b></p> <p><b>Учебная кухня ресторана, база практики:</b> рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, МФУ, магнитно-маркерная доска.</p> <p>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><b>Учебный кондитерский цех, база практики:</b> 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, льдогенера-</p> | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 2 этаж, Лаборатории Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех |



|    |   |  |   |
|----|---|--|---|
|    |   | тор, 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. |   |
|    | ПП. 04 Производственная практика  | Предприятия общественного питания  | г. Лесной, г. Нижняя-Тура   |
| 44 | <b>ПМ 05 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</b> | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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 клас-сная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор.   | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а |
|    | МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента   | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выхо-  | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  |  | дом 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.   |   |
|  | МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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.   | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а   |
|  | УП. 05 Учебная практика  | <b>Лаборатории:</b><br><b>Учебная кухня ресторана, база практики:</b><br>рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска.<br>Основное и вспомогательное оборудование:<br>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- | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 2 этаж, Лаборатории Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех |

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
|    |   | <p>ечная ванна двухсекционная.</p> <p><b>Учебный кондитерский цех, база практики:</b><br/> 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:<br/> 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. 05 Производственная практика  | Предприятия общественного питания   | г. Лесной, г. Нижняя-Тура   |
| 45 | <b>ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b> | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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.   |   |
|    | МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала   | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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.                             | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, учебный корпус, 2 этаж, к. 206 а   |
|    | ПП. 06 Производственная практика  | Предприятия общественного питания   | г. Лесной, г. Нижняя-Тура   |
| 46 | <b>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)</b> | <b>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</b><br>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.                             |   |
|    | УП. 07 Учебная практика   | <b>Лаборатории:</b><br><b>Учебная кухня ресторана, база практики:</b><br>рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска.<br>Основное и вспомогательное оборудование:<br>весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, | Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 2 этаж, Лаборатории Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех |

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.

**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, 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, 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 .07 Производственная практика  | Предприятия общественного питания   | г. Лесной, г. Нижняя-Тура |
| 47 | <b>ПДП Преддипломная практика</b> | 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 |
|----|---|---------------------|---|---|-------------|-----------------------------|---|---------------------------------------|
|    | <b>1.Общеобразовательный цикл</b>                                   |                     |   |   |             |                             |   |                                       |
| 1  | Русский язык  | Электронный учебник | Русский язык 10 класс Русский язык 11 класс                       | Т.М. Пахнова  | 2019        | да                          | -   | 100                                   |
| 2  | 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                                   |
| 3  | Литература  | Электронный учебник | Русская литература 10-11 класс                                    | Захарова С.Н.   | 2019        | да                          | -   | 100                                   |
| 4  | Математика  | Электронный учебник | Алгебра и начало математического анализа 10-11 класс              | П.В.Мордкович, А.Г.Семенов  | 2020        | да                          | -   | 100                                   |
| 5  | Информатика   | Электронный учебник | Информатика 10-11кл   | Босова Л.Л.   | 2021        | да                          | -   | 100                                   |
| 6  | Иностранный язык  | Электронный учебник | Профессиональный англ. язык                                       | Косс Е.В.   | 2019        | да                          | -   | 100                                   |
| 7  | Химия   | Электронный учебник | Аналитическая химия   | Апарнев А.И.  | 2019        | да                          | -   | 100                                   |
| 8  | Биология  | Электронный учебник | Биология 10 кл  | Гафуров А.  | 2018        | да                          | -   | 100                                   |
| 9  | Астрономия  | Электронный учебник | Астрономия  | Алексеева Е.В.  | 2019        | да                          | -   | 100                                   |
| 10 | История   | Электронный учебник | История России  | Борисов Н.С.  | 2018        | да                          | -   | 100                                   |
| 11 | Физическая культура   | Электронный учебник | Физическое воспитание в вузе                                      | Хабарова О.Л  | 2019        | да                          | -   | 100                                   |
| 12 | ОБЖ   | Электронный учебник | Безопасность жизнедеятельности человека.радиационная безопасность | Чернуха Г.А. Азаренко Ю.В.  | 2019        | да                          | -   |                                       |
| 13 | Основы проектной деятельности                                       | Электронный учебник | Основы проектной деятельности                                     | Б.Р.Мидь  | 2018        | да                          | -   | 100                                   |
| 14 | Человек и общество  | Электронный учебник | Обществоведение, 10-11 класс                                      | Чуприс О.И. Балашенко С.А. Денисюк Н.П.                             | 2021        | да                          | -   | 100                                   |
| 15 | география   | Электронный учебник | География, Социально-экономическая география мира, 10класс        | Антипова Е.А. Гузова О.Н.   | 2021        | да                          | -   |                                       |
| 16 | Технологии трудоустройства  | Электронный учебник | Технология трудоустройства  | М. М. Дудина, С. Л. Семенова  | 2018        | да                          | -   | 100                                   |
|    | <b>2. ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b> |                     |   |   |             |                             |   |                                       |
| 18 | ОГСЭ.01 Основы философии  | Электронный учебник | Основы философии, Учебное пособие,                                | Пугачева Н.П., Дорофеева Т.Г.                                       | 2018        | да                          | -   | 100                                   |



|    |  |                     |   |  |      |    |   |     |
|----|--|---------------------|---|--|------|----|---|-----|
| 19 | ОГСЭ.02. История   | Электронный учебник | Всемирная история 19-начало 20 века   | Кошелев В.С.<br>Кошелев Н.В.<br>Краснова М.А.  | 2021 | да | - | 100 |
| 20 | ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности       | Электронный учебник | Английский язык   | Маньковская З.В.                               | 2020 | да | - | 100 |
| 21 | ОГСЭ.04 Физическая культура                                    | Электронный учебник | Физическое воспитание в вузе  | Хабарова О.Л                                   | 2019 | да | - | 100 |
| 22 | ОГСЭ.05 Психология общения                                     | Электронный учебник | Психология общения  | М.А. Кузнецова                                 | 2019 | да | - | 100 |
|    | <b>3. ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл</b> |                     |   |  |      |    |   |     |
| 23 | ЕН.01 Химия  | Электронный учебник | Общая химия для СПО   | Глинка Н.Л.                                    | 2019 | да | - | 100 |
| 24 | ЕН.02 Экологические основы природопользования                  | Электронный учебник | Экология  | Федорос Е.И.                                   | 2019 | да | - | 100 |
|    | <b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>                         |                     |   |  |      |    |   |     |
| 25 | ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена   | Электронный учебник | Основы микробиологии физиологии, питания санитарии и гигиены для СПО  | Лаушкина Т.А.                                  | 2018 | да | - | 100 |
| 26 | ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья          | Электронный учебник | Технология продукции общественного питания  | Ратушный А.С.                                  | 2019 | да | - | 100 |
| 27 | ОП.03 Техническое оснащение организаций питания                | Электронный учебник | Технология продукции общественного питания  | Ратушный А.С.                                  | 2019 | да | - | 100 |
| 28 | ОП.04 Организация обслуживания                                 | Электронный учебник | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания   | Радченко Л.А.                                  | 2020 | да | - | 100 |
| 29 | ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга               | Электронный учебник | Основы экономики, менеджмента и маркетинга.   | С.Б. Жабина<br>О.М. Бурдогова<br>А.В. Колесова | 2020 | да | - | 100 |
| 30 | ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности            | Электронный учебник | Правовые основы профессиональной деятельности   | В.В. Румынина                                  | 2018 | да | - | 100 |
| 31 | ОП.07 Информационные технологии профессиональной деятельности  |                     | Информационные технологии профессиональной деятельности   | Михеева Е.В.<br>Титова О.И                     | 2019 |    | - |     |
| 32 | ОП.08 Охрана труда   | Электронный учебник | Охрана труда  | В.А. Девесилов                                 | 2018 | да | - | 100 |
|    | <b>ВЧ.00 Вариативная часть</b>                                 |                     |   |  |      |    |   |     |
| 33 | ОП.09 Безопасность жизнедеятельности                           | Электронный учебник | Основы безопасности жизнедеятельности, обеспечение личной и государственной безопасности населения. Сохранение здоровья и основы медицинских знаний | Колесников М.М<br>Сабуров П.С.                 | 2019 |    | - |     |
| 34 | ВЧ.01 Дизайн, рисование и лепка в про-                         | Электронный учебник | Приготовление, оформление и подготовка к реал. блюд   | Семичева Г.П.                                  | 2019 | да | - | 100 |

|    |  |  |  |   |      |    |   |     |
|----|--|--|--|---|------|----|---|-----|
|    | фессии   |  |  |   |      |    |   |     |
| 35 | ВЧ.02 Основы товароведения пищевых продуктов   | Электронный учебник                            | Приготовление, оформление и подготовка к реал. блюд  | Семичева Г.П.                                     | 2019 | да | - | 100 |
| 36 | ВЧ.03 Основы калькуляции и учёта   | Электронный учебник                            | Приготовление, оформление и подготовка к реал. блюд  | Семичева Г.П.                                     | 2019 | да | - | 100 |
| 37 | ВЧ.04 Кулинария и здоровье   | Электронный учебник                            | Приготовление, оформление и подготовка к реал. блюд  | Семичева Г.П.                                     | 2019 | да | - | 100 |
| 38 | ВЧ.05 Метрология и стандартизация  | Электронный учебник                            | Приготовление, оформление и подготовка к реал. блюд  | Семичева Г.П.                                     | 2019 | да | - | 100 |
| 39 | ВЧ.06 Кухни народов мира   | Электронный учебник                            | Приготовление, оформление и подготовка к реал. блюд  | Семичева Г.П.                                     | 2019 | да | - | 100 |
|    | <b>Профессиональный цикл/<br/>Профессиональные модули</b>  |  |  |   |      |    |   |     |
| 40 | <b>ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>  |  |  |   |      |    |   |     |
|    | МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   | Электронный учебник                            | Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов  | Долганова Н.В.                                    | 2020 | да | - | 100 |
|    | МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  | Электронный учебник                            | Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов  | Долганова Н.В.                                    | 2020 | да | - | 100 |
|    | 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:<br>Дмитриева Т.А.,<br>Кравченко С.А. | 2018 | да | - | 100 |
|    | ПП. 01 Производственная практика   |  |  |   |      |    |   |     |
| 41 | <b>ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b> |  |  |   |      |    |   |     |
|    | МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализа-   | Электронный учебник                            | Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся  | Зайцева, Е. А.                                    | 2020 | да | - | 100 |

|    |   |  |   |                                |      |    |   |     |
|----|---|--|---|--------------------------------|------|----|---|-----|
|    | ции горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |  | по профессии «Повар, кондитер»  |                                |      |    |   |     |
|    | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   | Электронный учебник                            | Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»  | Зайцева, Е. А.                 | 2020 | да | - | 100 |
|    | 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<br>Н.В.Ноздрина | 2021 | да | - | 100 |
|    | ПП. 02 Производственная практика  |  |   |                                |      |    |   |     |
| 42 | <b>ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b> |  |   |                                |      |    |   |     |
|    | МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   | Электронный учебник                            | Орг-я произв и обслуж на предприятиях общ.пит   | Радченко Л.А.                  | 2020 | да | - | 100 |
|    | МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  | Электронный учебник                            | Орг-я произв и обслуж на предприятиях общ.пит   | Радченко Л.А.                  | 2020 | да | - | 100 |
|    | 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 занятий)  |                                | 2021 | да | - | 100 |
|    | ПП. 03 Производственная практика  |  |   |                                |      |    |   |     |
| 43 | <b>ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и</b>   |  |   |                                |      |    |   |     |

|    |   |  |   |   |                  |    |   |     |
|----|---|--|---|---|------------------|----|---|-----|
|    | <b>горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</b>   |  |   |   |                  |    |   |     |
|    | МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  | Электронный учебник                            | Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО Напитки   | Скобельская, З. Г.<br><br>Ратушный А.С. | 2019<br><br>2018 | да | - | 100 |
|    | МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента   | Электронный учебник                            | Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо<br><br>Напитки   | Скобельская, З. Г.<br><br>Ратушный А.С. | 2019<br><br>2018 | да | - | 100 |
|    | 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 |
|    | ПП. 04 Производственная практика  |  |   |   |                  |    |   |     |
| 44 | <b>ПМ 05 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</b> |  |   |   |                  |    |   |     |
|    | МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента   | Электронный учебник                            | Мучные кулинарные и кондитерские изделия  | Ратушный А.С.                           | 2018             | да | - | 100 |
|    | МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулоч-   | Электронный учебник                            | Мучные кулинарные и кондитерские изделия  | Ратушный А.С.                           | 2018             | да | - | 100 |

|    |   |  |   |                         |      |    |   |     |
|----|---|--|---|-------------------------|------|----|---|-----|
|    | ных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  |  |   |                         |      |    |   |     |
|    | 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. Луста              | 2021 | да | - | 100 |
|    | ПП. 05 Производственная практика  |  |   |                         |      |    |   |     |
| 45 | <b>ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>   |  |   |                         |      |    |   |     |
|    | МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала   |  | Технология и организация управления текущей деятельностью персонала   | Скобельская З. Г.       | 2021 | да | - | 100 |
|    | ПП. 06 Производственная практика  |  |   |                         |      |    |   |     |
| 46 | <b>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)</b> |  |   |                         |      |    |   |     |
|    | УП. 07 Учебная практика   | Методические указания для практических занятий | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)  | Хитрова С.В.            | 2018 | да | - | 100 |
|    | ПП .07 Производственная практика  |  |   |                         |      |    |   |     |
| 47 | <b>ПДП Преддипломная практика</b>   |  | Программа преддипломной практики  | Егорова Е.А. Юдина Е.В. | 2017 | да | - | 100 |

### **6.3. Требования к организации воспитания обучающихся**

#### **Условия организации воспитания**

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**

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 пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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

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



**6.2.1. Информация о преподавателях общепрофессионального и профессионального цикла по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

| 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» |   |                                      |   |
| <b>2. ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b> |   |  |   |   |                                      |   |
| ОГСЭ.01 Основы философии  | Сергеева С.А.   | ФГАОУ ВПО «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н.Ельцина»<br>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 |
| ОГСЭ.02 История   | Рябкова Г.А.  | Уральский ордена Трудового Красного Знамени государственный университет<br>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»                  |
| ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной                         | Муха А.М.   | Свердловский областной   |   | Первая  |                                      | «Руководство проектной и исследовательской деятельностью  |



|                             |               |  |  |        |  |   |
|-----------------------------|---------------|--|--|--------|--|---|
| деятельности                |               | педагогический колледж<br>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<br>Магистр             |  | Первая |  |   |
| ОГСЭ.04 Физическая культура | Гумарова Е.А. | Омский государственный институт физической культуры<br>Преподаватель физической культуры |  | Высшая |  | «Воспитательная деятельность в учреждениях среднего профессионального образования»-132 часа, ФГБОУ «Международный детский центр «Артек», 26.05-12.07.2022г.   |
| ОГСЭ.05 Психология общения  | Статина Е.Ф.  | Шуйский государственный педагогический университет<br>Педагог - психолог                 |  | Первая |  | «Современный урок в цифровой среде для обучающихся в СПО» - 72 часа, «Уральский государственный педагогический университет» ноябрь-декабрь 2020г.<br>«Программа повышения квалификации по вопросам инклюзии для педагогов – психологов ПОО» 72 часа 18.10.2021г. – 30.10.2021г. ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»<br>«Формирование стратегии эффективного взаимодействия потенциальных экспертов конкурсов профессионального мастерства: психологические и педагогические аспекты» - 72 часа |

|  |               |  |  |        |  |  |
|--|---------------|--|--|--------|--|--|
|  |               |  |  |        |  | <p>15.11.2021г. – 27.11.2021г. ГА-<br/>         ПОУ СО «Уральский политехни-<br/>         ческий колледж – Межрегио-<br/>         нальный центр компетенций»<br/>         «Воспитательная деятельность в<br/>         системе СПО: профилактика де-<br/>         виантного, суицидального пове-<br/>         дения, безопасного поведения<br/>         студентов в сети Интернет» - 16<br/>         часов 22.11.2021г. – 06.12.2021г.<br/>         ФГАОУ ДПО «Академия реали-<br/>         зации государственной политики<br/>         и профессионального развития<br/>         работников образования Мини-<br/>         стерства просвещения РФ»<br/>         «Деятельность педагога допол-<br/>         нительного образования в усло-<br/>         виях дистанционного обучения»,<br/>         обучение с использованием ДОТ-<br/>         72 часа, ИРО, 16.05-07.06.2022г.<br/>         «Воспитательная деятельность в<br/>         учреждениях среднего професси-<br/>         онального образования» - 132<br/>         часа, ФГБОУ «Международный<br/>         детский центр «Артек», 26.05-<br/>         12.07.2022г.<br/>         «SMART-технологии как сред-<br/>         ство формирования у обучаю-<br/>         щихся навыков работы с инфор-<br/>         мацией», обучение с использо-<br/>         ванием ДОТ – 40 часов<br/>         ИРО, 08.08-.09.09.2022г.</p> |
| <b>3. ЕН.00 Математический<br/>и общий естественнонауч-<br/>ный цикл</b> |               |  |  |        |  |  |
| ЕН.01Химия   | Токалова Н.В. | Нижнетагильский<br>государственный<br>педагогический |  | Высшая |  | «Современные педагогические<br>технологии обучения в<br>профессиональной   |

|  |               |  |  |        |  |  |
|--|---------------|--|--|--------|--|--|
|  |               | институт<br>Учитель биологии<br>средней школы  |  |        |  | образовательной организации»<br>обучение с использованием<br>дистанционных образовательных<br>технологий – 72 часа,<br>18.10.2021г. – 29.10.2021г. ИРО   |
| ЕН.02 Экологические основы природопользования                | Токалова Н.В. | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>Учитель биологии<br>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  |
| <b>ОП.00</b> <b>Общепрофессиональный цикл</b>                |               |  |  |        |  |  |
| ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | Макух.Е.В.    | Алапаевский многопрофильный техникум<br>Мастер<br>производственного обучения (технолог)      |  | первая |  | Стажировка по профессии «Пекарь» - 76 часов, 08.11.2021г.- 19.11.2021г.<br>ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико – технологический колледж»<br>«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 Организация хранения и контроль запасов и сырья        | Макух.Е.В.    | Алапаевский многопрофильный техникум<br>Мастер<br>производственного обучения (технолог)      |  | первая |  | Стажировка по профессии «Пекарь» - 76 часов, 08.11.2021г.- 19.11.2021г.<br>ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико – технологический колледж»<br>«Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское де-  |

|   |                |   |  |        |  |   |
|---|----------------|---|--|--------|--|---|
|   |                |   |  |        |  | ло» (в форме стажировки)) - 40 часов, ИРО, 23.05.-27.05.2022г.  |
| ОП.03 Техническое оснащение организаций питания     | Жердева И.В.   | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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 Организация обслуживания                      | Жердева И.В.   | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга    | Рудницкая О.С. | Северо-Западный государственный заочный технический университет<br>Инженер                          |  | первая |  | «Педагогическое образование : Математика в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования» с 01.09.2021г. – по 23.12.2021г. «Московская академия профессиональных компетенций»<br>«Дистанционное обучение как современный формат преподавания» - 72 часа, 08.11 -23.11.2022г. ООО «Инфоурок» |
| ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности | Исмайлова О.В. | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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 политехнический колледж МЦК»  |
| ОП.07 Информационные                                | Трубинов В.А.  | Сибирский   |  |        |  |   |

|  |              |  |  |        |  |  |
|--|--------------|--|--|--------|--|--|
| технологии в профессиональной деятельности |              | государственный университет телекоммуникаций и информатики<br>Бакалавр   |  |        |  |  |
| ОП.08 Охрана труда                         | Жердева И.В. | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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.09 Безопасность жизнедеятельности       | Исламов Р.Р. | Сибирский государственный университет физической культуры и спорта<br>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»<br>«Инструктор по оказанию первой помощи пострадавшим в ОО» -72 часа, с 07.09.2020г. по 15.09.2020г. ДПО «Платформа»<br>«Техносферная безопасность и охрана труда» - 620 часов 15.04.2020 – 17.09.2020 ДПО «Волгоградская Гуманитарная Академия профессиональной подготовки специалистов социальной сферы»<br>«Адаптивная физическая культура» - 540 часов, 15.09.2020г. – 12.01.2021г. ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов»<br>«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» |
| <b>ВЧ.00 Вариативная часть</b>               |                |   |  |        |  |   |
| ВЧ.01 Дизайн, рисование и лепка в профессии  | Жердева И.В.   | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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 Основы товароведения пищевых продуктов | Жердева И.В.   | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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 Основы калькуляции и учёта             | Жердева И.В.   | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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 Кулинария и здоровье                   | Фаттахова С.А. | Очерский индустриально педагогический техникум  |  | Высшая |  | «Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной  |

|   |              |   |  |        |  |  |
|---|--------------|---|--|--------|--|--|
|   |              | Техник - технолог   |  |        |  | образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки)» - 40 часов, ИРО, 23.05.-27.05.2022г.  |
| ВЧ.05Метрология и стандартизация  | Жердева И.В. | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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.06Кухни народов мира   | Макух.Е.В.   | Алапаевский многопрофильный техникум<br>Мастер производственного обучения (технолог)                |  | первая |  | Стажировка по профессии «Повар» - 76 часов, 08.11.2021г.-19.11.2021г.<br>ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико – технологический колледж»<br>«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. |
| <b>Профессиональный цикл/<br/>Профессиональные модули</b>   |              |   |  |        |  |  |
| <b>ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b> |              |   |  |        |  |  |
| МДК.01.01 Организация процессов приготовления,  | Жердева И.В. | Нижнетагильский государственный   |  | Высшая |  | «Технологии разработки и применение практико – ориентиро-  |

|   |                |   |  |        |  |  |
|---|----------------|---|--|--------|--|--|
| подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |                | педагогический институт<br>Учитель технологии и предпринимательства                                 |  |        |  | ванных 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<br>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<br>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<br>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. |
| <b>ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</b> |                |   |  |        |  |  |



|  |                |   |  |        |  |  |
|--|----------------|---|--|--------|--|--|
| <b>обслуживания</b>  |                |   |  |        |  |  |
| МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                       | Жердева И.В.   | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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 реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                                    | Жердева И.В.   | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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. 02 Учебная практика  | Фаттахова С.А. | Очерский индустриально педагогический техникум<br>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<br>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 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с |                |   |  |        |  |  |

|   |                |   |  |        |  |  |
|---|----------------|---|--|--------|--|--|
| <b>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>  |                |   |  |        |  |  |
| МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Жердева И.В.   | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента              | Жердева И.В.   | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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. 03 Учебная практика   | Фаттахова С.А. | Очерский индустриально педагогический техникум<br>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<br>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. |
| <b>ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации</b>  |                |   |  |        |  |  |

|  |                |   |  |        |  |  |
|--|----------------|---|--|--------|--|--|
| <b>холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</b>                       |                |   |  |        |  |  |
| МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Жердева И.В.   | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента              | Жердева И.В.   | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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. 04 Учебная практика  | Фаттахова С.А. | Очерский индустриально педагогический техникум<br>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. 04 Производственная практика   | Фаттахова С.А. | Очерский индустриально педагогический техникум<br>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. |
| <b>ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и</b>   |                |   |  |        |  |  |

|  |                |   |  |        |  |  |
|--|----------------|---|--|--------|--|--|
| подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |                |   |  |        |  |  |
| МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента                                    | Жердева И.В.   | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента   | Жердева И.В.   | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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. 05 Учебная практика  | Фаттахова С.А. | Очерский индустриально педагогический техникум<br>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<br>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. |

|   |                |   |  |        |  |   |
|---|----------------|---|--|--------|--|---|
| <b>ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>   |                |   |  |        |  |   |
| МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала   | Жердева И.В.   | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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  |
| ПП. 06 Производственная практика  | Фаттахова С.А. | Очерский индустриально педагогический техникум<br>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.  |
| <b>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)</b> |                |   |  |        |  |   |
| УП. 07 Учебная практика   | Макух Е.В.     | Алапаевский многопрофильный техникум<br>Мастер производственного обучения (технолог)                |  | первая |  | Стажировка по профессии «Пекарь» - 76 часов, 08.11.2021г.-19.11.2021г.<br>ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико – технологический колледж»<br>«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 .07 Производственная   | Макух Е.В.     | Алапаевский   |  | первая |  | Стажировка по профессии «Пе-  |

|                                   |                |   |  |        |  |   |
|-----------------------------------|----------------|---|--|--------|--|---|
| практика                          |                | многопрофильный техникум<br>Мастер<br>производственного обучения (технолог) |  |        |  | карь» - 76 часов, 08.11.2021г.-<br>19.11.2021г.<br>ГАПОУ СО «Екатеринбургский<br>экономико – технологический<br>колледж»<br>«Использование инновационных<br>производственных технологий в<br>образовательной деятельности<br>профессиональной образователь-<br>ной организации по направлению<br>«Поварское и кондитерское де-<br>ло» (в форме стажировки)) - 40<br>часов, ИРО, 23.05.-27.05.2022г. |
| <b>ПДП Преддипломная практика</b> | Фаттахова С.А. | Очерский<br>индустриально педагогический<br>техникум<br>Техник - технолог   |  | Высшая |  | «Использование инновационных<br>производственных технологий в<br>образовательной деятельности<br>профессиональной образователь-<br>ной организации по направлению<br>«Поварское и кондитерское де-<br>ло» (в форме стажировки)) - 40<br>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                    | Скрипко Е.В.  | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>Учитель русского языка и литературы |              | Первая  |                                      | «Традиции и новаторство в обучении родным языком народов России» - 32 часа<br>21.09 – 24.09.2021г. ИРО |
| 2 | Родной (русский) язык           | Скрипко Е.В.  | Нижнетагильский государственный  |              | Первая  |                                      | «Традиции и новаторство в обучении родным языком народов России» - 32 часа                             |

|   |                  |                |  |  |        |  |   |
|---|------------------|----------------|--|--|--------|--|---|
|   |                  |                | педагогический институт<br>Учитель русского языка и литературы   |  |        |  | 21.09 – 24.09.2021г. ИРО  |
| 3 | Литература       | Скрипко Е.В.   | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>Учитель русского языка и литературы                 |  | Первая |  | «Традиции и новаторство в обучении родным языком народов России» - 32 часа<br>21.09 – 24.09.2021г. ИРО  |
| 4 | Математика       | Рудницкая О.С. | Северо-Западный государственный заочный технический университет<br>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      | Трубинов В.А.  | Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики<br>Бакалавр                               |  |        |  |   |
| 6 | Иностранный язык | Муха А.М.      | Свердловский областной педагогический колледж<br>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-педагогическая   |  | Первая |  |   |

|    |                     |               |   |  |        |  |  |
|----|---------------------|---------------|---|--|--------|--|--|
|    |                     |               | академия<br>Магистр   |  |        |  |  |
| 7  | Химия               | Токалова Н.В. | Нижнетагильский<br>государственный<br>педагогический<br>институт<br>Учитель биологии<br>средней школы   |  | Высшая |  | «Современные педагогические технологии<br>обучения в профессиональной<br>образовательной организации» обучение с<br>использованием дистанционных<br>образовательных технологий – 72 часа,<br>18.10.2021г. – 29.10.2021г. ИРО |
| 8  | Биология            | Токалова Н.В. | Нижнетагильский<br>государственный<br>педагогический<br>институт<br>Учитель биологии<br>средней школы   |  | Высшая |  | «Современные педагогические технологии<br>обучения в профессиональной образователь-<br>ной организации» обучение с использованием<br>дистанционных образовательных технологий<br>– 72 часа, 18.10.2021г. – 29.10.2021г. ИРО  |
| 9  | Астрономия          | Рожкова С.А.  | Нижнетагильский<br>государственный<br>педагогический<br>институт<br>Учитель<br>математики и<br>физики   |  | Первая |  | «Корректировка рабочей программы на осно-<br>ве анализа образовательных результатов обу-<br>чающихся: управленческие аспекты» - 40 ча-<br>сов, 22.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО   |
| 10 | История             | Рябкова Г.А.  | Уральский ордена<br>Трудового<br>Красного Знамени<br>государственный<br>университет<br>Историк,<br>преподаватель<br>истории и<br>обществознания |  | Высшая |  | Технологии инклюзивного образования лиц с<br>ОВЗ в профессиональных образовательных<br>организациях» - 24 часа, апрель 2020г.<br>ГАПОУ СО «Уральский политехнический<br>колледж – МЦК»                                       |
| 11 | Физическая культура | Гумарова Е.А. | Омский<br>государственный<br>институт<br>физической<br>культуры<br>Преподаватель<br>физической<br>культуры                                      |  | Высшая |  | «Воспитательная деятельность в учреждениях<br>среднего профессионального образования»-<br>132 часа, ФГБОУ «Международный детский<br>центр «Артек», 26.05-12.07.2022г.  |
| 12 | ОБЖ                 | Исламов Р.Р.  | Сибирский<br>государственный  |  | первая |  | «Специалист по безопасности и антитеррори-<br>стической защищенности объектов образова-  |



|    |                               |               |  |  |        |  |   |
|----|-------------------------------|---------------|--|--|--------|--|---|
|    |                               |               | университет физической культуры и спорта<br>Специалист по физической культуре и спорту               |  |        |  | тельной организации: структура системы безопасности» 30.05.2019г. – 06.08.2019г. ООО «Столичный учебный центр»<br>«Инструктор по оказанию первой помощи пострадавшим в ОО» -72 часа, с 07.09.2020г. по 15.09.2020г. ДПО «Платформа»<br>«Техносферная безопасность и охрана труда» - 620 часов 15.04.2020 – 17.09.2020 ДПО «Волгоградская Гуманитарная Академия профессиональной подготовки специалистов социальной сферы»<br>«Адаптивная физическая культура» - 540 часов, 15.09.2020г. – 12.01.2021г. ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов»<br>«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»<br>Магистр |  | Первая |  |   |
| 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                  | Исмайлова О.В. | Нижнетагильский государственный педагогический институт<br>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 политехнический колледж МЦК»   |
| 16 | Технологии трудоустройства | Статина Е.Ф.   | Шуйский государственный педагогический университет<br>Педагог - психолог                     |  | Первая |  | «Современный урок в цифровой среде для обучающихся в СПО» - 72 часа, «Уральский государственный педагогический университет» ноябрь-декабрь 2020г.<br>«Программа повышения квалификации по вопросам инклюзии для педагогов – психологов ПОО» 72 часа 18.10.2021г. – 30.10.2021г. ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»<br>«Формирование стратегии эффективного взаимодействия потенциальных экспертов конкурсов профессионального мастерства: психологические и педагогические аспекты» - 72 часа<br>15.11.2021г. – 27.11.2021г. ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж – Межрегиональный центр компетенций»<br>«Воспитательная деятельность в системе СПО: профилактика девиантного, суицидального поведения, безопасного поведения студентов в сети Интернет» - 16 часов<br>22.11.2021г. – 06.12.2021г. ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ»<br>«Деятельность педагога дополнительного образования в условиях дистанционного обу- |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  | <p>чения», 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 программы<sup>3</sup>

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 и защиты дипломного проекта (работы) для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена (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 специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломную работу) и сдают демонстрационный экзамен. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы Техникум определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

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.

7.4. Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают комплект оценочной документации (КОД), разработанный в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки. КОД образовательная организация выбирает самостоятельно.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 4.

---

<sup>3</sup> Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

## 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<br>Раздел 5.4.<br>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, МДК.06.01, МДК.06.02, 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.07, ВЧ.04, ВЧ.06 преддипломная практика, 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.07, преддипломная практика, 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<br>ОГСЭ.01, ОУД.(д)01 и<br>ФОС ПА                  |
| 11 | Уч. часть      | Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"  | РП УД ОУД.04, программа и<br>ФОС ПА                      |
| 12 | Муха А.М.      | Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"  | РП ОУД.02, УД<br>ОГСЭ.03 программа и<br>ФОС ПА           |
| 13 | Гумарова Е.А.  | Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"  | РП ОГСЭ.04 ; ОУД.10<br>программа и ФОС ПА                |
| 14 | Скрипко Е.В.   | Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"  | РП ОУД.01.01; ОУД.01;<br>ОУД.02 программа и<br>ФОС ПА    |
| 15 | Рожкова С.А.   | Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"  | РП ОУД.03; ОУД.08,<br>программа и ФОС ПА                 |
| 16 | Токалова Н.В.  | Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"  | РП ОУД.06, ОУД.07,<br>ЕН.01, ЕН.02 программа<br>и ФОС ПА |
| 17 | Статина Е.Ф    | Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"  | РП УД<br>ОГСЭ.05, ОУД(д).03<br>программа и ФОС ПА        |
| 18 | Рябкова Г.А.   | Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"  | ОГСЭ.02, ОУД.09 программа<br>и ФОС ПА                    |
| 19 | Исмайлова О.В. | Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"  | ОУД(д).03, ОП.06 программа<br>и ФОС ПА                   |
| 20 | Исламов Р.Р.   | Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"  | ОП.09, ОУД.11 программа<br>и ФОС ПА                      |
| 21 | Гигорян В.О.   | Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"  | ОУД(д).02 программа и<br>ФОС ПА                          |
| 22 | Рудницкая О.С. | Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"  | ОП.05 программа и<br>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