Министерство образования Ставропольского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»
(ГБПОУ ГТМАУ)

СОГЛАСОВАНО:
Директор ООО
«Восточный ветер»

_____ А.В. Тимченко
«29» мая 2026 г

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ ГТМАУ

_____ Л.М. Фенева
«29» мая 2026 г

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Укрупненная группа специальностей и направлений подготовки
43.00.00 Сервис и туризм

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная
Базовый уровень подготовки

Год начала подготовки 2026

г. Георгиевск

Основная профессиональная образовательная программа по Программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минпросвещения России от 09.12.2016г. №1565 (в редакции 03.07.2024г № 464)

Организация разработчик: ГБПОУ «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Разработчики:
Фенева Л.М. – директор ГБПОУ ГТМАУ, преподаватель высшей квалификационной категории, кандидат педагогических наук.
Базна И.А. – заместитель директора по учебной работе.
Киселева М.Г. – заведующий методическим кабинетом.
Шахова Т.Н. – председатель цикловой комиссии дисциплин сферы услуг, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рекомендовано решением педагогического совета ГБПОУ ГТМАУ
Протокол № 7/1 от 26 мая 2026 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев
Организация-разработчик программы подготовки специалистов среднего звена: ГБПОУ ГТМАУ
Предприятие (организация) работодателя: ООО «Восточный ветер»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленная для согласования программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Содержание ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей Ставропольского края;
- направлено на освоение основных видов деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; 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; 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; 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;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала;
- разработано с учетом требований профессиональных стандартов;
- направлено на формирование общих и профессиональных компетенций, овладение трудовыми функциями;
- разработано в соответствии с требованием ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

Вывод: данная программа подготовки специалистов среднего звена позволяет подготовить специалиста по поварскому и кондитерскому делу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО, с учетом направленности на удовлетворение рынка труда и запросам работодателя.

Предприятие (организация) работодателя: ООО «Восточный ветер»

Директор _____ А.В. Тимченко

МП

Содержание

Раздел 1. Общие положения
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
4.1. Общие компетенции
4.2. Профессиональные компетенции
Раздел 5. Структура образовательной программы
5.1. Учебный план
5.2. Календарный учебный график
5.3. Рабочая программа воспитания
5.4. Календарный план воспитательной работы
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы
Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

ПРИЛОЖЕНИЯ
Приложение 1. ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ
Приложение 2. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН
Приложение 3. Рабочая программа воспитания
Приложение 4. Оценочные средства для государственной итоговой аттестации по специальности

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее ООП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Минпросвещения России от 09.12.2016г. №1565 (в редакции 03.07.2024г № 464) (далее ФГОС СПО).

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ООП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

– Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Перечня специальностей среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрированного в Минюст России 26 декабря 2013 года, рег. № 30861);

– Приказа Минпросвещения России от 17.05.2022 N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 N 68887);

– Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года);

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 62178 от 22 января 2021 года);

– приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. №610н “Об утверждении профессионального стандарта **«Повар»**;

– приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. №597н “Об утверждении профессионального стандарта **«Кондитер»**;

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413;

– Приказа Минпросвещения России от 27.12.2023 года № 1028 ««О внесении изменений в

некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 02.02.2024 № 77121);

– Приказа Минпросвещения России от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 № 74228);

– Приказа Министерства просвещения РФ от 21 августа 2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования России № 885, Министерства просвещения РФ № 390 от 05.08.2020 г.;

– Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800;

– Приказом Минпросвещения России от 22.05.2026 г. №351 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800»;

- Приказом Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

- Устава техникума;

– локальных актов техникума;

с учетом:

– примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, размещенной на сайте «Реестр примерных основных образовательных программ СПО», Раздел «ПОП СПО по статусам» – Режим доступа: https://reestrspo.firpo.ru/listview/approved_ unregistered - Загл. с экрана;

– Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. исх. № 06-174, от 20.02.2017 г. исх. № 06-156);

– Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения России от 14.06.2024 № 05-1971 «О направлении рекомендаций»);

– Рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки, размещенных на сайте «Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» - Режим доступа https://firpo.ru/cams/

– Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

– Методик преподавания по общеобразовательным (обязательным) дисциплинам (распоряжение Минпросвещения России от 25.08.2021 г. № Р-198);

– Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин (распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 г. № 98-Р).

– Письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;

– Методических материалов по 13 обязательным общеобразовательным дисциплинам [Электронный ресурс]: Сайт: Институт развития про-фессионального образования / Деятельность / Реализуемые проекты / Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования / Документы - URL: https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/ - Загл. с экрана - (дата обращения 16.05.2024) - Режим доступа: свободный.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

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

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

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или в образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная, очно-заочная, заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 4464

часа.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация Специалист поварского и кондитерского дела
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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	осваивается
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осваивается
ВД.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Повар

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	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; 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

	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:** описывать значимость своей специальности*;* применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: 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, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения

	действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания: 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикат ов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**ПК 1.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт:** 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; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;

		упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; 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; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать 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; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,

		посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	**Практический опыт:** выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения
		Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);

		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; 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; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Практический опыт:** выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Умения: 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

		осуществлять выбор, подготовку пряностей и прип
		рав, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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;

		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД.2. Организация и	**ПК 2.1.** Организовывать	**Практический опыт:** выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования,

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	подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; 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; 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 ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:

		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; 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; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, ви-	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оцени-

	дов и форм обслуживания	вать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; 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.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, вар

		ианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	**Практический опыт:** приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		Умения: 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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов 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, реги-

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

		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4. 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	**Практический опыт:** 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
		Умения: 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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и

	потребителей, видов и форм обслуживания	безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; 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; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей раз-

		личных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; 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; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на по-

		требителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5. 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	**Практический опыт:** 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
		Умения: 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; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; 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; 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 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; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса

		оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; 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; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; 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; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: 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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с

	потребителей, видов и форм обслуживания	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих 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 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; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих 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 горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; 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; контролировать температуру подачи горячих блюд из

		рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; 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; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления

		горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять 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	**Практический опыт:** выполнения 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
		Умения: 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; 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; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих 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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, 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 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; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих 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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; 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; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

		вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: 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; 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; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; 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; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикат

		ов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; 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; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** 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; 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; ведения расчетов с потребителем
		Умения: 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; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горя-

		чих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: 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; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; 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); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 3. Организация и ведение	**ПК 3.1.** Организовывать подготовку рабочих	**Практический опыт:** выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования,

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; 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; 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 ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования,

		сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт:** выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок 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 соусы 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 соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; 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: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:

		процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов 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 салаты 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 салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные

		полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;

		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: 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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок 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 канапе, холодные закуски 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 канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; 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; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: 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;

		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;

		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. 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	**Практический опыт:** 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
		Умения: 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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных 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 потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов,

		готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	**Практический опыт:** выполнения 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

	подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Умения:** 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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными 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, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: 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; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

		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; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; 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; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	**Практический опыт:** 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; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями
		Умения:

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: 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; 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); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур;

		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 4. 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	**ПК 4.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт:** 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; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; 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; 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 ответственность

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

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; 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 фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; 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; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;

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

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

		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции 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 горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов;

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

		методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции 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 напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи

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

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

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; 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 горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков;

		организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: 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; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудо-

		вания, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. 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	**Практический опыт:** 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; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: 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; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь

		при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: 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; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; 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); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	**ПК 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт:** 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; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Умения:

форм обслуживания		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последую-

		щей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Практический опыт:** выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для

		приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; 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 отделочных полуфабрикатов 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; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требова-

		ния к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** 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
		Умения: 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; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 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 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; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; 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; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобу-

		лочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; 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
		Знания: 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; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление,	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий

	творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные 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 готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 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
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные 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 готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 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
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

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

		вационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**ПК 6.1.** Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения: разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;

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

	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**Практический опыт:** выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
		Умения: 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
		Знания: 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, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;

		психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт:** выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
		Умения: выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;

		процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт:** организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
		Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала
		Знания: формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; 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; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обя-

		занности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	**Практический опыт:** выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; 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 технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте;

		методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
ВД.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	**ПК 7.1** Организация рабочего места в соответствии с инструкциями	**Практический опыт:** - выполнения работ по подготовке и уборке своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - выполнения работ по проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания; - выполнения работ по упаковке и складированию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований безопасности и условиям хранения
		Умения: - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков, кулинарной продукции массового производства; - соблюдать стандарты чистоты и санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд и кулинарной продукции массового производства
		Знания: - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инстру-

		мента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении, блюд и кулинарной продукции массового производства, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при подготовке блюд и кулинарной продукции массового производства
	ПК 7.2 Приготовление, оформление простых блюд, напитков и кулинарных изделий	**Практический опыт:** - приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового производства
		Умения: - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - готовить простые блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд и кулинарной продукции массового производства; - аккуратно обращаться с сырьем и экономно расходовать его в процессе приготовления блюд и кулинарной продукции массового производства
		Знания: - рецептуры и технологии приготовления простых блюди кулинарной продукции массового производства; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарной продукции массового производства; - правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд и кулинарной продукции массового производства; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарной продукции массового производства с учетом соблюдений требований к качеству; - пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при подготовке блюд и кулинарной продукции массового производства; - принципы и приемы оформления блюди кулинарной продукции массового производства

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
					Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки/ профессионально-ориентированное содержание	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс 2026-2027 уч.год		II курс 2027-2028 уч.год		III курс 2028-2029 уч.год		IV курс 2029-2030 уч.год	
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены				Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час. в семестр)							
									Теоретическое обучение	Лабораторных и практических	курсовых работ				1 сем. /17	2 сем. /22+2	3 сем. / 12(4) +1	4 сем. /13 (10)+ 1	5 сем. / 11(5) +1	6 сем. / 10(14)+1	7 сем. / 8(8)+ 1	8 сем. / 8(9)+ 1
ОП.00	**Общеобразовательный цикл**	**0**	**10**	**4**	**147 6**	**36 2**	**0**	**140 4**	**748**	**65 6**	**0**	**0**	**48**	**24**	**61 2**	**86 4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ООД.01	Русский язык			2	**72**	16	0	**54**	54	0			12	6		72						
ООД.02	Литература		2		**108**	12	0	**108**	10	98					48	60						
ООД.03	История		2		**136**	10	0	**136**	118	18					66	70						
ООД.04	Обществознание		2		**72**	24	0	**72**	72	0						72						
ООД.05	География		1		**72**	16	0	**72**	38	34					72							
ООД.06	Иностранный язык			2	**144**	58	0	**126**	0	12 6			12	6	64	80						
ООД.07	Математика			2	**232**	34	0	**214**	214	0			12	6	68	16 4						
ООД.08	Информатика		2		**108**	36	0	**108**	18	90					34	74						
ООД.09	Физическая культура /Адаптивная физическая культура	1	2		**72**	18	0	**72**	6	66					34	38						
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2		**68**	10	0	**68**	22	46						68						
ООД.11	Физика		1		**108**	20	0	**108**	72	36					10 8							
ООД.12	Химия			2	**144**	48	0	**126**	66	60			12	6	70	74						
ООД.13	Биология		2		**72**	12	0	**72**	48	24					36	36						

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
								Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс 2026-2027 уч.год		II курс 2027-2028 уч.год		III курс 2028-2029 уч.год		IV курс 2029-2030 уч.год	
									По учебным дисциплинам и МДК						по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки/ профессионально-ориентированное содержание	Самостоятельная учебная работа	Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических	курсовых работ	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. /17	2 сем. /22+2	3 сем. / 12(4) +1	4 сем. /13 (10)+ 1	5 сем. / 11(5) +1	6 сем. / 10(14)+1	7 сем. / 8(8)+ 1	8 сем. / 8(9)+ 1
ООД.14	Родной язык		2		**36**	16		**36**	10	26						36						
ООД.15	Индивидуальный проект (Биология / Химия)		2		**32**	32	0	**32**	0	32					12	20						
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**0**	**4**	**0**	**460**	**184**	**70**	**390**	**110**	**280**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**52**	**116**	**120**	**48**	**82**	**42**
ОГСЭ.01	Основы философии		5		**48**	0	8	**40**	40	0									48			
ОГСЭ.02	История		4		**48**	0	8	**40**	40	0								48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		**164**	84	26	**138**	0	138							26	34	42	20	22	20
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	3-7	8		**164**	86	22	**142**	0	142							26	34	30	28	24	22
ОГСЭ.05	Психология общения / Социально-психологический практикум		7		**36**	14	6	**30**	30	0											36	
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**0**	**2**	**0**	**180**	**72**	**28**	**152**	**116**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**28**	**32**	**72**	**48**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия		6		**144**	58	22	**122**	86	36							28	32	36	48		
ЕН.02	Экологические основы природопользования		5		**36**	14	6	**30**	30	0									36			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
								Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс 2026-2027 уч.год		II курс 2027-2028 уч.год		III курс 2028-2029 уч.год		IV курс 2029-2030 уч.год	
									По учебным дисциплинам и МДК						по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки/ профессионально-ориентированное содержание	Самостоятельная учебная работа	Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических	курсовых работ	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. /17	2 сем. /22+2	3 сем. / 12(4) +1	4 сем. /13 (10)+ 1	5 сем. / 11(5) +1	6 сем. / 10(14)+1	7 сем. / 8(8)+ 1	8 сем. / 8(9)+ 1
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**0**	**6**	**6**	**878**	**516**	**136**	**670**	**248**	**422**	**0**	**0**	**36**	**36**	**0**	**0**	**300**	**136**	**44**	**164**	**86**	**148**
ОП. 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3	**82**	44	12	**58**	26	32			6	6			82					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			3	**96**	58	14	**70**	26	44			6	6			96					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			3	**82**	50	12	**58**	30	28			6	6			82					
ОП.04	Организация обслуживания		6		**64**	38	10	**54**	20	34										64		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6		**96**	58	16	**80**	38	42									44	52		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		8		**36**	14	6	**30**	20	10												36
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии			4	**108**	74	18	**78**	6	72			6	6			40	68				
ОП.08	Охрана труда		6		**48**	28	8	**40**	20	20										48		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		**68**	40	12	**56**	8	48								68				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
					Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки/ профессионально-ориентированное содержание	Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс 2026-2027 уч.год		II курс 2027-2028 уч.год		III курс 2028-2029 уч.год		IV курс 2029-2030 уч.год	
								Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены					Теоретическое обучение	Лабораторных и практических	курсовых работ				1 сем. /17	2 сем. /22+2	3 сем. / 12(4) +1	4 сем. /13 (10)+ 1	5 сем. / 11(5) +1	6 сем. / 10(14)+1	7 сем. / 8(8)+ 1	8 сем. / 8(9)+ 1
ОП.10	Основы предпринимательства и финансовой грамотности		8		**36**	14	6	**30**	14	16												36
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании			7	**86**	52	14	**60**	22	38			6	6							86	
ОП.12	Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания			8	**76**	46	8	**56**	18	38			6	6								76
ПМ.00	**Профессиональные цикл**	**0**	**16**	**13**	**2730**	**2244**	**138**	**648**	**324**	**324**	**36**	**1764**	**66**	**78**	**0**	**0**	**232**	**580**	**376**	**640**	**444**	**458**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**0**	**4**	**1**	**308**	**296**	**20**	**96**	**68**	**28**	**0**	**180**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**308**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		**48**	84	8	**40**	32	8								48				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4		**68**	32	12	**56**	36	20								68				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
					Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки/ профессионально-ориентированное содержание	Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс 2026-2027 уч.год		II курс 2027-2028 уч.год		III курс 2028-2029 уч.год		IV курс 2029-2030 уч.год	
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены				Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час. в семестр)							
									Теоретическое обучение	Лабораторных и практических	курсовых работ				1 сем. /17	2 сем. /22+2	3 сем. / 12(4) +1	4 сем. /13 (10)+ 1	5 сем. / 11(5) +1	6 сем. / 10(14)+1	7 сем. / 8(8)+ 1	8 сем. / 8(9)+ 1
УП. 01	Учебная практика		4		**72**	72						72						72				
ПП. 01	Производственная практика		4		**108**	108						108						108				
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю			4	**12**								6	6				12				
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**	**0**	**4**	**1**	**504**	**402**	**28**	**140**	**68**	**52**	**20**	**324**	**6**	**6**	**0**	**0**	**232**	**272**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3		**48**	10	8	**40**	30	10							48					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации		4		**120**	68	20	**100**	38	42	20						40	80				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
								Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс 2026-2027 уч.год		II курс 2027-2028 уч.год		III курс 2028-2029 уч.год		IV курс 2029-2030 уч.год	
									По учебным дисциплинам и МДК						по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки/ профессионально-ориентированное содержание	самостоятельная учебная работа	Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических	курсовых работ	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. /17	2 сем. /22+2	3 сем. / 12(4) +1	4 сем. /13 (10)+ 1	5 сем. / 11(5) +1	6 сем. / 10(14)+1	7 сем. / 8(8)+ 1	8 сем. / 8(9)+ 1
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																					
УП.02	Учебная практика		3		**144**	144						144					144						
ПП.02	Производственная практика		4		**180**	180						180						180					
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю			4	**12**								6	6				12				
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**	**0**	**1**	**3**	**326**	**260**	**20**	**90**	**30**	**60**	**0**	**180**	**18**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**326**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5	**66**	40	10	**44**	14	30			6	6					66			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
								Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс 2026-2027 уч.год		II курс 2027-2028 уч.год		III курс 2028-2029 уч.год		IV курс 2029-2030 уч.год	
									По учебным дисциплинам и МДК						по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки/ профессионально-ориентированное содержание	самостоятельная учебная работа	Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических	курсовых работ	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. /17	2 сем. /22+2	3 сем. / 12(4) +1	4 сем. /13 (10)+ 1	5 сем. / 11(5) +1	6 сем. / 10(14)+1	7 сем. / 8(8)+ 1	8 сем. / 8(9)+ 1
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5	**68**	40	10	**46**	16	30			6	6					68			
УП.03	Учебная практика		5*		**72**	72						72							72			
ПП.03	Производственная практика		5*		**108**	108						108							108			
ПМ.03.Э	Экзамен по модулю			5	**12**								6	6					12			
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**	**0**	**3**	**2**	**674**	**552**	**26**	**156**	**76**	**80**	**0**	**468**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**216**	**458**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,		8		**108**	40	12	**96**	56	40											36	72

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
								Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс 2026-2027 уч.год		II курс 2027-2028 уч.год		III курс 2028-2029 уч.год		IV курс 2029-2030 уч.год	
									По учебным дисциплинам и МДК						по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки/ профессионально-ориентированное содержание	Самостоятельная учебная работа	Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических	курсовых работ	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. /17	2 сем. /22+2	3 сем. / 12(4) +1	4 сем. /13 (10)+ 1	5 сем. / 11(5) +1	6 сем. / 10(14)+1	7 сем. / 8(8)+ 1	8 сем. / 8(9)+ 1
	напитков сложного ассортимента																					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			8	**86**	44	14	**60**	20	40			6	6								86
УП.04	Учебная практика		7		**180**	180						180									180	
ПП.04	Производственная практика		8		**288**	288						288										288
ПМ.04.Э	Экзамен по модулю			8	**12**								6	6								12
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**	**0**	**1**	**3**	**454**	**362**	**20**	**80**	**38**	**42**	**0**	**324**	**12**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**454**	**0**	**0**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
								Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс 2026-2027 уч.год		II курс 2027-2028 уч.год		III курс 2028-2029 уч.год		IV курс 2029-2030 уч.год	
									По учебным дисциплинам и МДК						по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки/ профессионально-ориентированное содержание	самостоятельная учебная работа	Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических	курсовых работ	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. /17	2 сем. /22+2	3 сем. / 12(4) +1	4 сем. /13 (10)+ 1	5 сем. / 11(5) +1	6 сем. / 10(14)+1	7 сем. / 8(8)+ 1	8 сем. / 8(9)+ 1
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6	**48**	8	8	**28**	16	12			6	6						48		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6	**76**	30	12	**52**	22	30			6	6						76		
УП.05	Учебная практика		6*		**108**	108						108								108		
ПП.05	Производственная практика		6*		**216**	216						216								216		
ПМ.05.Э	Экзамен по модулю			6	**6**									6						6		
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**0**	**1**	**2**	**228**	**182**	**16**	**80**	**22**	**42**	**16**	**108**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**228**	**0**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			7	**108**	74	16	**80**	22	42	16		6	6							108	
ПП.06	Производственная практика		7		**108**	108						108									108	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
								Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс 2026-2027 уч.год		II курс 2027-2028 уч.год		III курс 2028-2029 уч.год		IV курс 2029-2030 уч.год	
									По учебным дисциплинам и МДК						по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки/ профессионально-ориентированное содержание	Самостоятельная учебная работа	Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических	курсовых работ	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. /17	2 сем. /22+2	3 сем. / 12(4) +1	4 сем. /13 (10)+ 1	5 сем. / 11(5) +1	6 сем. / 10(14)+1	7 сем. / 8(8)+ 1	8 сем. / 8(9)+ 1
ПМ.06.Э	Экзамен по модулю			7	**12**								6	6							12	
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 16675 Повар**	**0**	**2**	**1**	**236**	**190**	**8**	**42**	**22**	**20**	**0**	**180**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**50**	**186**	**0**	**0**
МДК.07.01	Теоретические основы профессии 16675 Повар		5		**50**	10	8	**42**	22	20									50			
УП.07	Учебная практика		6*		**72**	72						72								72		
ПП.07	Производственная практика		6*		**108**	108						108								108		
ПМ.07.Э	Квалификационный экзамен			6	**6**															6		
ГИА	Государственная итоговая аттестация				**216**			**216**														216
ПА	Промежуточная аттестация														-	72	36	36	36	36	36	36
	Всего	**0**	**38**	**23**	**5940**	**3378**	**372**	**3264**	**1530**	**1698**	**36**	**1764**	**150**	**138**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**
Консультации на учебную группу приняты из часов промежуточной аттестации. **Государственная итоговая аттестация:** в форме демонстрационного экзамена			Всего	Дисциплин и МДК											612	864	468	504	432	396	324	540
				Учебной практики											-	-	4/144	2/72	2/72	5/180	5/180	-
				Произв.практики											-	-	-	8/288	3/108	9/324	3/108	9/324

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки/ профессионально-ориентированное содержание	Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс 2026-2027 уч.год		II курс 2027-2028 уч.год		III курс 2028-2029 уч.год		IV курс 2029-2030 уч.год	
								Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час. в семестр)							
									Теоретическое обучение	Лабораторных и практических	курсовых работ				1 сем. /17	2 сем. /22+2	3 сем. / 12(4) +1	4 сем. /13 (10)+ 1	5 сем. / 11(5) +1	6 сем. / 10(14)+1	7 сем. / 8(8)+ 1	8 сем. / 8(9)+ 1
				Экзаменов											-	4	3	3	2	2	3	3
				Диф.зачетов											2	8	2	8	4	6	3	5
				Зачетов																		

5.2. Календарный учебный график

Курс	сентябрь				29 сен - 5 окт	октябрь			27 окт - 2 ноя	ноябрь				декабрь				29 дек - 4 янв	январь			26 янв - 1 фев	февраль			23 фев - 1 мар	март				30 мар - 5 апр	апрель			27 апр - 3 май	май				июнь				29 июн - 5 июл	июль			27 июл - 2 авг	август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		К	К																						А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II													У	У	У	У	А	К	К													У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III												У	У	П	П	П	А	К	К								У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV									П	П	П	У	У	У	У	У	А	К	К							П	П	П	П	П	П	П	П	А	И	И	И	И	И	И											

Обозначения:		Теоретическое обучение	А	Промежуточ-ная аттестация	Практическая подготовка	И	Государственная итоговая аттестация	К	Каникулы

5.3. Рабочая программа воспитания

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

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/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 3.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений представлен следующим образом. Кабинеты:

Кабинет №524 «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Столы ученические-15шт. В комплекте со стульями- 30шт.
2	Доска учебная	Стекляная-1 шт.
3	Дидактические пособия	Карточки-задания, таблицы, тематические тестовые задания, раздаточный материал к урокам

4	Программное обеспечение	Powerpoint,word,paint,excel
5	Видеофильмы по различным темам	Тематические видео из интернет-ресурсов
6	Рабочее место преподавателя	Ноутбук Lenovo ideapad 100
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	Телевизор “Panasonic” с универсальной подставкой
2	Профессиональные компьютерные программы	Powerpoint, Excel,word
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	**УМК, рабочие программы, учебники:** **Карты:** «Россия в начале 20 столетия» «Революция 1905-1907 годов» «Россия 1907-1914 годы» «Первая мировая война 1914-1918 гг.» «Европа после первой мировой войны» «Великая Отечественная Война» «Российская Федерация в конце 20 века» **Презентации:** Личности в истории. Презентации «Социология», «Право», «Политика», «Философия», «Социальная сфера». Банк презентаций по истории России Метод разработки по проведению теоретических уроков, практических занятий, кимы, тематические тестовые задания

Кабинет №723 «Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Ученические столы, Материал ЛДСП, ширина - 140 см, глубина - 60 см, высота75 см Стулья металлические
2	Доска учебная	Маркерная
3	Видеофильмы по различным темам	Комплект видео по различным темам
4	Рабочее место преподавателя	Преподавательский стол Материал ЛДСП, ширина - 140 см, глубина - 60 см, высота75 см

		Шкаф Материал ЛДСП, ширина - 140 см, глубина - 60 см, высота175 см
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	-
2	Экран, проектор, магнитная доска	Проектор benq TH535 Экран переносной для проектора Lumien Master Picture 305 x 305 см Matte White Fiber Glass
3	Компьютеры по количеству посадочных мест	Персональный компьютер с подключением к сети «Интернет» Системный блок
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Учебная литература УМК по специальности Комплект видеоуроков по дисциплине

Кабинет №522 «Иностранный язык»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	30
2	Доска учебная	Настенная магнитная доска
3	Дидактические пособия	Учебники, грамматические таблицы к основным разделам грамматического материала, презентации по изучаемым темам, лексические и грамматические карточки.
4	Программное обеспечение	
5	Видеофильмы по различным темам	
6	Рабочее место преподавателя	Стол учителя
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	Мультимедийный проектор NEC с экраном
2	Экран, проектор, магнитная доска	Мультимедийный проектор NEC с экраном
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Презентации по изучаемым темам.

Кабинет №532 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Стол ученический -13 шт. Стул ученический -40 шт. Стол компьютерный -12 шт.
2	Доска учебная	Доска (металл.) Меловая 1 шт.
3	Дидактические пособия	Натуральные предметы: детали и платы ПК, сетевого оборудования.
4	Программное обеспечение	Операционная система Windows XP Home Edition. MS Office Enterpise 2007. Электронный учебник Информатика (методическое пособие).
5	Видеофильмы по различным темам	Видеофрагменты по темам: Создание презентации, Компьютерные сети, Поколения ЭВМ.
6	Рабочее место преподавателя	Стол компьютерный -1 шт. ПК Aquarius 1 шт. Принтер «HP laserjet P1505» - 1шт. Сканер «HP Scanjet G2410» - 1шт. Колонки «Genius» - 1шт.
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	Интерактивная доска IQ Board; размер -200*200 см. – 1шт. Проектор Benq – 1шт.
2	Экран, проектор, магнитная доска	Веб. Камера «HD 720 logitech» - 1шт. Планшет интерактивный Smart Podium – 1 шт.
3	Компьютеры по количеству посадочных мест	ПК Aquarius 12 шт.
4	Профессиональные компьютерные программы	Kosmopolitan – подбор причесок.
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Электронный учебник Информатика и информационные технологии http://nbrikyr5.beget.tech Раздаточный материал по различным темам Информатики и Информационным технологиям: карточки-задания, образцы для набора текста, образцы графических файлов для редактирования. Практикум Excel – задания

		для решения задач профессиональной направленности.

Кабинет №545 «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	Учительский стол, кресло, компьютерный стол, металлическая классная доска с подсветкой, компьютерный стол, персональный компьютер и монитор.
2	Рабочие места по количеству обучающихся	35 мест со стульями, без дополнительного оборудования
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты индивидуальных средств защиты	35 комплектов учебных противогазов гражданских ГП-7БТ,25 комплектов респираторов Р-2.Комплект костюма химической защиты.10 ватно-марлевых повязок.
2	Робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи	Т01 В/Р "Максим II" тренажер сердечно-легочной реанимации пружинно-механический с индикацией правильности выполнения действий – торс и ноги. Носилки санитарные. Шина «Крамера» проволочная (лестничная) для рук. Косынка медицинская (перевязочная).
3	Контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности	Учебный войсковой прибор химической разведки (ВПХР). Макет местности (для предмета ОБЖ). Компас-азимут. Макет гранаты Ф-1. Макет гранаты РГД-5 . Макет противотанковой мины. Макеты патронов и снарядов разного калибра. Знаки воинского различия (погоны, петлицы, эполеты; нагрудные и нарукавные знаки (нашивки, шевроны); знаки на головных уборах, погонах, петлицах, эполетах (кокарды, эмблемы и др.); канты и лампасы. Самоспасатель фильтрующий "Феникс-2". Термометр электронный для измерения температуры тела.
4	Огнетушители порошковые (учебные)	Учебное пособие (макет ОП-4)
5	Огнетушители пенные (учебные)	Учебное пособие (макет ОВП-4)

6	Огнетушители углекислотные (учебные)	Учебное пособие (макет ОУ-3)
7	Устройство отработки прицеливания	Имеется ТИР в подвале
8	Учебные автоматы АК-74	Макет учебный автомат Калашникова АК-74 (ММГ, фиксированный приклад) Артикул: ММГ-АК74 / 0000001416К0000041
9	Винтовки пневматические	Отсутствуют
10	Медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса))	Аптечка для учебных учреждений предназначена для оказания первой помощи детям в учебные учреждениях. Аптечка изготовлена в соответствии с письмом Министерства здравоохранения №01-34-4995/11 от 05.09.2021 г.
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	Компьютер с условно-бесплатными программами: winrar, Kaspersky antivirus, Adobe audition, Steam, Firefox, Avast, Paint.
2	Мультимедийный проектор	Наглядные пособия: Плакаты "Безопасность на улицах и дорогах" Плакаты "Здоровый образ жизни" Плакаты "Оказание первой помощи пострадавшим" Плакаты "Пожарная безопасность" Плакаты "Первичные средства пожаротушения" Комплект демонстрационных таблиц по ОБЖ.
3	Мультимедийный экран	Телевизор SHARP
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект видеофильмов и видео-инструктажей	Комплект учебных видеофильмов (Основы безопасности жизнедеятельности) 7 DVD дисков с тематической информацией для проведения уроков ОБЖ. Приказ № 804 Минобразования РФ

Кабинет №513 Экологические основы природопользования

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	14 столов, 28 стульев.
2	Рабочее место преподавателя	1 стол, стул для преподавателя.
3	Доска учебная	1доска

Дополнительное оборудование		
	Кондиционер.	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	DVD LG
3	Компьютеры	Компьютер SAMSUNG
4	Телевизор.	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Тесты по изучаемым темам: Строение клетки, Закон Менделя, Одноклеточные. Таблицы: «Энергообеспечение клетки»; «Митотическое деление клетки»; « Мейоз, Сперматогенез, Овогенез»; «Индивидуальное развитие хордовых»; «Хромосомный механизм определения пола» «Селекция»
2	Видеофильмы по различным темам	ЦОР «Биология человека» «Происхождение Человека»; «Невидимая жизнь растений»; «Игрушки эволюции»; Общероссийский патриотический проект «Общее дело»; Цикл передач «Академия» Лекции по биологии. ЦОР «Проблемы Аральского моря»
Дополнительное оборудование		
	Стенд «Уровни организации живой природы»	

Кабинет № 723 «Технология кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Ученические столы, Материал ЛДСП, ширина - 140 см, глубина - 60 см, высота75 см Стулья металлические
2	Доска учебная	Маркерная
3	Видеофильмы по различным темам	Комплект видео по различным темам

4	Рабочее место преподавателя	Преподавательский стол Материал ЛДСП, ширина - 140 см, глубина - 60 см, высота75 см Шкаф Материал ЛДСП, ширина - 140 см, глубина - 60 см, высота175 см
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	Ноутбук
2	Экран, проектор, магнитная доска	Проектор benq TH535 Экран переносной для проектора Lumien Master Picture 305 x 305 см Matte White Fiber Glass
3	Компьютеры по количеству посадочных мест	Персональный компьютер с подключением к сети «Интернет» Системный блок
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Учебная литература УМК по специальности Комплект видеоуроков по дисциплине

Кабинет №724 «Организация хранения и контроля запасов и сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	Ученические столы. Материал ЛДСП, ширина 140 см, глубина 60 см, высота 75 см. Стул ученический регулируемый 4-6 гр. ГОСТ 22046-2002, ТО МТА-01-2012, сертификат №1207410
2	доска учебная	Белая доска маркерная
3	дидактические пособия	УМК по дисциплинам «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания»
4	программное обеспечение	ПО Windows 7, Microsft Office 13
5	видеофильмы по различным темам	Комплект видеофильмов различной тематики по дисциплинам
6	рабочее место преподавателя	Стол преподавателя, материал

		МДФ 1,00х2,40 Стул офисный мягкий
7	системы для хранения	Шкаф книжный открытый, материал ЛДСП, 0,7х2,00 Стеллаж металлический 2,20х4,00
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	-
2	экран, проектор, магнитная доска	Экран подвесной рулонный со стойкой напольной, 2х2 м Проектор ACER X1161P DLP Projector Универсальный кронштейн для видеопроектора Projector-4
3	компьютеры по количеству посадочных мест	ПК Formoza DRIVE 3,3x2i3 3220 iH61 4Gb 1000Gb GFX650 1024M miniHDMI DVI D-Sub DVD-RW CR MIDI Q3343-A2 450W
4	профессиональные компьютерные программы	Microsft Office 13
5	устройство для обеззараживания воздуха	Рециркулятор бактерицидный с металлическим корпусом, на передвижной платформе «Мегидез», РБОВ 908-«МСК»(МСК-908)
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	СанПиН 2.3.4.545-96; СанПиН 2.3.2.1324-03; СП 2.3.6.959-00; МР 2.3.1.2432-08; ГОСТы пищевых продуктов; Химический состав российских продуктов питания, под редакцией Скурихина И.М.; А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; Э.Н. Харченко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Сборник рецептур салатов, закусок и холодных блюд; Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд; *Учебники:* З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов;

		Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания; В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Т.А. Сопачева. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь; Н.А. Анфимова. Кулинария; И.П. Самородова. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; Н.И. Андонова. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Г.Г. Лутошкина. Техническое оснащение и организация рабочего места; *Стенды* «Тепловое оборудование», «Механическое оборудование»; *Электронные библиотеки:* Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROF-образование» - Режим доступа: http://profspo.ru – Загл. с экрана Электронно-библиотечная система «BOOK.ru» - Режим доступа: http://book.ru - Загл. с экрана

Кабинет №722 «Кабинет организации обслуживания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Ученических столов -13 шт, стулья seven- 26 шт
2	Доска маркерная магнитная	90*120 см.
3	Рабочее место преподавателя	Стол-2 шт

		Стул-1 шт
4	Стеллажи	3 шт
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Системный блок	Flektron Optima
2	Ж/к монитор	SAMSUNG S19C200
3	Клавиатура	Dialog Multimedia KM-065B4
4	Экран настенный	Экран подвесной рулонный со стойкой напольной
5	Проектор	Benq MS521P
6	Принтер	HP Lazer P1102
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия Стенды-6шт.: Разделка мяса. Разделка птицы. Приготовление полуфабрикатов. Виды нарезки овощей. Хлебобулочные изделия. Оформление кулинарной продукции.	Деревянные, настенные
2	УМК по специальности	1 комплект
3	Видеоуроки по основным темам	1 комплект
4	Учебная литература	

Кабинет №711 Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Производственные столы	5 шт
2	Доска учебная	1 шт
3	Рабочее место преподавателя	Стол-1шт, стул-1шт
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Витрина холодильная	ВХС -1,0
2	Шкаф холодильный высокотемпературный	ШВУПГТУ-1,0
3	Встроенная варочная электрическая панель	Eiectroiux
4	Стеклокерамическая панель	Midea MC-HF 655
5	Планетарный миксер Endever Skyline	Чаши 5 л. Число скоростей 6. Мощность1,35 квт Корпус металлический, чаша из нержавеющей стали, механизм поднятия головы-подъемная траверса
6	Мини пароконвектомат	«Abat»
7	Стол-подставка под пароконвектомат	Формат подставки, совмещаемый с моделью пароконвектомата

8	Мультихоттер	(фритюрница)
9	Посудомоечная машина	SCHAUB LORENZ
10	Холодильник	LG CA-B379 PVCA
11	Шкаф-витрина для кондитерских муляжей	1 шт
12	Расстоечный шкаф	Серии xlмодель XL 413Endever
13	Печь подовая для пиццы	APACH AML4
14	Зонт вентиляционный	ЗВЭ-900-2-п «Abat»
15	Духовка электрическая	Electroiux EOB 33100K
16	Конвекционная печь	«Apach»
17	Слайсер	«Bosch»
18	Весы	МТ-15В1ЖА8
19	Резка	«Bosch»
20	Рециркулятор бактерицидный для обеззараживания воздуха	МСК -911.1 передвижной
21	Кухонная мебель	1 комплект
22	Кухонная посуда	5 комплектов
23	Кухонный инвентарь	5 комплектов
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	УМК по специальности	1 комплект
2	Учебная литература	1 комплект
3	Муляжи кондитерских изделий	1 комплект

Кабинет №711 «Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Производственные столы	5 шт
2	Доска учебная	1 шт
3	Рабочее место преподавателя	Стол-1шт, стул-1шт
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Витрина холодильная	ВХС -1,0
2	Шкаф холодильный высокотемпературный	ШВУПГТУ-1,0
3	Встроенная варочная электрическая панель	Eiectroiux
4	Стеклокерамическая панель	Midea MC-HF 655
5	Планетарный миксер Endever Skyline	Чаши 5 л. Число скоростей 6. Мощность1,35 квт Корпус металлический, чаша из нержавеющей стали, механизм поднятия головы-подъемная траверса
6	Мини пароконвектомат	«Abat»
7	Стол-подставка под пароконвектомат	Формат подставки, совмещаемый с моделью пароконвектомата
8	Мультихоттер	(фритюрница)
9	Посудомоечная машина	SCHAUB LORENZ

10	Холодильник	LG CA-B379 PVCA
11	Шкаф-витрина для кондитерских муляжей	1 шт
12	Расстоечный шкаф	Серии xlмодель XL 413Endever
13	Печь подовая для пиццы	APACH AML4
14	Зонт вентиляционный	ЗВЭ-900-2-п «Abat»
15	Духовка электрическая	Electroiux EOB 33100K
16	Конвекционная печь	«Apach»
17	Слайсер	«Bosch»
18	Весы	МТ-15В1ЖА8
19	Резка	«Bosch»
20	Рециркулятор бактерицидный для обеззараживания воздуха	МСК -911.1 передвижной
21	Кухонная мебель	1 комплект
22	Кухонная посуда	5 комплектов
23	Кухонный инвентарь	5 комплектов
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	УМК по специальности	1 комплект
2	Учебная литература	1 комплект
3	Муляжи кондитерских изделий	1 комплект

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, располагает 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:

Кабинет № 523 Лаборатория химии

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	**Комплект учебной мебели:** ученические столы – 15 шт., стулья –30 шт.,
2	доска учебная	Металлическая доска с подсветкой, софиты– 1 шт.
3	дидактические пособия	Карточки-задания, тесты, химическая посуда для проведения опытов.
4	рабочее место преподавателя	преподавательский стол –1 шт.,
II Технические средства		
Основное оборудование		

1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	Ноутбук
2	Вытяжной шкаф для работы с вредными реактивами.	1.
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	**Наглядные средства обучения:** Таблица «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева»; таблица «Растворимость солей, кислот и оснований в воде»; таблица «Электрохимический ряд напряжений металлов»; комплект инструктивных таблиц по химии.
2	Средства обучения.	Лабораторная посуда, приборы и принадлежности для ученического эксперимента. Набор посуды и принадлежностей для проведения демонстрационных опытов. Химические реактивы.
3	Сейфы и стеллажи для хранения реактивов и химической посуды.	4шт.

Кабинет №612 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	8
2	Доска учебная	-
3	Дидактические пособия	-
4	Программное обеспечение	Ноутбук LENOVO 81MV00SNRKНоутбук Диагональ экрана 15,6 дюйм, разрешение экрана 1920x1080, процессор Intel Core I 5- 8250У, оперативная Память 8,2Гб, объем Принтер А4 лазерный/цветной Xerox B 215 Функции устройства принтер, сканер, копир, факс. Тип Печати – лазерная. Автоматическая двусторонняя печать Есть. Количество цветов -1. Скорость чѐрно-белой Проектор benq TH535 Экран для проектора Lumien Master

		Picture 305 x 305 см Matte White fiberglass Функции устройства принтер, сканер, копир, факс. Тип Печати – лазерная. Автоматическая двусторонняя печать ест
5	Видеофильмы по различным темам	-
6	Рабочее место преподавателя	Стол "Материал ЛДСП, ширина - 140 см, глубина – 60 см, высота 76" Стул Каркас – металлический, сиденье обшито ткань
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Пароконвектомат	Rational модель Combi Master CM 61 Plus Количество уровней – 6.В наличии 5 рабочих режимов (горячий воздух, пар, низкотемпературный пар, регенерация и комбинированный режим). Тип парообразования - бойлерный. Температурный режим от 30 до 300 градусов Цельсия. Автоматическая регулировка микроклимата рабочей камеры.
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Refra, Размер:930x790x720. Подставка под пароконвектомат с направляющими. Ноги подставки из нержавеющей стали AISI430 толщина стали 1 мм. Труба 40x40мм Регулируемые ножки из пластика
3	Весы для молекулярной кухни	Точные мини-весы для взвешивания текстур молекулярной кухни и других продуктов Предельный вес: 500 г Точность: 0,01 г Страна: Китай Размер весов: 120x60 мм Размер платформы для взвешивания: 50x60 мм Предельный вес: 500 г Точность: 0,01 г
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Весы настольные электронные (профессиональные)SW Бренд CAS. Предел взвешивания 5 к, Цена поверочного деления 2 г, Напряжение 110-240 В, Напряжение от батарей 9 В

5	Плита индукционная	Плита индукционная нагревом Grill Master Ф 4ИП/800 на подставке Установка напольная на подставке соответствующей модели плиты; Подставка с полкой изготовлены из нержавеющей стали; Комфорка индукционная; Количество комфорок - 4; Размер комфорок 300 х 300 мм; Габаритные размеры плиты мм (Д х Ш х В) - 802 х 781 х 233; общая потребляемая мощность плиты 14 квт, мощность конфорки 3,5 квт; Напряжение Сети -380 В;
6	Подставка под индукционную плиту	Выполнен из нержавеющей стали AISI 430.Материал каркаса: труба 40х40 мм. Регулируемые по высоте ножки
7	Планетарный миксер	Планетарный миксер EKSI серии KM, мод. KM-5L Тип стационарный. Объем чаши 5 л. Число скоростей 6. Мощность1,35 квт Корпус металлический, чаша из нержавеющей стали, механизм поднятия головы-подъемная траверса
8	Шкаф холодильный	Шкаф холодильный POLAIR DM105-S Полезный объем 370 л., в наличии 5 полок, дверь стеклянная, внутренняя подсветка диапазон рабочих температур от + 1 до + 10 градусов Цельсия, напряжение 220В. Автоматическая оттайка, электронный блок управления, принудительная вентиляция.
10	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Блендер ручной погружной POLARIS PHB1481(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) Мощность 1500Вт Тип блендер погружной; Материал корпуса нержавеющая сталь и пластик. Материал погружной части – Нержавеющая

		сталь Турборежим; управление механическое, объем стакана 600мл, напряжение220 В
11	Стол производственный	Модель - СПБ (пс) - 18-6(н). Габариты1800х600х850, 1100×600×850, 1400×600×850. Каркас разборн б. Каркас, столешница и полка выполнен из нержавеющей стали AISI 430 толщин 0,8 мм, подложка столешницы ЛДСП, полка сплошная, борт к стене. Yх600х850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металической полкой, глухой
12	Стеллаж 4-х уровневый	СКН-8-6 (800х600х1800h) Стеллаж со сплошными полками; Габаритные размеры Д х Ш х В, мм: 800 х 600 х 1800 – Материал каркаса - уголок из нержавеющей стали; Материал полок нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм.; Имеет 4 полки
13	Мойка односекционная со столешницей	600х600х850., материал ванны – пищевая нержавеющая сталь, толщиной 0,8мм. Каркас из нержавеющей стали
14	Смеситель холодной и горячей воды	Легкосплавный, полуповоротный, однобуксовый
15	Набор разделочных досок, пластиковые	Материал пластик. Материал соответствует всем требованиям в отношении норм санитарии и безопасности HACCP и CE. Габариты H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.
16	Подставка для разделочных досок металлическая	Шестисекционная металлическая
17	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом
18	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	Бутылка материал из нержавеющей стали, крышка из алюминия нержавеющая сталь, 0,5л, D=70, H=206, B=110
19	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Машинка из нержавеющей стали для: Раскатывания теста шириной 9

		степеней толщины теста, регулируется рукояткой от 3 мм до 0.2 мм. Резки лапши (тальятелли — 2 мм и фетучини — 6 мм). Насадка для нарезки 2-х видов лапши съемная. Размеры: 23 х 19 х 22 см. Вес 3 кг Китай Материал нержавеющая сталь
20	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Лазерный диод:670нм; Класс лазера:2; Цвет луча: красный; Время измерения (мин):0.5с; Время измерения (макс): 0.5с;
21	Термометр (шуп)	Материал корпуса ABC пластик, материал зонда нержавеющая сталь, размер 89*19*83мм, длина зонда 19см.
22	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
23	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х65 мм. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
24	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х20 мм. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
25	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х40 мм. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
26	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325х20 мм. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
27	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325х65 мм Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
28	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х20мм. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
29	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х40мм. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования

30	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х65мм Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
31	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265х162х20мм. 25 Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
32	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265х162х100мм. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
33	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176х162х100мм. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
34	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176х162х65мм. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
35	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176х105х65мм. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
36	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325 Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
37	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325 Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
38	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176х105 Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
39	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325 Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
40	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
41	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
42	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
43	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24,5см (с антипригарным покрытием). Изделия металлические готовые, кроме машин и

		оборудования
44	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 29см (с антипригарным покрытием). Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
45	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см (с антипригарным покрытием). Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
46	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 23,5см, конусная. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
47	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см
48	Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
49	Сито (для муки)	Диаметром 25 см Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
50	Ложка для мороженного	Материал нержавеющая сталь. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
51	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь с пластиковой ручкой, длина 27 см. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
52	Венчик	Металлический, 240 мм. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
53	Шумовка	Материал: нержавеющая сталь, длина 41 см, диаметр 14см. Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования
54	Молоток металлический для отбивания мяса	Длина 260мм. Материал алюминий
55	Терка 4-х сторонняя	Металлическая, с пластиковой ручкой. Размер: (дхшхв) 90х65х200. Материал нержавеющая сталь. Терка многофункциональная 4сторонняя, для шинковки капусты, различных овощей, сыра и шоколада.
56	Половник	Объемом 250мл
57	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь Материал нержавеющая сталь марки 18/10, ручная полировка, зеркальная отделка. Есть возможность для мытья в посудомоечной машине.

58	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 127 мм, 900мм, 208 мм.
59	Овощечистка	Металлическая с пластиковой ручкой
60	Лопатка -палетка изогнутая	Металлическая с пластиковой ручкой
61	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм с пластиковыми ручками
62	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, 12 шт. Ук. Материал: нержавеющая сталь
63	Набор кондитерских форм (квадрат)	В наборе 5 шт, нержавеющая сталь
64	Форма для выпечки тартов круг	Перфорированная, нержавеющая сталь d-7см
65	Форма для выпечки тартов овал	Перфорированная, нержавеющая сталь h-20 мм
66	Набор кондитерских форм (круг)	H= 3 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, 5 шт. В наборе нержавеющая сталь
67	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.5 л, диаметр 12,5 см. Материал: нержавеющая сталь
68	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 13,5см. Материал: нержавеющая сталь
69	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1,3 л, диаметр: 19,5 см. Материал: нержавеющая сталь
70	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 28 см. Материал: нержавеющая сталь
71	Набор пинцетов для оформления блюд	В наборе 3 шт., металл нержавеющая сталь.
72	Ножницы для рыбы, птицы	Материал нержавеющая сталь, ручка пищевой пластик
73	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
74	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
75	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора
76	Соусник	50 мл, керамический
77	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом на 40 литров. Материал пластик
78	Скребок для теста	Пластиковый пищевой
79	Банка для хранения жидкостей	Материал-пластик, объем от 11,5л. Банка «Твист» имеет винтовую крышку и подходит для хранения, замораживания и разогревания в микроволновой печи (без

		крышки) различных продуктов и готовых блюд.
80	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Пластик пищевой, с мерным делением
81	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см. Материал: нержавеющая сталь
82	Мерный стакан	С удобной ручкой, предназначен для дозировки жидкости и сыпучих товаров. Мерная чаша выполнена из полипропилена. Мерная шкала нанесена снаружи прозрачного кувшина. Измерения в литрах и миллилитрах. Объем, л: 0,5. Диаметр, мм: 90. Высота, мм: 130.
83	Лопатки силиконовые	Лопатка силиконовая с металической ручкой
84	Лопатка деревянная	Лопатка деревянная
85	Кисточка силиконовая	Кисточка силиконовая с металической ручкой
86	Скалка	С крутящимися ручками, диаметр 80 мм. Материал дерево. Длина 40 см.
87	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С
88	Силиконовый коврик перфорированный	Антипригарный материал. Размер 60*40мм.
89	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон
90	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см
91	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см
92	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм
93	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая
94	Ковёр диэлектрический	Ковёр диэлектрический
95	Жироуловитель	Жироуловитель
96	Вилки из нержавеющей стали	Материал нержавеющая сталь марки 18/10, ручная полировка, зеркальная отделка. Есть возможность для мытья в посудомоечной машине.
97	Ножи из нержавеющей стали	Материал нержавеющая сталь марки 18/10, ручная полировка, зеркальная отделка. Есть возможность для мытья в посудомоечной машине.
98	Ложки из нержавеющей стали	Материал нержавеющая сталь

		марки 18/10, ручная полировка, зеркальная отделка. Есть возможность для мытья в посудомоечной машине.
99	Стол	Материал ЛДСП, ширина - 140 см, глубина - 60 см, высота75см
100	Мусорная корзина	Пластиковая, 20 литров
101	Кулер 19 л	Тип охлаждения- компрессорное, установка бутылки верхнее, производительность и температура нагрева 5л/ч. От 90 с, мощность 420 Вт
102	Шкаф шоковой заморозки HICOLD W10 TGN	Десять уровней, 2 уровня на одного участника GN 1/1 мощность 3,345 квт, напряжение 380 В диапазон шокового охлаждения - +90/+3 г градусов Цельсия, диапазон шокового замораживания +90/-18 градусов Цельсия, Ширина 780 мм., глубина 800 мм., высота 1545 мм.
103	Микроволновая печь	Объем 23 л; Мощность 850 Вт; Функции программы: Автоматическая разморозка, автоматическое приготовление. Управление сенсорное, таймер на 99 мин
104	Фритюрница AIRHOT EEF6	Ёмкость ванны 6 литров, напряжение 220 В, мощность 2,287 квт, габаритные размеры
105	Слайсер	Габаритные размеры: 465 х 390 х365 мм, мощность - 0,15 квт, напряжение - 220 В, диаметр режущего лезвия – 220 мм., толщина нарезки: 0,2-15Мм
106	Мясорубка	Габаритные размеры: 400х218х412мм; Производительность: 120 кг/час; Частота вращения шнека: 190 об/мин; Напряжение220В; Мощность: 0,75квт; Горловина изготовлена из хромированного металла
107	Блендер стационарный	Длина: 220 мм, Глубина: 190 мм, Высота:460 мм, Объем: 2 л; Стакан из пластика, нож из нержавеющей стали; Количество емкостей:1; Скорость: 23000 об/мин.; Максимальная скорость 26000 об/мин,

		напряжение 220В.
108	Соковыжималка	JAU SJ-200 шнековая
109	Настольная вакуумно-упаковочная машина	INDOKOR -450A, без газонаполнения Тип установки – настольный. Корпус и камера из нержавеющей стали. Количество камер – 1шт. Размер камеры: длина – 425 мм, ширина 425 мм, высота 180 мм. Длина сварочной планки 410 мм. Сварочный шов шириной 7 мм. Вакуум-насос Буш 16 м3 /час. Напряжение 220 В.
110	Кофемолка	BOSCH MKM6003 Система помола ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость 75 г. Блокировка включения при снятой крышкеесть. Размеры (шхвхг) 9х17х9 см. Вес 0.5 кг
111	Дегидратор	TAKARA DF-06 Число поддонов 6, Конвективная сушилка Электронное управление Мощность 500 Вт Объем 8 л Регулировка температуры сушки Корпус из комбинированных материалов Металлические поддоны Дисплей Таймер, вентилятор;
112	Кутер с подогревом (термомиксер)	Кутер с подогревом (термомиксер) SV 100-A, температура 95С, таймер 0-99 Часов59 мин., мера 81*401*120,5мм,вес 1,05кг.
113	Погружной термостат	Погружной термостат SV 100-A, температура 95С, таймер 0-99 Часов59 мин., мера 81*401*120,5мм, вес 1,05кг.
114	Коптильный пистолет	Корпус из термостойкого пластика. Съемная коптильная камера из нержавеющей стали. Мощный нагнетательный вентилятор из металла. Практически бесшумен в работе. Интегрированная в корпус подставка. Ручная регулировка количества дыма. Размер коптильной камеры: 9 х 17 х17 сантиметров Длина коптильной трубки - 11 мм.
115	Термометр инфракрасный	Elitech П 550 Тип охлаждения-

		компрессорное, установка бутылки верхнее, производительность и температура нагрева 5л/ч. От 90 с, мощность 420 Вт
116	Кулер для воды	Ecocenter AF531C со шкафчиком 1800х600х850 × 7 шт, с бортами. С внутренней металической полкой, глухой
117	Стол производственный	1800х600х850 × 7 шт, с бортами. С внутренней металической полкой, глухой.
118	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм
119	Гастроемкость из нержавеющей стали	Глубокая гастроемкость предназначенная для погружного термостата, пищевой пластик, 325*285*200мм.
120	Часы настенные (электронные)	Часы настенные
121	Ковёр диэлектрический	Резиновый, рифлѐный
122	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Класс пожара ВСЕ Диапазон рабочих температур, °С -40…+50 Вместимость корпуса, л 1.34 Габаритные размеры, мм: Масса заряда двуокиси углерода, кг 1-0.5 высота 400 Огнетушащая способность по классу пожаров: диаметр 92 - модельный очаг класса В 13 В Масса нетто (брутто), кг, не более 4.5 Длина струи, м не менее 2 Величина утечки в год, г не более 50 Наличие гибкого шланга нет Переосвидетельствование не реже 1 раз в 5 лет Продолжительность подачи ОТВ, с, не менее 6 Срок службы огнетушителя, лет
123	Набор первой медицинской помощи	Тип: первой помощи работникам Форма выпуска: пластиковый чемоданчик Срок годности аптечки, год: 1.5 Страна происхождения: Россия
124	Доска маркерная магнитная	Размер 90х120 см
125	Дегидратор	TAKARA DF-06 Число поддонов 6, Конвективная сушилка Электронное управление Мощность 500 Вт Объем 8 л Регулировка температуры сушки Корпус из комбинированных материалов Металлические поддоны Дисплей
126	Кофемолка	BOSCH MKM6003 Система по-

		мола ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость 75 г. Блокировка включения при снятой Крышке- есть. Размеры (шхвхг) 9 х 17 х 9 см .Вес 0.5
127	Кутер с подогревом (термомиксер)	SV 100-A, температура 95С,таймер0-99 Часов59 мин., мера 81*401*120,5мм,вес 1,05кг.
128	Коптильный пистолет	Корпус из термостойкого пластика. Съемная коптильная камера из нержавеющей стали. Мощный нагнетательный вентилятор из металла. Практически бесшумен в работе. Интегрированная в корпус подставка. Ручная регулировка количества дыма.
129	Погружной термостат	SV 100-A, температура 95С, таймер 0-99 Часов59 мин., мера 81*401*120,5мм, вес 1,05кг.
130	Термометр инфракрасный	Шаг измерений 0.1 °С; Измеряемая температура Тела 32 - 42.5 °С; Измеряемая температура поверхности 0 - 60 °С; Температура воздуха для нормального измерения 10 - 40 °С; Влажность воздуха для нормального измерения до 85 %; Скорость измерения 0.5 сек.; Представление данных -°С
131	Вешалка	Вертикальная с крючками, на 8 шт
132	Электричество: 2 розетки по 220 Вольт (по 2 квт на каждую), 1 пилот по 6 розеток.	Электричество: 2 розетки по 220 Вольт (по 2 квт на каждую), 1 пилот по 6 розеток.
133	Запираемый шкафчик (Локер)	10 запираемых ящиков (шхгхв) 400х500х500
134	Морозильный шкаф (морозильный ларь)	Polair CB105-S (Низкотемпературный) Тип-морозильный шкаф; Терморегулятор – Электронный блок; Количество компрессоров один; Хладагент R404A; Количество камер 1; количество дверей -1; Двери глухие, распашные; Габариты 665х697х2028мм.; Холод размораживание морозильной Камеры –No Frost Тип оттайки- автоматическая
135	Стеллаж 4х уровневый	Стеллаж со сплошными полками; Габаритные размеры Д х Ш х В),

		мм: 800 х 600 х 1800мм – Материал нержавеющая сталь; Стеллаж 4х уровневый
136	Ножи поварские	Ножи поварские Материал лезвия нержавеющая сталь, Материал ручки- пластик. В наборе 3 ножа
137	Набор разделочных досок, пластиковые	Набор разделочных досок., пластиковые
138	Контейнер для продуктов, 20 литров	Контейнер для продуктов, 20 литров
139	Рециркулятор	МСК -911.1 на передвижной ножке
140	Камера видеонаблюдения	DS2CD2443 GO-1 T00000000002242
142	Системный блок	Fiektron Optima +ж/к монитор+мышь+клавиатура T00000000000612
143	Тулбокс	TOOLBOX для целей WSR T00000000003264
144	Сифон для газированных напитков	T00000000002342
145	Термощуп на гибком кабеле	Smart 09 T00000000002277T00000000002342
146	Машинка лапшерезка механическая	T00000000003047
147	Коврик диэлектрический	T00000000002273
148	Кофемолка	BOSCH MKM 6003 T00000000002733
149	Пирометр Elitech	Elitech П 350 T00000000002343
150	Штангенциркуль электронный диапазон измерений от 0-150 мм	T00000000003039
151	Фрезер для мороженного	STELLAL2
152	PTZ-камера	CLEVER 10111U-5
153	Термоблендер	JAU THERMOCOOKER

Кабинет №613 Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Стол производственныйСПБ18-6	Габаритные размеры: 1800 х 600 х 850 мм; Каркас разборный или сварной, все детали имеют вальцовку или двойной подгиб. Каркас, столешница и полка выполнены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной не менее 0,8 мм, подложка столешницы ЛДСП, полка сплошная, борт к стене. Ножки (опоры) могут быть выполнены из квадратного или прямоугольного профиля, уголка из нержавеющей стали, регулируемые по высоте с резиновыми набойками (антискольжение). Отступ ножек (опор) от задней стенки допускается в пределах 8-11 см. При разборном варианте поставки в комплект входит крепёж и инструкция по сборке.
2	Печь конвекционная UNOX XFT 193 на подставке	Габаритные размеры: 800х770х509мм (ДхШхВ). Вместимость: 4 уровня, противень 600х400 мм. Мощность: 6,5 кВт. Напряжение: 380 В. Тип печи: с парообразованием и подключением к водопроводу. Расстояние между уровнями: 75 мм. Температурный режим: +30...+260 С. Управление: механическое. Количество уровней 4 Противень 600х400 мм Размер противня 600х400
3	Подставка под конвекционную печь	Зависит от модели конвекционной печи, подставка выполнена из нержавеющей стали с полками для противней 600х400
4	Весы настольные электронные CAS SW -5 W	Предел взвешивания 5 кг, Цена поверочного деления 2 г, Напряжение 110-240 В, Напряжение от батарей 9 В, Частота 50-60 Гц, Диапазон рабочих температур от -10 до

		+40 С, Размеры платформы 247х195 мм, Габариты 278х317х141 мм. Вычитание массы тары. Водо- и пылезащитное исполнение.
5	Ванна для растапливания шоколада МС 101	Материал (корпус/съемная емкость) – пластик/нержавеющая сталь Термостат – аналоговый с ручной регулировкой Размер корпуса – 400х240 h135 мм. Размер съемной емкости – 325х180 h100 мм. Объем – 3600 мл.
6	Весы настольные	Предел взвешивания 5 кг, Цена поверочного деления 2 г, Напряжение 110-240 В, Напряжение от батарей 9 В, Частота 50-60 Гц, Диапазон рабочих температур от -10 до +40 С, Размеры платформы 247х195 мм, Габариты 278х317х141 мм. Вычитание массы тары. Водо- и пылезащитное исполнение.
7	Краскопульт с компрессором	Рабочее давление, атм: 3,5 Производительность, л/мин: 178 Компрессор 180 L\мин 220V
8	Холодильник	Исполнение двери – металлическая, глухая. Аналог со стеклом: ШХ-0,7 ДС (DM107-S) Внутренний объём – 700 литров. Полезный объём – 560 литров. Габаритные размеры – 697х2028х854 мм Толщина стенки – 40 мм Рабочий диапазон температуры во внутр. объёме – 0 +6°С. Температура окружающей среды – +12…+40°С Площадь полок для размещения продуктов, м2 – 1,4 Размер полки – 650х530 мм Количество полок – 4 шт. Допустимая нагрузка на полку – 20…50 кг Компрессор - «Danfoss» FR 8,5 G Фреон - R134a Электронный блок управления – “Danfoss” EKS - 101

		Потребление электроэнергии за сутки, не более – 4 кВтч Корректированный уровень звуковой мощности, не более – 59 дБА Масса брутто, кг: 174 Масса нетто, кг: 140 Холодопроизводительность, Вт: 380
9	Планетарный миксер KitchenAid Classic 4,28л., 5K45SSEW	Тип стационарный. Объем чаши 4.28 л. Число скоростей 10. Уровень шума 78 дБ. Мощность 0.25/1,35 кВт. Габариты: ширина 360 мм, глубина 220 мм, высота 360 мм. Особенности: 10 скоростных режимов. Одно гнездо для насадок. Комплектация: миксер, крюк для теста, венчик для взбивания, чаша емкостью - 4.28 л, насадка-лопатка для перемешивания, защитный обод. Частота 50-60 Гц. Напряжение 220-240 в. Материал – сталь. Число оборотов от т 58 до 220.
10	Индукционная плита (2х комф.) Ф2ИП/800 (настольная) GrillMaster (60003)	Выполнена полностью из нержавеющей стали Стеклокерамическая рабочая поверхность толщиной 6 мм 2 зоны нагрева Максимальная нагрузка на конфорку - 30 кг Минимальный диаметр посуды 100 мм Плавная регулировка мощности, 9 режимов работы Работает с любым видом посуды из стали Сенсорное управление с дополнительным переключателем Таймер для каждой конфорки Легкая замена стекла конфорки Мощность конфорки 3.5 кВт Электрическая мощность:7 кВт Напряжение 220 В Габариты: 420х800х275
11	Шкаф конвекционный UNOX XFT 193 на подставке	Габаритные размеры: 800х770х509мм (ДхШхВ). Вместимость: 4 уровня, противень 600х400 мм. Мощность: 6,5 кВт.

		Напряжение: 380 В. Тип печи: с парообразованием и подключением к водопроводу. Расстояние между уровнями: 75 мм. Температурный режим: +30...+260 С. Управление: механическое. Количество уровней 4 Противень 600х400 мм Размер противня 600х400
12	Моечная раковина	1000х600х850
13	Кулер для воды Ecocenter AF 531C со шкафчиком	Характеристики Размер — 259х305х845 см Вес — 13 кг
14	Блендер погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка JAU BL-1500венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Тип блендер - погружной; Максимальная мощность (Вт) - 750 Вт; Количество скоростей - 12; Материал корпуса - металл; Материал погружной части - металл; Турборежим; Измельчитель; Комплектация: венчик для взбивания, мерный стакан, насадка для приготовления пюре
15	Микроволновая печь Daewoo KOR-81 RZ	Объем не менее 17 л; Расположение: отдельностоящая; Мощность печи не менее 700 Вт; Функции программы: автоматическая разморозка, автоматическое приготовление, отложенный старт, управление и индикация; Тип управления: электронное; Дисплей; Звуковой сигнал отключения;
16	Шкаф шоковой заморозки HICOLD W10TGN	Технические характеристики Длина: 780 мм Глубина: 800 мм Высота: 1545 мм Мощность: 3345 Вт Питание: 380 В, 50 Гц Материал корпуса: нержавеющая сталь Толщина теплоизоляции: 60 мм Панель управления: электронная Вместимость: 10 x EN60/40 (GN1/1) Производительность: шоковое охлаждение 40 кг за 90 мин шоковая заморозка 28 кг за 240

		мин Расстояние между уровнями: 75 мм Термощуп, регулируемые по высоте ножки, автоматические доводчики дверей с фиксатором открытого положения, легкозаменяемые магнитные уплотнители
17	Холодильный шкаф низкотемпературный	Объем общий 700 литров Возможность встраивания нет Габариты, см (ШхГхВ) 73,5х88,4х199,6 Тип двери Дверь глухая Цвет Белый Температурный режим, ° С не выше -18 Хладагент R 404A Толщина стенки корпуса, мм 61 Условия окружающей среды: t°, ° С/влажность, % до +40 /до 80 Кол-во рядов полок 4 Размер полки, мм 530х650 Максимальная нагрузка на полку, кг 40 Полный установленный срок службы, лет 12 Напряжение электросети, В/Гц 230/50 Потребляемая мощность, Вт 400/550 раб/отт
18	Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая)	Длина, мм 1000 Ширина, мм 600 Высота, мм 850Описание Профессиональный производственный стол с моечной ванной предназначен для мытья посуды, продуктов, кухонного инвентаря, рук и т.д. Стол оборудован моечной ванной, расположенной с правой стороны стола. Столешница изготовлена из тонколистовой нержавеющей стали с бортиком высотой 70 мм. Каркас выполнен из стальных панелей 40х40 мм. В качестве материала изготовления моечной ёмкости также используется качественная нержавеющая сталь марки AISI 304. Опоры стола являются регулируемыми по высоте, что позволяет

		компенсировать неровности пола. В целях безопасности мойка оборудована сглаженными отгибами, которые исключают случайные травмы персонала.
19	Стол производственный СПБ18-6	Габаритные размеры: 1800 х 600 х 850 мм; Каркас разборный или сварной, все детали имеют вальцовку или двойной подгиб. Каркас, столешница и полка выполнены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной не менее 0,8 мм, подложка столешницы ЛДСП, полка сплошная, борт к стене. Ножки (опоры) могут быть выполнены из квадратного или прямоугольного профиля, уголка из нержавеющей стали, регулируемые по высоте с резиновыми набойками (антискольжение). Отступ ножек (опор) от задней стенки допускается в пределах 8-11 см. При разборном варианте поставки в комплект входит крепёж и инструкция по сборке.
20	Блендер Philips HR2102/90	Тип: стационарный; Мощность: 400 Вт; Насадки: измельчитель, Чаша: 1.5 л, пластик, Режимы: импульсный режим
21	Фен строительный BOSCH PHG500-2 T00000000002446	Мощность: 1600 Вт Расход воздуха режим: 240; 2 режим: 450 л/мин Рабочая температура1 режим: 300,2 режим: 500 °C
22	Лампа для карамели LAMP	Устойчивая металлическая основа; размер рабочей поверхности составляет 60х45 см; регулируемая высота лампы.
III Технические средства		
Основное оборудование		
1	Доска мраморная 60х200	Мраморная доска изготовлена из натурального камня. Предназначена для темперирования шоколада и охлаждения карамели. Размеры 50х100. Высота 2-5 см.
2	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	Размер: Ø 16 см, вместимость 1,6 л материал: нерж. сталь
3	Сотейник 1 л для индукционной плиты	Размер: Ø 14 см, вместимость 1,1

		л, материал: нерж. сталь 18/10, - теплораспределительное дно - стеклянная крышка - удобная эргономичная ручка - подходит для всех типов плит, в том числе индукционных.
4	Сотейник 2 л для индукционной плиты	Параметры товара Состав нержавеющая сталь Размер высота 10 см
5	Решётка для глазировки 460х260х30 ММ	Решётка для глазировки. Размер: 460х260х30 мм Предназначена для глазирования поверхности изделий
6	Доска разделочная полипропилен белая (30Х40Х1СМ)	Доска разделочная полипропилен белая (30Х40Х1СМ) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью.
7	Доска разделочная полипропилен красная (30Х40Х1СМ)	Доска разделочная полипропилен красная (30Х40Х1СМ) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Предназначена для нарезки молочных продуктов, не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.
8	Доска разделочная полипропилен зеленая (30Х40Х1СМ)	Доска разделочная полипропилен зеленая (30Х40Х1СМ), изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Предназначена для нарезки молочных продуктов, не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.
9	Доска разделочная полипропилен желтая (30Х40Х1СМ)	Доска разделочная полипропилен желтая (30Х40Х1СМ), изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Предназначена для нарезки молочных продуктов, не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.
10	Доска разделочная полипропилен синяя (30Х40Х1СМ)	Доска разделочная полипропилен синяя (30Х40Х1СМ), изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью.

		Предназначена для нарезки молочных продуктов, не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.
11	Доска разделочная полипропилен коричневая (30Х40Х1СМ)	Доска разделочная полипропилен коричневая (30Х40Х1СМ) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Предназначена для нарезки молочных продуктов, не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.
12	Сито малое d12см	Размер товара диаметр, см 12 Длина ручки, см 12 Особенности наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь. Предназначено для просеивания муки, процеживания и промывания продуктов.
13	Венчик большой (сталь нерж.; L=400/160мм; металлич.)	Характеристики: Материал: Нержавеющая сталь Предназначен для механической обработки продуктов.
14	Стакан мерный 1 л пластиковый	Размер: 8*15; Материал: пластик; Описание: Кувшин мерный 1 л прозрачный
15	Стакан мерный пластиковый 2 л	Мерные кружки 2000 мл (PP), прозрачны, из полипропилена, с рельефной градуировкой
16	Миска пластиковая 1 л	Миска диаметром 10 см, Объемом 1000 мл. Выполнена из пищевого пластика. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
17	Миска пластиковая 2 л	Миска диаметром 20 см. Объемом 2000 мл. Выполнена из пищевого пластика. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
18	Миска пластиковая 3 л с крышкой	Миска диаметром 30 см Объем 3 литра. Выполнена из пищевого пластика. С крышкой
19	Миска из нержавеющей стали 3 л	Миска диаметром 30 см

		Объем 3 литра. Выполнена из пищевого пластика.
20	Миска из нержавеющей стали 1 л	Миска диаметром 15 см, Объемом 1000 мл. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали.
21	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Объемом 500 мл. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
22	Инфракрасный термометр GM 550	Шаг измерений 0.1 °C; Измеряемая температура тела 32 - 42.5 °C; Измеряемая температура поверхности 0 - 60 °C; Температура воздуха для нормального измерения 10 - 40 °C; Влажность воздуха для нормального измерения до 85 %; Скорость измерения 0.5 сек.; Представление данных °C
23	Корзина для мусора 60 л	Пластиковый контейнер для мусора. Объем - 60 л.
24	Корзина для мусора 25 л	Пластиковый контейнер для мусора Объем - 25 л
25	Палетта кондитерская прямая	Палетта прямая металлическая, 30 см
26	Палетта кондитерская угловая	Паллета угловая металлическая, 25 х3,5 см
27	Шпатель	Профессиональный шпатель для работы с шоколадом — ручное темперирование и работа с поликарбонатными формами. Размеры полотна: 18 см х 10 см.
28	Кольца металлические перфорированные	Нержавеющая сталь (d8см)
29	Набор кондитерских насадок	Набор кондитерских насадок 20шт В комплекте 20 насадок в пластиковой коробке.
30	Набор ножей 3 шт	Тип: набор ножей Материал лезвия: сталь
31	Ножницы	Ножницы фигурные L= 24 см
32	Ножницы	Длина: 160 мм
33	Набор инструментов для моделирования	Тип: набор инструментов Материал: пластик Набор из 10 инструментов для моделирования украшений на выпечку. Идеально подходят для формирования цветов, листов, фигур и др.

		декораций из мастики, марципана. Нескользящие ручки.
34	Скалка кондитерская для моделирования	Кондитерская скалка 22.5 см
35	Таймер с обратным отсчётом времени	Максимальная мощность: 16А, 3600Вт; Минимальное время установки: 1 минута; Максимальное время установки: 60 минут; Условия эксплуатации: от 0°С до 40°С при относительной влажности от 5% до 80%; Условия хранения: от -20°С до 80°С при относительной влажности от 5% до 90%;
36	Коврик силиконовый	Размеры — 300мм*450мм Толщина – 1мм (3мм максимальная) Максимальная температура – 50
37	Скалка деревянная (бук)	Размер товара длина, см 44 Размер товара диаметр, см 5 Особенности ширина рабочей поверхности
38	Лопатка силиконовая	переносит диапазон температур от -40 до +240°С
39	Квадратная акриловая подставка (торты) 30х30х1,5	Подставка выполнена из акрила. Прозрачная. Размер подставки: 30 х 30 см Высота: 1,5 см
40	Квадратная акриловая подставка (фигурки) 20х20х1,5	Подставка выполнена из акрила. Прозрачная. Размер подставки: 20 х 20 см Высота: 1,5 см Преимущество: Хорошая теплоизоляция Химическая и стойкость к пятнам
41	Акриловые цилиндры под подставки, диаметр 5 см, высота 5 см	Акриловые цилиндры под подставки выполнены из акрила. Диаметр 5 см, высота 5 см.
42	Формы металлические в ассортименте	формы вырубки (круг квадрат, многогранник, треугольник)
43	Крутящаяся подставка под торт	Крутящаяся подставка алюминиевая, диаметр 30 см, высота от стола 13 см.
44	Кольца металлические набор	Нержавеющая сталь (d8см,d10см,d12 см)
45	Облучатель -рециркулятор воздуха ультрафиолетовый бактерицидный настенный Дезар	Предназначен для обеззараживания воздуха Эффективность обеззараживания, не менее – 99,9 %. Производительность, не менее – 100 м3/час.

		Исполнение – передвижное. Напряжение питающей сети – 220±10% В. Потребляемая мощность – не более 100 Вт.
47	МФУ лазерное Xerox B215	Manufacturer - Asus Model - N580GD-DM412T Size - 38x25x2 cm (15,6") Extra details - CPU i5 8300 / RAM 8 GB DDR4 / HDD 1Tb / nVidia GeForce GTX1050 GPU 4 GB / Win10
48	Ноутбук - тип 1	Manufacturer - Asus Model - N580GD-DM412T Size - 38x25x2 cm (15,6")
49	Мышь для компьютера	Лазезерная мышь Dpi 1600
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
1	Стенды	ТО компетенции «Кондитерское дело» Инструкция по охране труда Стенд с ассортиментом кондитерских изделий
2	УМК по специальности	1 комплект

Актовый зал

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Стулья	150
2	Трибуна	1
3.	Стол для президиума	2
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Программные системы конференцсвязи	Камера clevercam 1011s-10POE
2	Видеопроектор с проекционным экраном	Видеопроектор novastar vx400s. Персональный компьютер City-line (видеокарта rx 6600xt, процессор intell core i5 – 12400.ОЗУ 16ГБ. Монитор Prime Box Eagle m27 HVIB.
3	Акустические системы	Микшер Soundcraft EFX8 - 1 шт.
4	Звуковая аппаратура (микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт, радиомикрофоны);	Микшер Behringer EURORACK UB1204FX-PRO Акустическая система JBL PRX 715 - 2 шт. Акустическая система JBL EON 612 - 2 шт. Акустическая система YERASOV - 2 шт. Стойка для акустической системы

		- 2 шт. Радиосистема Sennheiser ew 100 с ручным микрофоном - 1 шт. Радиосистема AKG SR45 с ручным микрофоном - 1 шт. Микрофон проводной - 1 шт. Стойка микрофонная - 1 шт.
5	Осветительная техника	Светодиодная панель
Дополнительное оборудование		
	Сплитсистема	3

6.1.1.1. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации при наличии оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов «Профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело»**.**

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

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации 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 обеспечивается 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.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. 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.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

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

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена для выпускников, освающих 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, сдают демонстрационный экзамен. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ООП.

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, при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

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

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 4.