МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГБПОУ «ГРИГОРОПОЛИССКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ АТАМАНА М.И. ПЛАТОВА»

Рассмотрено, одобрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании методического совета техникума
Протокол № 6 от «01» 06 2020г.
_____ И.В. Юровникова

Рассмотрено, одобрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании педагогического совета техникума
Протокол № 62 от «15» 06 2020г.
_____ И.И. Хоменко

Рассмотрено, одобрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании студенческого совета техникума
Протокол № 4 от «26» 05 2020г.
_____ В.С. Дементей

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ГСХТ имени атамана М.И.Платова
_____ С.Г. Козел
«01» 09 2020г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель председателя сельскохозяйственного кооператива „Россия"
_____ А. Фурманов
«01» 09 2020г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация Повар-кондитер 3-4 разряда

вид подготовки - базовая

форма подготовки - очная

ст. Григорополисская 2020г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ГБПОУ «ГРИГОРОПОЛИССКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ АТАМАНА М.И.ПЛАТОВА»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация Повар-кондитер 3-4 разряда

Вид подготовки – базовая

Форма подготовки - очная

Рассмотрено, одобрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании методического совета техникума
Протокол № 6 от «01» 06 2020г.
_____ И.В. Юровникова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ГСХТ имени атамана М.И.Платова
_____ С.Г. Козел
«01» 06 2020г.

Рассмотрено, одобрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании педагогического совета техникума
Протокол № 62 от «15» 06 2020г.
_____ И.И. Хоменко

СОГЛАСОВАНО
Заместитель председателя сельскохозяйственного племколхоза „Россия"
_____ / В.А. Гурманов
«01» 06 2020г.

Рассмотрено, одобрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании студенческого совета техникума
Протокол № 4 от «26» 05 2020г.
_____ В.С. Дементей

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер, кондитер**

Авторы:

Директор ГБПОУ «Григорополисский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И.Платова» Козел Сергей Григорьевич

Заместитель директора по учебной работе Чикильдина Наталья Анатольевна

Заведующий учебной частью Кузнецова Ольга Петровна

Старший методист Юровникова Ирина Владимировна

Правообладатель программы: ГБПОУ «Григорополисский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И.Платова»

Нормативный срок освоения программы: 3 года 10 месяцев (при очной форме подготовки)

Квалификация выпускника: Повар, кондитер.

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 для профессии

5.2. Календарный учебный график для профессии

Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности

6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы

6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Раздел 7. Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей) и программ учебной и производственной практик

Раздел 8. Программа государственной итоговой аттестации

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, кондитер (далее – ООП СПО, программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от (далее – ФГОС СПО).

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

ООП СПО 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 профессии и настоящей ПООП.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

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

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №

597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

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

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар, кондитер.

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

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 2952 часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 1 год 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

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

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация: повар, кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	осваивается

	разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения**: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		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.	**Умения**: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	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	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (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 профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		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
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять

		инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес- планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

		весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;

		– правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Практический опыт в:** – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения: – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		Знания: – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки

		хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Практический опыт в:** – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных

		изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Практический опыт в:** – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных

		изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья,

		полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	**Практический опыт в:** – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
		Умения:

	бульонов, отваров разнообразного ассортимента	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: – - обжаривать кости мелкого скота; – - подпекать овощи; – - замачивать сушеные грибы; – - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; – - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; – - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов,

		контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: – - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; – - готовить льезоны; – - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – - соблюдать температурный и временной режим варки супов; – - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; – - определять степень готовности супов; – - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и

		замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов

		промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

		- замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании;

		– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и

		макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в

		соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением

		требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки

		разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;

		- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных

		– ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление,	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из

	творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты;

		– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания,

		кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных	**Практический опыт:** – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных

закусок разнообразного ассортимента	изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

		– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы

		приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных

		соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила – хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата;

		- смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента;

		– требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь,

		посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи

		бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности – хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь,

		посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и

		дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю

		птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных

		изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами

разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и

		горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста;

		- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

		– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле;

		- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

		оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном

		виде; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных

		напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;

		– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-

		техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных,

		мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Практический опыт в:** – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);

		- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания: – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных

	ассортимента	продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

		– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

		– использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования),

		складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование,

		производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, кондитер

5.2. Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, кондитер

Министерство образования Ставропольского края

Утверждаю
Директор
С.Г. Козел
15.06.20

План рассмотрен и одобрен на заседании
Педагогического совета
Протокол № 62 от 15.06.20

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Григорополисский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И. Платова"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*
Повар, кондитер — *наименование профессии*

основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар, Кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2020

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.16 **№** 1569

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

1 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																	А	К	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	А	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	П	П	П	П	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	А	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	П	П	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	А	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	38 1/2	16 5/6	21 2/3	1/2	1/6	1/3	1		1					12	52	25	1
II	36 2/3	16 5/6	19 5/6	1 1/3	1/6	1 1/6	1		1	2		2		11	52	25	1
III	23 1/2	10 2/3	12 5/6	1 1/2	1/3	1 1/6	6	2	4	10	4	6		11	52	25	1
IV	24 1/6	10 2/3	13 1/2	5/6	1/3	1/2	6	4	2	8	2	6	2	2	43	25	1
Всего	**122 5/6**	**55**	**67 5/6**	**4 1/6**	**1**	**3 1/6**	**14**	**6**	**8**	**20**	**6**	**14**	**2**	**36**	199		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Объем ОП	Самост (сам. п.)	С преподавателем: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консультации	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4		16				1	2278	72	2182	1212	920	20	30	24	62
ОДБ	Базовые дисциплины	2		15				1	1584	68	1504	708	756	20	20	12	62
ОДБ.01	Русский язык	4		1					134	2	128	72	50		4	6	
ОДБ.02	Литература			4					174	2	172	160	12				
ОДБ.03	Иностранный язык			124					176		176		172		4		
ОДБ.04	Математика	4		23					298		292	172	116		4	6	
ОДБ.05	История			4					344	2	342	162	180				
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2					74		74	52		20	2		
ОДБ.07	Физическая культура			1-4					176		176	10	162		4		
ОДБ.08	Астрономия			2					38		38	30	6		2		
ОДБ.09	Родной язык / Родная литература			4					108		108	50	58				
*	Индивидуальный проект (не является предметом)							4	62	62							62
ОДП	Профильные дисциплины	2		1					694	4	678	504	164		10	12	
ОДП.01	Информатика			2					110		110	42	66		2		
ОДП.02	Химия	4							298	4	288	218	66		2	6	
ОДП.03	Биология	2							288		282	244	32		6	6	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	18	4	22					3374	28	2518	992	982		40	108	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	5	4	9					870	6	834	342	480		12	30	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			4					36		36	18	18				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4							74		68	38	30		2	6	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1					36		36	24	12		2		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			5					36		36	28	8				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	5							70		64	54	8		2	6	
ОП.06	Охрана труда	4							44		36	26	10		2	6	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5		6					174		168		166		2	6	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6							62		56	18	36		2	6	
ОП.09	Физическая культура			5-6					160		160		160				
ОП.13	Экологические основы природопользования		6						32		32	32					
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		5						36	2	34	34					
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности		6						38	2	36	20	16				
ОП.15	Основы финансовой грамотности		5						38	2	36	20	16				
ОП.12	Особенности казачьей кухни			3					32		32	32					
ПЦ	Профессиональный цикл	13		13					2504	22	1684	650	502		28	78	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3		3					288	6	192	54	58		8	18	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	2							42		36	18	18		4	6	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		3					96	6	84	38	42		4	6	
УП.01.01	Учебная практика			4		РП	☑	час	72		72	нед			2		
ПП.01.01	Производственная практика			4		РП	☐	час	72		72	нед			2		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4							6							6	
	Всего часов по МДК								138		120						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3					640	10	388	116	102		4	12	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5					34	2	32	14	18				

Распред… — Курс 1

Индекс	Семестр 1 (18 5/6 нед): Объем ОП	Самост.	Суммарн.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2 (22 2/3 нед): Объем ОП	Самост.	Суммарн.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
Итого час/нед	36		34.46							34.43		34.08						
ОД	574	10	542	306	220	10	6		22	714		700	392	280	10	18	6	8
ОДБ	342	6	314	132	166	10	6		22	378		370	186	184	10	10		8
ОДБ.01	28	2	26	12	12		2			28		28	20	8				
ОДБ.02	48	2	46	46						38		38	26	12				
ОДБ.03	46		46		44		2			54		54		52		2		
ОДБ.04	42		42	20	22					46		46	24	20		2		
ОДБ.05	72	2	70	28	42					72		72	30	42				
ОДБ.06	32		32	22		10				42		42	30		10	2		
ОДБ.07	52		52	4	48		2			52		52	6	44		2		
ОДБ.08										38		38	30	6		2		
ОДБ.09																		
*	22								22	8								8
ОДП	232	4	228	174	54					336		330	228	96		6	6	
ОДП.01	36		36	12	24					74		74	30	42		2		
ОДП.02	80	4	76	58	18					90		90	56	34				
ОДП.03	116		116	104	12					172		166	140	20		6	6	
ПП	38		38	24	12		2			78		72	18	18		4	6	
ОПЦ	38		38	24	12		2											
ОП.01																		
ОП.02																		
ОП.03	36		36	24	12		2											
ОП.04																		
ОП.05																		
ОП.06																		
ОП.07																		
ОП.08																		
ОП.09																		
ОП.13																		
ОП.14																		
ОП.14																		
ОП.15																		
ОП.12																		
ПЦ										78		72	18	18		4	6	
ПМ.01										78		72	18	18		4	6	
МДК.01.01										42		36	18	18		4	6	
МДК.01.02																		
УП.01.01	час			нед						час		36	нед	1				
ПП.01.01	час			нед						час			нед					
ПМ.01.ЭК																		
Всего часов по МДК																		
ПМ.02																		
МДК.02.01																		

Курс 2

Индекс	Семестр 3 (18 5/6 нед): Объем ОП	Самост.	Суммарн.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 4 (20 5/6 (2) нед): Объем ОП	Самост.	Суммарн.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.
Итого час/нед	36		35.08							34.5		33.5				
ОД	478		462	262	200				16	512		478	252	220		6
ОДБ	420		404	206	198				16	444		416	204	208		4
ОДБ.01	32		32	18	14					46		40	22	16		2
ОДБ.02	54		54	54						34		34	34			
ОДБ.03	40		40		40					36		36		36		
ОДБ.04	94		94	64	30					116		110	64	44		2
ОДБ.05	100		100	46	54					100		100	58	42		
ОДБ.06																
ОДБ.07	32		32		32					40		40		40		
ОДБ.08																
ОДБ.09	52		52	24	28					56		56	26	30		
*	16								16	16						
ОДП	58		58	56	2					68		62	48	12		2
ОДП.01																
ОДП.02	58		58	56	2					68		62	48	12		2
ОДП.03																
ПП	134	6	128	94	34					318		220	110	66		8
ОПЦ	84		84	72	12					158		144	94	48		4
ОП.01	18		18	18						18		18		18		
ОП.02	34		34	22	12					40		34	14	18		2
ОП.03																
ОП.04																
ОП.05										54		54	54			
ОП.06										44		36	26	10		2
ОП.07																
ОП.08																
ОП.09																
ОП.13																
ОП.14																
ОП.14																
ОП.15																
ОП.12	32		32	32												
ПЦ	50	6	44	22	22					160		76	18	20		4
ПМ.01	50	6	44	22	22					160		76	18	20		4
МДК.01.01																
МДК.01.02	50	6	44	22	22					46		40	18	20		4
УП.01.01	час			нед						час		36	нед	1		
ПП.01.01	час			нед						час		72	нед	2		
ПМ.01.ЭК										6						
Всего часов по МДК																
ПМ.02																
МДК.02.01																

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

сложно по курсам и семестрам

		Курс 3																		Курс 4																		ЦК	Объем ОП	
		Семестр 5									Семестр 6									Семестр 7									Семестр 8											
		12 2/3 (4) нед									16 5/6 (6) нед									14 2/3 (2) нед									15 1/2 (6) нед											
					в том числе									в том числе									в том числе									в том числе								
Производ. аттестация	Индивид. произв	Объем ОП	Самост.	Страница	Лекции, уроки	Пр. заняти	Лаб. заняти	Консульт.	Производ. аттестация	Индивид. произв	Объем ОП	Самост.	Страница	Лекции, уроки	Пр. заняти	Лаб. заняти	Консульт.	Производ. аттестация	Индивид. произв	Объем ОП	Самост.	Страница	Лекции, уроки	Пр. заняти	Лаб. заняти	Консульт.	Производ. аттестация	Индивид. произв	Объем ОП	Самост.	Страница	Лекции, уроки	Пр. заняти	Лаб. заняти	Консульт.	Производ. аттестация	Индивид. произв		Объяв. часть	Вар. часть
		36		35.84							34.5		33.27							36		35.86							34.5		33.55									
18	16																																							
12	16																																							
6																																						1		
																																						1		
																																						1		
6																																						1		
																																						1		
																																						1		
																																						1		
																																						1		
	16																																							
6																																								
																																						1		
6																																						1		
																																						1		
																																							72.61%	27.39%
24		612	8	454	170	210		2	6		828	10	560	188	216		12	42		612	2	526	166	210		6	12		756	2	520	224	218		6	18			2450	924
12		184	4	174	54	118		2	6		102		96	18	76		2	6		90		90		90					216	2	208	80	126		2	6			454	416
																																						4	36	
6																																						4	44	30
																																						4	38	
																													36		36	28	8					4	36	
		16		10		8		2	6																													4	40	30
6																																						4	44	
		48		48		48					20		20		20					42		42		42					64		58		56		2	6		4	42	132
											62		56	18	36		2	6																				1	62	
		46		46		46					20		20		20					48		48		48					46		46		46					1	40	120
																													32		32	32							32	
		36	2	34	34																																		36	
																													38	2	36	20	16						2	36
		38	2	36	20	16																																	2	36
																																						4		32
12		428	4	280	116	92					726	10	464	170	140		10	36		522	2	436	166	120		6	12		540		312	144	92		4	12			1996	508
12																																							288	
																																						4	42	
6																																						4	96	
		час			нед						час			нед						час			нед						час			нед						4	72	
		час			нед						час			нед						час			нед						час			нед						4	72	
6																																						4	6	
		366	2	220	86	62					274	8	146	30	40		4	12																					582	58
		34	2	32	14	18																																4	34	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.								
											С преподавателем						
												в том числе					
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объем ОП	Самост (ср.-нн п.)	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консультации	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6							204	8	190	102	84		4	6	
УП.02.01	Учебная практика			6		РП	☑	час	144		144	нед	4				
ПП.02.01	Производственная практика			6		РП	☐	час	252		252	нед	7				
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6							6							6	
	Всего часов по МДК								238		222						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3					416		296	120	100		4	12	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6					32		32	22	10				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6							198		192	98	90		4	6	
УП.03.01	Учебная практика			6		РП	☑	час	72		72	нед	2				
ПП.03.01	Производственная практика			6		РП	☐	час	108		108	нед	3				
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6							6							6	
	Всего часов по МДК								230		224						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3		2					364	2	272	102	92		6	18	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7							42	2	34	24	8		2	6	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7							172		166	78	84		4	6	
УП.04.01	Учебная практика			7		РП	☑	час	72		72	нед	2				
ПП.04.01	Производственная практика			7		РП	☐	час	72		72	нед	2				
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7							6							6	
	Всего часов по МДК								214		200						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		2					796	4	558	258	150		6	18	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6							92	4	82	50	30		2	6	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6							338		332	208	120		4	6	
УП.05.01	Учебная практика			6		РП	☑	час	144		144	нед	4				
ПП.05.01	Производственная практика			6		РП	☐	час	216		216	нед	6				
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6							6							6	
	Всего часов по МДК								430		414						
	Учебная и производственная практики							час	1224		1224	нед	34				
	Учебная практика							час	504		504	нед	14				
	Концентрированная							час				нед					
	Рассредоточенная							час	504		504	нед	14				
	Производственная практика							час	720		720	нед	20				
	Концентрированная							час	720		720	нед	20				
	Рассредоточенная							час				нед					
	Государственная итоговая аттестация							час	72		72	нед	2				
	Защита выпускной квалификационной работы							час	72		72	нед	2				
	Проведение государственных экзаменов							час				нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О								30								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								40								
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	22	4	38				1	5724	100	4700	2204	1902	20	70	132	62
	Экзамены (без учета физ. культуры)																
	Зачеты (без учета физ. культуры)																
	Дифф. зачеты (без учета физ. культуры)																

Индекс	Наименование	Распред… Курс 1 Семестр 1 (16 5/6 нед)									Семестр 2 (22 2/3 нед)								
					в том числе									в том числе					
		Объем ОП	Самост.	Спрпд.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Спрпд.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																		
УП.02.01	Учебная практика	час			нед						час			нед					
ПП.02.01	Производственная практика	час			нед						час			нед					
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю																		
	Всего часов по МДК																		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																		
УП.03.01	Учебная практика	час			нед						час			нед					
ПП.03.01	Производственная практика	час			нед						час			нед					
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю																		
	Всего часов по МДК																		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																		
УП.04.01	Учебная практика	час			нед						час			нед					
ПП.04.01	Производственная практика	час			нед						час			нед					
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю																		
	Всего часов по МДК																		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																		
УП.05.01	Учебная практика	час			нед						час			нед					
ПП.05.01	Производственная практика	час			нед						час			нед					
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю																		
	Всего часов по МДК																		
	Учебная и производственная практики	час			нед						час		36	нед	1				
	Учебная практика	час			нед						час		36	нед	1				
	Концентрированная	час			нед						час			нед					
	Рассредоточенная	час			нед						час		36	нед	1				
	Производственная практика	час			нед						час			нед					
	Концентрированная	час			нед						час			нед					
	Рассредоточенная	час			нед						час			нед					
	Государственная итоговая аттестация	час			нед						час			нед					
	Защита выпускной квалификационной работы	час			нед						час			нед					
	Проведение государственных экзаменов	час			нед						час			нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О	6									18								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	2									4								
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	10	580	330	232	10	8		22	792		772	408	298	10	22	12	8
	Экзамены (без учета физ. культуры)										2								
	Зачеты (без учета физ. культуры)																		
	Дифф. зачеты (без учета физ. культуры)	3									5								

Индекс	Наименование	Курс 2 Семестр 3 (16 5/6 нед)									Семестр 4 (20 5/6 (2) нед)						
					в том числе									в том числе			
		Объем ОП	Самост.	Спрпд.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Спрпд.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																
УП.02.01	Учебная практика	час			нед						час			нед			
ПП.02.01	Производственная практика	час			нед						час			нед			
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю																
	Всего часов по МДК																
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																
УП.03.01	Учебная практика	час			нед						час			нед			
ПП.03.01	Производственная практика	час			нед						час			нед			
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю																
	Всего часов по МДК																
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																
УП.04.01	Учебная практика	час			нед						час			нед			
ПП.04.01	Производственная практика	час			нед						час			нед			
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю																
	Всего часов по МДК																
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																
УП.05.01	Учебная практика	час			нед						час			нед			
ПП.05.01	Производственная практика	час			нед						час			нед			
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю																
	Всего часов по МДК																
	Учебная и производственная практики	час			нед						час		108	нед	3		
	Учебная практика	час			нед						час		36	нед	1		
	Концентрированная	час			нед						час			нед			
	Рассредоточенная	час			нед						час		36	нед	1		
	Производственная практика	час			нед						час		72	нед	2		
	Концентрированная	час			нед						час		72	нед	2		
	Рассредоточенная	час			нед						час			нед			
	Государственная итоговая аттестация	час			нед						час			нед			
	Защита выпускной квалификационной работы	час			нед						час			нед			
	Проведение государственных экзаменов	час			нед						час			нед			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О										6						
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП										8						
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	6	590	338	234				16	828		698	392	288		14
	Экзамены (без учета физ. культуры)										7						
	Зачеты (без учета физ. культуры)																
	Дифф. зачеты (без учета физ. культуры)	3									7						

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

слоние по курсам и семестрам

		Курс 3																		Курс 4																		ЦК	Объем ОП	
		Семестр 5									Семестр 6									Семестр 7									Семестр 8											
		12 2/3 (4) нед									16 5/6 (6) нед									14 2/3 (2) нед									15 1/2 (6) нед											
					в том числе									в том числе									в том числе									в том числе							
Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Суммарн.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Суммарн.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Суммарн.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Суммарн.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
		116		116	72	44					88	8	74	30	40		4	6																				4	148	58
		час		72	нед	2					час		72	нед	2					час			нед						час			нед						4	144	
		час		144	нед	4					час		108	нед	3					час			нед						час			нед						4	252	
											6							6																				4	6	
											416		296	120	100		4	12																					320	96
											32		32	22	10																							4	32	
											198		192	98	90		4	6																				4	102	96
		час			нед						час		72	нед	2					час			нед						час			нед						4	72	
		час			нед						час		108	нед	3					час			нед						час			нед						4	108	
											6							6																				4	6	
											6							6		358	2	272	102	92		6	12												282	102
																				42	2	34	24	8		2	6											4	42	
																				172		168	78	84		4	6											4	70	102
		час			нед						час			нед						час		72	нед	2					час			нед						4	72	
		час			нед						час			нед						час		72	нед	2					час			нед						4	72	
											6							6																				4	6	
		62	2	60	30	30					30	2	22	20			2	6		164		164	64	28					340		312	144	92		4	12			544	252
		62	2	60	30	30					30	2	22	20			2	6																				4	44	48
																				92		92	64	28					248		240	144	92		4	6		4	134	204
		час			нед						час			нед						час		72	нед	2					час		72	нед	2					4	144	
		час			нед						час			нед						час			нед						час		216	нед	6					4	216	
																													6							6		4	6	
		час		216	нед	6					час		360	нед	10					час		216	нед	6					час		288	нед	8							
		час		72	нед	2					час		144	нед	4					час		144	нед	4					час		72	нед	2							
		час			нед						час			нед						час			нед						час			нед								
		час		72	нед	2					час		144	нед	4					час		144	нед	4					час		72	нед	2							
		час		144	нед	4					час		216	нед	6					час		72	нед	2					час		216	нед	6							
		час		144	нед	4					час		216	нед	6					час		72	нед	2					час		216	нед	6							
		час			нед						час			нед						час			нед						час			нед								
		час			нед						час			нед						час			нед						час		72	нед	2							
		час			нед						час			нед						час			нед						час		72	нед	2					4	36	36
		час			нед						час			нед						час			нед						час			нед								
		2									12									6									6											
42	16	612	8	464	170	210		2	6		828	10	560	168	216		12	42		612	2	526	168	210		6	12		828	2	520	224	216		6	18			4764	960
		1									6									3									3											
		2																											2											
		1									6									2									3											

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОДБ	**Базовые дисциплины**												
ОДБ.01	Русский язык												
ОДБ.02	Литература												
ОДБ.03	Иностранный язык												
ОДБ.04	Математика												
ОДБ.05	История												
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОДБ.07	Физическая культура												
ОДБ.08	Астрономия												
ОДБ.09	Родной язык / Родная литература												
*	Индивидуальный проект (не является предметом)												
ОДП	**Профильные дисциплины**												
ОДП.01	Информатика												
ОДП.02	Химия												
ОДП.03	Биология												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**
		ПК 1.2.	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**
		ПК 3.2.	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
		ПК 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**									
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.				
ОП.06	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.			
ОП.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОП.13	Экологические основы природопользования												
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии												
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ПК 1.1.									
ОП.13	Основы финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 11.									
ОП.12	Особенности казачьей кухни	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.											
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**
		ПК 1.3.	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**
		ПК 3.3.	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**
		ПК 5.4.	**ПК 5.5.**										
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**
		ПК 1.3.	**ПК 1.4.**										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01.01	*Учебная практика*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
ПП.01.01	*Производственная практика*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**
		ПК 2.4.	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**							
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.							
УП.02.01	*Учебная практика*	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				
ПП.02.01	*Производственная практика*	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**
		ПК 3.4.	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.									
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1.	ПК 3.2.										
УП.03.01	*Учебная практика*	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.						
ПП.03.01	*Производственная практика*	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.						

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**
		ПК 4.4.	**ПК 4.5.**										
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
УП.04.01	*Учебная практика*	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.							
ПП.04.01	*Производственная практика*	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.							
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**
		ПК 5.4.	**ПК 5.5.**										
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
УП.05.01	*Учебная практика*	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.							
ПП.05.01	*Производственная практика*	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.							
	Государственная итоговая аттестация	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**
		ПК 1.2.	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**
		ПК 3.2.	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
		ПК 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**									
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
	Проведение государственных экзаменов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Общеобразовательный цикл:
	Кабинеты:
1	русского языка
2	литературы
3	иностранного языка
4	математики
5	истории
6	основ безопасности жизнедеятельности
7	астрономии
8	информатики
9	химии
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	товароведения продовольственных товаров;
4	технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	иностранного языка;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	технического оснащения и организации рабочего места.
	Лаборатории:
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ "Григорополисский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И. Платова" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, введенным в действие приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898). Рабочий учебный план разработан в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства образования Российской Федерации 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" и Уставом ГБПОУ «Григорополисский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И.Платова». Учебный план вводится с 01.09.2019 г.
Продолжительность учебной недели - шестидневная. Для всех видов аудиторной нагрузки академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия в техникуме проводятся в форме пары из двух объединенных академических часов. Длительность пары 1 час 30 минут. Продолжительность перемен между занятиями 5 минут, между парами 10 минут.
Система контроля предусматривает следующие его виды: входной, текущий, рубежный, остаточный, итоговый. Используются такие формы контрольных процедур, как экзамен, зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа (тестирование), защита реферата и др.
В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.
Учебные группы делятся на подгруппы при проведении учебных занятий по иностранному языку; при проведении практических занятий по информатике и ИКТ; при проведении лабораторных работ и практических занятий по МДК (не более 30%).
Учебная практика проводится рассредоточено. Производственная практика проводится концентрированно.
Система контроля предусматривает следующие его виды: входной, текущий, рубежный, остаточный, итоговый. Используются такие формы контрольных процедур, как экзамен, зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа (тестирование), защита реферата и др. Промежуточная аттестация проходит рассредоточенно.
После изучения ПМ предусмотрены экзамены (квалификационные).
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Общеобразовательный цикл:
Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии с учетом профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с рекомендациями Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО (письмо от 17 марта 2015 года № 06-259), а также с в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ №464 от 14.06.2013 года (ред. от 15.12.2014).
Индивидуальный проект (индивидуальное исследование или учебный проект) выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной) в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, отведенного учебным планом на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по циклам БД и ПД.
Вариативная часть общеобразовательного цикла в количестве 792 часа распределена следующим образом: индивидуальный проект - 260 часов, в общепрофессиональный цикл 532 часа.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Формирование вариативной части ОПОП:		
Вариативная часть основной профессиональной программы СПО составляет 1144 часа, в том числе профессиональная подготовка - 612 часов и общеобразовательная подготовка - 532 часа. Она распределена следующим образом: в общепрофессиональном цикле ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров - 32 часа, ОП.05 Основы калькуляции и учета - 30 часов, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 132 часа, ОП.09 Физическая культура - 120 часов, ОП.10 Основы карвинга - 128 часов, ОП.11 Основы молекулярной кухни - 128 часов, ОП.12 Особенности казачьей кухни - 30 часов. В цикл ПМ добавлено 508 часов: ПМ.02 - МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 58 часов, ПМ.03 - МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 96 часов, в ПМ.04 - МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 102 часа, в ПМ.05 - МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 48 часов, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 204 часа; ГИА - 36 часов.		
Согласовано		
Председатели цикловых комиссий:		
Общеобразовательных дисциплин		Г.Ю.Филимонова
Агро-технических дисциплин		Н.А.Макиева
Бухгалтерских и экономических дисциплин		О.Г.Исраелян
Рабочих профессий		Н.А.Рогова

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности по профессии 43.01.09.Повар, кондитер

Справка

о материально-техническом обеспечении основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09.Повар, кондитер

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации образовательной программы	Оснащенность учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации образовательной программы (перечень основного оборудования)
1.	Русский язык	Кабинет русского языка	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
2.	Литература	Кабинет литературы	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
3.	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 11 столов ученических, 22 стула ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
4.	Математика	Кабинет математики	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 14столов ученических, 28 стульев ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
5.	История	Кабинет истории	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, шкаф книжный 2 шт, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)

6.	Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Многофункциональный комплекс преподавателя (15 столов; 30 стульев, стол учительский, доска) информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер); экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) наглядные пособия; тренажер для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации; средства индивидуальной защиты, противогазы, макет АК-74, приборы химической и радиационной разведки, пневматические винтовки -6 ед., жгуты, шины, бинты, аптечки. Первичные средства пожаротушения.
		стрелковый тир	Оборудование: зал для стрельбы, мишени, винтовки пневматические – 6 штук, мишени падающие, станки для пристреливания винтовок.
7.	Физика	Кабинет физики	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер); экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Наглядные пособия, демонстрационное и лабораторное оборудование
8.	Обществознание	Кабинет обществознания	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, шкаф книжный 2 шт, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
9.	География	Кабинет географии	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 14 столов ученических, 28 стульев ученических, доска); наглядные пособия (глобус, политическая карта мира) информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
10.	Экология	Кабинет экологии	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 14 столов ученических, 28 стульев ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
11.	Физическая культура	Спортивный зал	Оборудование и инвентарь: гимнастические скамейки; щиты, сетка волейбольная, мячи баскетбольные; сетка футбольная, стойки, мячи волейбольные; мячи футбольные, скакалки; столы, ракетки, мячи теннисные; штанга, фишки, гантели, гири, перекладина.
		Открытый стадион широкого профиля	Комбинированный турник, брусья, шведская стенка, беговые дорожки 2 шт. Площадка для игровых видов спорта: баскетбольная и волейбольная площадки. Элементы оборудования военно-прикладной полосы препятствий: блиндаж, полоса с неровностями, разновысотные барьеры, одиночный окоп для стрельбы и метания гранат. Гимнастическая лестница, футбольное поле, лестница, брусья, рукоход, комбинированный турник
12.	Астрономия	Кабинет астрономии	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26

			стульев ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер); экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Наглядные пособия, демонстрационное и лабораторное оборудование
Профильные дисциплины			
13.	Информатика	Кабинет информатики	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, шкаф книжный 1 шт, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства; экранно-звуковые пособия; технические средства обучения (компьютер ученический 14 шт, экран – 1 шт, принтер лазерный Canon i-sensys LBP6000B – 1 шт, wi-fi роутер TP-LINK – 1 шт , сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат 1шт, веб камера 1шт, цифровой фотоаппарат 1шт, проектор 1шт).
14.	Химия	Кабинет химии	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер); экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента, реактивы.
15.	Биология	Кабинет биологии	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 14 столов ученических, 28 стульев ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер,) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки); комплект для лабораторных работ; набор биогенных элементов; набор генетика человека; портреты ученых биологов; таблица вирусы
Предлагаемые ОО			
16.	Эффективное поведение на рынке труда	Кабинет социально-экономических дисциплин	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 14 столов ученических, 28 стульев ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер); экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
17.	Основы предпринимательской деятельности	Кабинет социально-экономических дисциплин	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 14 столов ученических, 28 стульев ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер);

			экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
18.	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Кабинет информатики	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, шкаф книжный 1 шт, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства; экранно-звуковые пособия; технические средства обучения (компьютер ученический 14 шт, экран – 1 шт, принтер лазерный Canon i-sensys LBP6000B – 1 шт, wi-fi роутер TP-LINK – 1 шт , сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат 1шт, веб камера 1шт, цифровой фотоаппарат 1шт, проектор 1шт).
19.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Кабинет истории	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, шкаф книжный 2 шт, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства; экранно-звуковые пособия.
20.	Особенности казачьей кухни	Кабинет технологии кулинарного производства	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
Профессиональная подготовка			
Общепрофессиональный цикл			
21.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев ученических, доска); информационно-коммуникативные средства; экранно-звуковые пособия.
22.	Основы товароведения продовольственных товаров	Кабинет товароведения продовольственных товаров	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
23.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература
24.	Экономические и правовые основы производственной	Кабинет социально-экономических дисциплин	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук)

	деятельности		экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
25.	Основы калькуляции и учета	Кабинет социально-экономических дисциплин	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 14 столов ученических, 28 стульев ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер); экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
26.	Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Многофункциональный комплекс преподавателя (15 столов; 30 стульев, стол учительский, доска) информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер); экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) наглядные пособия; тренажер для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации; средства индивидуальной защиты, противогазы, макет АК-74, приборы химической и радиационной разведки, пневматические винтовки -6 ед., жгуты, шины, бинты, аптечки. Первичные средства пожаротушения.
27.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 11 столов ученических, 22 стула ученических, доска); наглядные пособия; информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)
28.	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Многофункциональный комплекс преподавателя (15 столов; 30 стульев, стол учительский, доска) информационно-коммуникативные средства (персональный компьютер); экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) наглядные пособия; тренажер для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации; средства индивидуальной защиты, противогазы, макет АК-74, приборы химической и радиационной разведки, пневматические винтовки -6 ед., жгуты, шины, бинты, аптечки. Первичные средства пожаротушения.
		стрелковый тир	Оборудование: зал для стрельбы, мишени, винтовки пневматические – 6 штук, мишени падающие, станки для пристреливания винтовок.
29.	Физическая культура	спортивный зал	Оборудование и инвентарь: гимнастические скамейки; щиты, сетка волейбольная, мячи баскетбольные; сетка футбольная, стойки, мячи волейбольные; мячи футбольные, скакалки; столы, ракетки, мячи теннисные; штанга, фишки, гантели, гири, перекладина.
		открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	Комбинированный турник, брусья, шведская стенка, беговые дорожки 2 шт. Площадка для игровых видов спорта: баскетбольная и волейбольная площадки. Элементы оборудования военно-прикладной полосы препятствий: блиндаж, полоса с неровностями, разновысотные барьеры, одиночный окоп для стрельбы и метания гранат. Гимнастическая лестница, футбольное поле, лестница, брусья, рукоход, комбинированный турник

30.	Основы карвинга	Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места; Технологии кулинарного и кондитерского производства	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Лаборатория Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
31.	Основы молекулярной кухни	Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Лаборатория Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для

			приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
Профессиональный цикл			
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
32.	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Лаборатория Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для

			марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
33.	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Лаборатория Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
34.	УП 01.01	Лаборатория Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48

			Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
ПМ.02 Приготовление, оформление и пдготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
35.	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Лаборатория Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп OH-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
36.	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных	Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература

	изделий, закусок		- калькуляторы
		Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Лаборатория Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя.Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп OH-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
37.	УП 02.01	Лаборатория Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя.Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп OH-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
38.	МДК 03.01 Организация	Кабинет Технического оснащения и	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты

	приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	организации рабочего места	информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Лаборатория Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя.Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
39.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы

		Лаборатория Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя.Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп OH-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
40.	УП 03.01	Лаборатория Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя.Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп OH-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
41.	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук)

		производства	экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Лаборатория Учебная кухня ресторана	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы Рабочее место преподавателя.Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
		Лаборатория Учебный кондитерский цех	Рабочее место преподавателя.Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
42.	МДК 04.02 Процессы	Кабинет Технического	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26

	приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	оснащения и организации рабочего места	стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Лаборатория Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя.Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп OH-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
		Лаборатория Учебный кондитерский цех	Рабочее место преподавателя.Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп OH-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для

			марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональныйПищевой принтер Canon; Кисть силикон. Кондитерск; Лист перф. Волнистый 600*400; Лопатка силикон; Лоток пищевой; Набор насадок кондитерских; Набор форм д/запекания 5 предм.; Набор форм д/запекания 6 предм.; Набор форм силикон. д/кекса
43.	УП 04.01	Лаборатория Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя.Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп OH-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный
		Лаборатория Учебный кондитерский цех	Рабочее место преподавателя.Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп OH-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональный Пищевой принтер Canon; Кисть силикон. Кондитерск; Лист перф. Волнистый 600*400; Лопатка силикон; Лоток пищевой; Набор насадок кондитерских; Набор форм д/запекания 5 предм.; Набор форм д/запекания 6 предм.; Набор форм силикон. д/кекса
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
44.	МДК 05.01 Организация	Кабинет Технического оснащения и	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты

	приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	организации рабочего места	информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Лаборатория: Учебный кондитерский цех	Рабочее место преподавателя.Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональныйПищевой принтер Canon; Кисть силикон. Кондитерск; Лист перф. Волнистый 600*400; Лопатка силикон; Лоток пищевой; Набор насадок кондитерских; Набор форм д/запекания 5 предм.; Набор форм д/запекания 6 предм.; Набор форм силикон. д/кекса
45.	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки) Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 13 столов ученических, 26 стульев); маркерная магнитная доска, муляжи, плакаты информационно-коммуникативные средства (ноутбук) экранно-звуковые пособия (проектор, колонки)

			Техническое оснащение: - нормативно-справочная литература - калькуляторы
		Лаборатория: Учебный кондитерский цех	Рабочее место преподавателя.Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп OH-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональныйПищевой принтер Canon; Кисть силикон. Кондитерск; Лист перф. Волнистый 600*400; Лопатка силикон; Лоток пищевой; Набор насадок кондитерских; Набор форм д/запекания 5 предм.; Набор форм д/запекания 6 предм.; Набор форм силикон. д/кекса
46.	УП 05.01	Лаборатория: Учебный кондитерский цех	Рабочее место преподавателя.Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 pi; Овоскоп OH-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521; Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48 Гастроемкость Luxstahi из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлин. Экструдер профессиональныйПищевой принтер Canon; Кисть силикон. Кондитерск; Лист перф. Волнистый 600*400; Лопатка силикон; Лоток пищевой; Набор насадок кондитерских; Набор форм д/запекания 5 предм.; Набор форм д/запекания 6 предм.; Набор форм силикон. д/кекса

Обеспечение образовательной деятельности печатными и (или) электронными учебными и учебно-методическими изданиями (включая учебники, учебники с электронными приложениями и учебные пособия) по заявленным к государственной аккредитации образовательным программам (не старше 5 лет)

№ п/п	Наименование образовательной программы с указанием предметов, курсов, дисциплин (модулей) (в соответствии с учебным планом)	Автор, название, место издания, издательство, год издания печатного и (или) электронного издания	Количество экземпляров (для печатных изданий)	Количество точек доступа (для электронных изданий)
1	2	3	4	5
	43.01.09. Повар, кондитер			
	ОДБ Базовые дисциплины			
1.	ОДБ.01. Русский язык	**Основная литература**		
		Антонова Е.С., Воителева Т. М Русский язык. Учебник СПО..Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» - 5е изд. - М. : Академия, 2018. - 192 спер №7бц	25	
		Лобачева, Н. А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация : учебник для СПО / Н. А. Лобачева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 127 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07705-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/russkiy-yazyk-sintaksis-punktuaciya-438029		Неограниченный доступ
		Лобачева, Н. А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология : учебник для СПО / Н. А. Лобачева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 232 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07710-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/russkiy-yazyk-morfemika-slovoobrazovanie-morfologiya-438028		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Воителева Т. М. Русский язык. Сборник упражнений. Учебное пособие .Рекомендовано ФГАУ « ФИРО» 2-е изд. М. Академия, 2018 г.- 224с, пер№7 бц	1	
		Антонова Е.С.Русский язык и культура речи. Учебник СПО..Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» - 18-е изд. - М. : Академия, 2018. -320 с	1	
		Зиновьева, Т. И. Методика обучения русскому языку. Практикум : учеб. пособие для СПО / Т. И. Зиновьева, О. Е. Курлыгина, Л. С. Трегубова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 319 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08274-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/metodika-obucheniya-russkomu-yazyku-praktikum-437458		Неограниченный доступ
		Методика обучения русскому языку и литературному чтению : учебник и практикум для СПО / Т. И. Зиновьева [и др.] ; под ред. Т. И. Зиновьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 468 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00330-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/metodika-obucheniya-russkomu-yazyku-i-literaturnomu-chteniyu-433909		Неограниченный доступ
		Гац, И. Ю. Методика преподавания русского языка в задачах и упражнениях / И. Ю. Гац. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 260 с. — (Серия : Образовательный процесс). — ISBN 978-5-534-09310-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/metodika-prepodavaniya-russkogo-yazyka-v-zadachah-i-uprazhneniyah-442088		Неограниченный доступ
2.	ОДБ. 02. Литература	**Основная литература**		
		Обернихина Г. А. Литература.. Учебник в 2-х частях. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». 5-е изд.	15	

		Часть 1 М. -Академия 2018. - 432с. : пер.№7 бц		
		Обернихина Г. А. Литература Учебник в 2х частях.. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. Часть 2 М.- Академия 2018- 448 с.пер.№7 бц	15	
		Фортунатов, Н. М. Русская литература второй трети XIX века : учебник для СПО / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова ; под ред. Н. М. Фортунатова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 246 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01043-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/russkaya-literatura-vtoroy-treti-xix-veka-433732		Неограниченный доступ
		Фортунатов, Н. М. Русская литература первой трети XIX века : учебник для СПО / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова ; под ред. Н. М. Фортунатова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 207 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6020-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/russkaya-literatura-pervoy-treti-xix-veka-433733		Неограниченный доступ
		Фортунатов, Н. М. Русская литература последней трети XIX века : учебник для СПО / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова ; под ред. Н. М. Фортунатова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 310 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10666-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/russkaya-literatura-posledney-treti-xix-veka-431053		Неограниченный доступ
		Соколов, А. Г. Русская литература конца XIX - начала XX века : учебник для СПО / А. Г. Соколов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 501 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6305-2. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/russkaya-literatura-konca-xix-nachala-xx-veka-426514		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Обернихина Г.А. Литература: Практикум: учеб. пособие. Рек-омендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. М.-Академия.2018г.-352с. пер.№7 бц	1	
		Тарланов, Е. З. Литература: анализ поэтического текста : учебник и практикум для СПО / Е. З. Тарланов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 237 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10416-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/literatura-analiz-poeticheskogo-teksta-429994		Неограниченный доступ
		Светловская, Н. Н. Методика обучения творческому чтению : учеб. пособие для СПО / Н. Н. Светловская, Т. С. Пиче-оол. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 305 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09177-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/metodika-obucheniya-tvorcheskomu-chteniyu-441190		Неограниченный доступ
3.	ОДБ.03. Иностранный язык	**Основная литература**		
		Бескоровайная Г.Т. Английский язык. Planet of Engish:Учебник англ. языка для учрежреждений СПО . Учебник. 5-е изд.. Рекомедовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. М.-Академия.2017г.-256с. пер.№7 бц	27	
		Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык + аудиозаписи в ЭБС : учебник и практикум для СПО / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 441 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00804-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/angliyskiy-yazyk-audiozapisi-v-ebs-433316		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (a2-b2) : учеб. пособие для СПО / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под ред. Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт,		Неограниченный доступ

		2019. — 184 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09287-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/angliyskiy-yazyk-dlya-kolledzhey-a2-b2-427572		
		Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1 : учеб. пособие для СПО / Р. И. Куряева. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/angliyskiy-yazyk-leksiko-grammaticheskoe-posobie-v-2-ch-chast-1-437048		Неограниченный доступ
		Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2 : учеб. пособие для СПО / Р. И. Куряева. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 254 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/angliyskiy-yazyk-leksiko-grammaticheskoe-posobie-v-2-ch-chast-2-437049		Неограниченный доступ
		Минаева, Л. В. Английский язык. Навыки устной речи (i am all ears!) + аудиоматериалы в ЭБС : учеб. пособие для СПО / Л. В. Минаева, М. В. Луканина, В. В. Варченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 199 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09747-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/angliyskiy-yazyk-navyki-ustnoy-rechi-i-am-all-ears-audiomaterialy-v-ebs-439052		Неограниченный доступ
		Иванова, О. Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельной работы учащихся (в1 — в2) : учеб. пособие для СПО / О. Ф. Иванова, М. М. Шиловская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 352 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09663-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/angliyskiy-yazyk-posobie-dlya-samostoyatelnoy-raboty-uchaschihsya-v1-v2-442373		Неограниченный доступ
4.	ОДБ. 04. Математика	**Основная литература**		
		Башмаков М.И. Математика. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. М.- Академия 2018 г.- 256с. пер.№7 бц.	25	
		Богомолов, Н. В. Математика : учебник для СПО / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 401 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07878-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/matematika-433286		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Башмаков М.И. Математика. Учебное пособие. Задачник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. М.- Академия 2018 г.- 416с. пер.№7 бц.	3	
		Башмаков М.И. Математика. Учебное пособие. Сборник задач профильной направленности. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 208с. пер.№7 бц.	2	
		Павлюченко, Ю. В. Математика : учебник и практикум для СПО / Ю. В. Павлюченко, Н. Ш. Хассан ; под общ. ред. Ю. В. Павлюченко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 238 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01261-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/matematika-433558		Неограниченный доступ
		Богомолов, Н. В. Математика. Задачи с решениями в 2 ч. Часть 1 : учеб. пособие для СПО / Н. В. Богомолов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 439 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09108-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/matematika-zadachi-s-resheniyami-v-2-ch-chast-1-434515		Неограниченный доступ
		Богомолов, Н. В. Математика. Задачи с решениями в 2 ч. Часть 2 : учеб. пособие для СПО / Н. В. Богомолов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 320 с. —		Неограниченный доступ

		(Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09135-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/matematika-zadachi-s-resheniyami-v-2-ch-chast-2-434516		
		Математика. Практикум : учеб. пособие для СПО / О. В. Татарников [и др.] ; под общ. ред. О. В. Татарникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 285 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03146-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/matematika-praktikum-433902		Неограниченный доступ
		Дорофеева, А. В. Математика. Сборник задач : учеб.-практ. пособие для СПО / А. В. Дорофеева. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08796-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/matematika-sbornik-zadach-426506		Неограниченный доступ
		Кучер, Т. П. Математика. Тесты : учеб. пособие для СПО / Т. П. Кучер. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 541 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10555-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/matematika-testy-430806		Неограниченный доступ
5.	ОДБ.05. История	**Основная литература**		
		Артемов В.В. История. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 18-е изд. М.- Академия 2018- 400 с. пер.№7 бц	35	
		Некрасова, М. Б. История России : учебник и практикум для СПО / М. Б. Некрасова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 363 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05027-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/istoriya-rossii-433317		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Федоров, В. А. История России 1861-1917 гг. (с картами) : учебник для СПО / В. А. Федоров, Н. А. Федорова. — 5-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 392 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02379-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/istoriya-rossii-1861-1917-gg-s-kartami-433771		Неограниченный доступ
		Павленко, Н. И. История России 1700-1861 гг. (с картами) : учебник для СПО / Н. И. Павленко, И. Л. Андреев, В. А. Федоров. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 312 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03873-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/istoriya-rossii-1700-1861-gg-s-kartami-433770		Неограниченный доступ
		История России : учебник и практикум для СПО / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 462 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10034-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/istoriya-rossii-433619		Неограниченный доступ
		История России XX - начала XXI века : учебник для СПО / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04131-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/istoriya-rossii-xx-nachala-xxi-veka-434007		Неограниченный доступ
		Кириллов, В. В. История России : учебник для СПО / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 502 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08560-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/istoriya-rossii-434006		Неограниченный доступ
		Некрасова, М. Б. История России : учебник и практикум для СПО / М. Б. Некрасова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 363 с. — (Серия :		Неограниченный доступ

		Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05027-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/istoriya-rossii-433317		
		История России в 2 ч. Часть 1. 1914—1941 : учебник для СПО / М. В. Ходяков [и др.] ; под ред. М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04767-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/istoriya-rossii-v-2-ch-chast-1-1914-1941-436505		Неограниченный доступ
		История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для СПО / М. В. Ходяков [и др.] ; под ред. М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 300 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/istoriya-rossii-v-2-ch-chast-2-1941-2015-436506		Неограниченный доступ
		Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах : учеб. пособие для СПО / В. С. Прядеин ; под науч. ред. В. М. Кириллова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 198 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/istoriya-rossii-v-shemah-tablicah-terminah-i-testah-441631		Неограниченный доступ
		Степанова, Л. Г. История России. Практикум : учеб. пособие для СПО / Л. Г. Степанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10705-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/istoriya-rossii-praktikum-431324		Неограниченный доступ
		История России. Тесты : учеб. пособие для СПО / С. В. Кущенко [и др.] ; отв. ред. С. В. Кущенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 144 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08115-2. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/istoriya-rossii-testy-438776		Неограниченный доступ
6.	ОДБ.06. Основы безопасности жизнедеятельности	**Основная литература**		
		Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для СПО / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 354 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/osnovy-obespecheniya-zhiznedeyatelnosti-i-vyzhivanie-v-chrezvychaynyh-situaciyah-436500		Неограниченный доступ
		Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.,. Основы безопасности жизнедеятельности Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 6-е изд. М.-Академия 2019-г 368с.	25	
		Дополнительные источники		
		Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 4-е изд. М.-Академия 2017-г 160с. пер.№7 бц	5	
7	ОДБ. 07. Физическая культура	**Основная литература**		
		Бишаева А.А. Физическая культура .Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. М.-Академия 2018- 320с. пер.№7 бц	25	
		Алхасов, Д. С. Теория и история физической культуры : учебник и практикум для СПО / Д. С. Алхасов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06071-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/teoriya-i-istoriya-fizicheskoy-kultury-439006		Неограниченный доступ
		Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 493 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/fizicheskaya-kultura-437146		Неограниченный доступ

		Дополнительные источники		
		Теория и методика избранного вида спорта : учеб. пособие для СПО / Т. А. Завьялова [и др.] ; под ред. С. Е. Шивринской. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 189 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08356-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/teoriya-i-metodika-izbrannogo-vida-sporta-441267		Неограниченный доступ
		Письменский, И. А. Теория и методика избранного вида спорта. Спортивная борьба : учеб. пособие для СПО / И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07085-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/teoriya-i-metodika-izbrannogo-vida-sporta-sportivnaya-borba-441634		Неограниченный доступ
		Никитушкин, В. Г. Теория и методика физического воспитания. Оздоровительные технологии : учеб. пособие для СПО / В. Г. Никитушкин, Н. Н. Чесноков, Е. Н. Чернышева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 246 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08021-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/teoriya-i-metodika-fizicheskogo-vospitaniya-ozdorovitelnye-tehnologii-438652		Неограниченный доступ
		Бегидова, Т. П. Теория и организация адаптивной физической культуры : учеб. пособие для СПО / Т. П. Бегидова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07862-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/teoriya-i-organizaciya-adaptivnoy-fizicheskoy-kultury-438978		Неограниченный доступ
8	ОДБ. 08. Астрономия	**Основная литература**		
		Алексеева Е.В. Астрономия. Учебник Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. М.- Академия 2019 г.- 253с. пер.№7 бц.	25	
		Дополнительные источники		
		Язев, С. А. Астрономия. Солнечная система : учеб. пособие для СПО / С. А. Язев ; под науч. ред. В. Г. Сурдина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08245-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/astronomiya-solnechnaya-sistema-442005		Неограниченный доступ
		Астрономия : учеб. пособие для СПО / А. В. Коломиец [и др.] ; отв. ред. А. В. Коломиец, А. А. Сафонов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 293 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08243-2. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/astronomiya-429393		Неограниченный доступ
9	ОДБ.09. Родной язык	**Основная литература**		
		Антонова Е.С., Воителева Т. М Русский язык. Учебник СПО..Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» - 5е изд. - М. : Академия, 2018. - 192 спер №7бц	25	
		Лобачева, Н. А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация : учебник для СПО / Н. А. Лобачева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 127 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07705-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/russkiy-yazyk-sintaksis-punktuaciya-438029		Неограниченный доступ
		Лобачева, Н. А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология : учебник для СПО / Н. А. Лобачева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 232 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07710-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/russkiy-yazyk-morfemika-slovoobrazovanie-morfologiya-438028		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Воителева Т. М. Русский язык. Сборник упражнений. Учебное пособие .Рекомендовано ФГАУ « ФИРО» 2-е изд. М. Академия, 2018 г.- 224с, пер№7 бц	1	

		Антонова Е.С.Русский язык и культура речи. Учебник СПО..Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» - 18-е изд. - М. : Академия, 2018. -320 с	1	
		Зиновьева, Т. И. Методика обучения русскому языку. Практикум : учеб. пособие для СПО / Т. И. Зиновьева, О. Е. Курлыгина, Л. С. Трегубова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 319 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08274-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/metodika-obucheniya-russkomu-yazyku-praktikum-437458		Неограниченный доступ
		Методика обучения русскому языку и литературному чтению : учебник и практикум для СПО / Т. И. Зиновьева [и др.] ; под ред. Т. И. Зиновьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 468 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00330-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/metodika-obucheniya-russkomu-yazyku-i-literaturnomu-chteniyu-433909		Неограниченный доступ
		Гац, И. Ю. Методика преподавания русского языка в задачах и упражнениях / И. Ю. Гац. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 260 с. — (Серия : Образовательный процесс). — ISBN 978-5-534-09310-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/metodika-prepodavaniya-russkogo-yazyka-v-zadachah-i-uprazhneniyah-442088		Неограниченный доступ
	ОДП. Профильные общеобразовательные дисциплины			
10	ОДП. 01. Информатика	**Основная литература**		
		Михеева Е.В. Информатика. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 345с. пер.№7 бц.	2	
		Информатика для гуманитариев : учебник и практикум для СПО / Г. Е. Кедрова [и др.] ; под ред. Г. Е. Кедровой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 439 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10244-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/informatika-dlya-gumanitariev-442471		Неограниченный доступ
		Новожилов, О. П. Информатика в 2 ч. Часть 1 : учебник для СПО / О. П. Новожилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 320 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06372-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/informatika-v-2-ch-chast-1-441938		Неограниченный доступ
		Новожилов, О. П. Информатика в 2 ч. Часть 2 : учебник для СПО / О. П. Новожилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 302 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06374-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/informatika-v-2-ch-chast-2-441939		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Титова О.И.Информационные технологии в профессиональной деятельности экономиста и бухгалтера. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд.стер.М.- Академия 2016г.- 234— Режим доступа : http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=183466		5
		Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1 : учеб. пособие для СПО / В. П. Зимин. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 110 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08362-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/informatika-laboratornyy-praktikum-v-2-ch-chast-1-438753		Неограниченный доступ
		Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 2 : учеб. пособие для СПО / В. П. Зимин. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 145 с. — (Серия : Профессиональное		Неограниченный доступ

		образование). — ISBN 978-5-534-08365-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/informatika-laboratornyy-praktikum-v-2-ch-chast-2-438770		
		Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум : учеб. пособие для СПО / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 133 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07984-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/informatika-laboratornyy-praktikum-442310		Неограниченный доступ
11	ОДП. 02. Химия	**Основная литература**		
		Росин, И. В. Химия. Учебник и задачник : для СПО / И. В. Росин, Л. Д. Томина, С. Н. Соловьев. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 420 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6011-2. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/himiya-uchebnik-i-zadachnik-433742		Неограниченный доступ
		Ерохин Ю.М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно- научного профилей. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. М.- Академия 2018 – 496 с. пер.№7 бц	15	
		Тупикин, Е. И. Химия. В 2 ч. Часть 1. Общая и неорганическая химия : учебник для СПО / Е. И. Тупикин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 385 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02748-8. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/himiya-v-2-ch-chast-1-obschaya-i-neorganicheskaya-himiya-437572		Неограниченный доступ
		Тупикин, Е. И. Химия. В 2 ч. Часть 2. Органическая химия : учебник для СПО / Е. И. Тупикин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 197 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02749-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/himiya-v-2-ch-chast-2-organicheskaya-himiya-437573		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Химия. Задачник : учеб. пособие для СПО / Ю. А. Лебедев [и др.] ; под общ. ред. Г. Н. Фадеева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 238 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7786-8. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/himiya-zadachnik-436534		Неограниченный доступ
		Зайцев, О. С. Химия. Лабораторный практикум и сборник задач : учеб. пособие для СПО / О. С. Зайцев. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 202 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8746-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/himiya-laboratornyy-praktikum-i-sbornik-zadach-437379		Неограниченный доступ
		Олейников, Н. Н. Химия. Алгоритмы решения задач и тесты : учеб. пособие для СПО / Н. Н. Олейников, Г. П. Муравьева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 249 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9665-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/himiya-algoritmy-resheniya-zadach-i-testy-437705		Неограниченный доступ
		Никольский, А. Б. Химия : учебник и практикум для СПО / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 507 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01209-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/himiya-437373		Неограниченный доступ
		Химия : учебник для СПО / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общ. ред. Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 431 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7723-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/himiya-436520		Неограниченный доступ
12	ОДП. 03. Биология	**Основная литература**		

		Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 7-е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 428с. пер.№7 бц.	15	
		Биология : учебник и практикум для СПО / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под ред. В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 378 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/biologiya-433339		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Нахаева, В. И. Биология: генетика. Практический курс : учеб. пособие для СПО / В. И. Нахаева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 276 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07034-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/biologiya-genetika-prakticheskiy-kurs-441847		Неограниченный доступ
		Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани : учеб. пособие для СПО / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 358 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/biologiya-kletki-i-tkani-441999		Неограниченный доступ
	ПП. Профессиональная подготовка			
	ОПЦ. Общепрофессиональный цикл			
13	ОП. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	**Основная литература**		
		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 7-е изд. стер. М.- Академия 2017 г.- 224с.	15	
		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Учебник. Часть 2 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2018г.- 235с.	5	
		Королев А.А.. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Учебник. Часть 1.Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 245с.	5	
		Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для СПО / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 428 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/mikrobiologiya-437766		Неограниченный доступ
14	ОП. 02. Основы товароведения продовольственных товаров	**Основная литература**		
		Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 479 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9322-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniya-i-ekspertizy-426587		Неограниченный доступ
		Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 206 с. пер.№7 бц	1	
		Дополнительные источники		
		Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для СПО / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tovarnyy-menedzhment-427042		Неограниченный доступ
15	ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места	**Основная литература**		
		Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство		Неограниченный доступ

		Юрайт, 2019. — 332 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-429037		
		Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник для СПО. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 4-е изд. стер. М.- Академия 2018г.- 240с	15	
16	ОП. 04. Экономические и правовые основы производственной деятельности	**Основная литература**		
		Жабина С.Б.Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд.М.: Издательский центр «Академия», 2018-244 с	3	
		Дополнительные источники		
		Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/ekonomika-predpriyatiya-obschestvennogo-pitaniya-437478		Неограниченный доступ
		Гомола А.И. Экономика. Учебное пособие. Практикум Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. стер. М.- Академия 2018г.- 144с. пер.№7 бц.	15	
		Магомедов, А. М. Экономика организации : учебник для СПО / А. М. Магомедов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 323 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07155-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/ekonomika-organizacii-441535		Неограниченный доступ
		Барышникова, Н. А. Экономика организации : учеб. пособие для СПО / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02672-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/ekonomika-organizacii-431078		Неограниченный доступ
		Н.В.Брыкова Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита. Учебник для СПО. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 4-е изд. стер. М.- Академия 2015 г.- 160 с.	10	
		Потапова И.И. Основы калькуляции и учета. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 4-е изд. стер. М.- Академия 2018г.- 192 с.	3	
		Пшенко А.П. Документационное обеспечение управления. Практикум Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 16-е изд. М.- Академия 2017- 160 с. пер.№7 бц	25	
		Румынина В.В.Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник для СПО. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»- 3-е изд. стер- М. . Издательский центр «Академия». 2018г. - 224 с	15	
		Волков, А. М. Правововые основы профессиональной деятельности : учебник для СПО / А. М. Волков. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 274 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10131-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/pravovovye-osnovy-professionalnoy-deyatelnosti-429416		Неограниченный доступ
		Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общ. ред. А. М. Волкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 235 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04770-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti-436472		Неограниченный доступ
		Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для СПО / А. Я. Капустин, К. М. Беликова ; под ред. А. Я. Капустина. — 2-е изд.,		Неограниченный доступ

		перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 382 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02770-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti-433377		
		Боголюбов, С. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в области сельского, лесного и рыбного хозяйства : учебник и практикум для СПО / С. А. Боголюбов, Е. А. Позднякова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 429 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08813-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti-v-oblasti-selskogo-lesnogo-i-rybnogo-hozyaystva-433941		Неограниченный доступ
		Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для СПО / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпряжкина, В. М. Маслова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 299 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01543-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/dokumentacionnoe-obespechenie-upravleniya-personalom-437238		Неограниченный доступ
17	ОП.05. Основы калькуляции и учета	**Основная литература**		
		Потапова И.И. Основы калькуляции и учета. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 4-е изд. стер. М.- Академия 2018г.- 192 с.	3	
		Глущенко, А. В. Бухгалтерский учет в бюджетных организациях : учебник для СПО / А. В. Глущенко, С. В. Солодова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 346 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09325-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/buhgalterskiy-uchet-v-byudzhetnyh-organizaciyah-442089		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Зылёва, Н. В. Бухгалтерский учет на предприятиях малого бизнеса : учебник и практикум для СПО / Н. В. Зылёва, Ю. С. Сахно. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9680-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/buhgalterskiy-uchet-na-predpriyatiyah-malogo-biznesa-437890		Неограниченный доступ
		Жабина С.Б.Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд.М.: Издательский центр «Академия», 2018-244 с	3	
		Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета : учебник и практикум для СПО / Т. В. Воронченко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 284 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06024-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/osnovy-buhgalterskogo-ucheta-433598		Неограниченный доступ
		Основы бухгалтерского учета для малого бизнеса : учеб. пособие для СПО / Н. А. Проданова, В. В. Лизяева, Е. И. Зацаринная, Е. А. Кротова ; под ред. Н. А. Продановой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 275 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02465-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/osnovy-buhgalterskogo-ucheta-dlya-malogo-biznesa-437387		Неограниченный доступ
18	ОП.06. Охрана труда	**Основная литература**		
		Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для СПО / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/ohrana-truda-i-tehnika-bezopasnosti-433759		Неограниченный доступ
		Бурашников Ю.М.Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и	5	

		торговле. Учебник 1-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» М.: Издательский центр «Академия», 2018-272 с		
		Дополнительные источники		
		Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для СПО / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/ohrana-truda-434706		Неограниченный доступ
		Бурашников Ю.М.Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Учебное пособие.для НПО Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» М.: Издательский центр «Академия», 2018-320 с	1	
19	ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности	**Основная литература**		
		Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. Учебник .14-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» М.: Издательский центр «Академия», 2018-320 с	5	
		Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык + аудиозаписи в ЭБС : учебник и практикум для СПО / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 441 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00804-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/angliyskiy-yazyk-audiozapisi-v-ebs-433316		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Английский язык для гуманитариев (b1–b2). English for humanities : учеб. пособие для СПО / О. Н. Стогниева, А. В. Бакулев, Г. А. Павловская, Е. М. Муковникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 206 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10072-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/angliyskiy-yazyk-dlya-gumanitariev-b1-b2-english-for-humanities-442273		Неограниченный доступ
		Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (a2-b2) : учеб. пособие для СПО / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под ред. Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 184 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09287-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/angliyskiy-yazyk-dlya-kolledzhey-a2-b2-427572		Неограниченный доступ
20	ОП. 08.Безопасность жизнедеятельности	**Основная литература**		
		Косолапова Н.В., Прокопенко Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Учебник 3-е изд. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. стер. М.- Академия 2018 г.- 288с. пер.№7 бц.	15	
		Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда в сельском хозяйстве : учебник для СПО / Г. И. Беляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 359 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04907-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-i-ohrana-truda-v-selskom-hozyaystve-437281		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учеб. пособие для СПО / Я. Д. Вишняков [и др.] ; под общ. ред. Я. Д. Вишнякова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 249 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01577-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-praktikum-434608		Неограниченный доступ
		Курдюмов, В. И. Безопасность жизнедеятельности: проектирование и расчет средств обеспечения безопасности : учеб. пособие для СПО / В. И. Курдюмов, Б. И. Зотов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 257 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09351-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-proektirovanie-i-raschet-sredstv-obespecheniya-bezopasnosti-437974		Неограниченный доступ

21	ОП. 09. Физическая культура			
		Основная литература		
		Бишаева А.А. Физическая культура .Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. М.-Академия 2018- 320с. пер.№7 бц	25	
		Алхасов, Д. С. Теория и история физической культуры : учебник и практикум для СПО / Д. С. Алхасов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06071-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/teoriya-i-istoriya-fizicheskoy-kultury-439006		Неограниченный доступ
		Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 493 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/fizicheskaya-kultura-437146		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Теория и методика избранного вида спорта : учеб. пособие для СПО / Т. А. Завьялова [и др.] ; под ред. С. Е. Шивринской. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 189 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08356-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/teoriya-i-metodika-izbrannogo-vida-sporta-441267		Неограниченный доступ
		Письменский, И. А. Теория и методика избранного вида спорта. Спортивная борьба : учеб. пособие для СПО / И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07085-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/teoriya-i-metodika-izbrannogo-vida-sporta-sportivnaya-borba-441634		Неограниченный доступ
		Никитушкин, В. Г. Теория и методика физического воспитания. Оздоровительные технологии : учеб. пособие для СПО / В. Г. Никитушкин, Н. Н. Чесноков, Е. Н. Чернышева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 246 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08021-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/teoriya-i-metodika-fizicheskogo-vospitaniya-ozdorovitelnye-tehnologii-438652		Неограниченный доступ
22	ОП.10.Основы карвинга	**Основная литература**		
		Молиненго Тьерри Карвинг. Пошаговая энциклопедия. М.: Издательство «ООО Издательство «Э», 2017. – 256 с.	1	
		Белов О. Искусство карвинга. Мастер-классы для начинающих. М.: Издательство «ООО Издательство «Э», 2016. – 142 с.	1	
		Сотникова Т. Карвинг. Ты классная хозяйка. М.: Издательство «ООО Издательство «Э», 2016. – 80 с.	1	
		Дятлова Ж. Карвинг. М.: Издательство «Эксмо», 2014. – 96 с.	1	
23	ОП.11. Основы молекулярной кухни	**Основная литература**		
		Омонд Рафаэль Молекулярная кулинария. Новые сенсационные вкусы в еде. М.: Издательство «Центрполиграф», 2015. – 159 с.	3	
24	ОП.12. Особенности казачьей кухни	**Основная литература**		
		Киселева В.А. Старинная кубанская казачья кухня. Газетное издательство «Периодика Кубани»-2013 г.-112 с	1	
		Супруненко В.П. Казацкая кухня. История. Традиции. Рецепты. Издательство «Просвіта», 2011 – 44 с.	3	
		Дятлова Ж. Карвинг. М.: Издательство «Эксмо», 2014. – 96 с.	1	
25	ОП.13. Основы финансовой грамотности	**Основная литература**		

		Е.М.Лебедева Основы бухгалтерского учета. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»2-е изд. стер. М.- Академия 2016 г.- 176с..	15	
		Гомола А.И. Ведение бухгалтерского учета источников формирования имущества, выполнение работ по инвентаризации имущества и финансовых обязательств организации.Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 3-е изд. стер. М.- Академия 2017 г.- 224с.	10	
		Перекрестова Л.В.Финансы, денежное обращение и кредит. Учебник .14-е изд. . Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» М.- Академия 2018 г.- 368с..	15	
		Финансы, денежное обращение и кредит : учебник и практикум для СПО / Д. В. Бураков [и др.] ; под ред. Д. В. Буракова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 366 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10231-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/finansy-denezhnoe-obraschenie-i-kredit-429626		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Биткина, И. К. Финансы организаций. Практикум : учеб. пособие для СПО / И. К. Биткина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 123 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10975-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/finansy-organizaciy-praktikum-437497		Неограниченный доступ
26.	ОП. 14.Основы предпринимательской деятельности	**Основная литература**		
		Череданова Л.Н.Основы экономини и предпринимательстваУчебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 16-е изд. М.- Академия 2017- 218 с. пер.№7 бц	25	
		Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства : учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 420 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10275-8. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/osnovy-predprinimatelskoy-deyatelnosti-istoriya-predprinimatelstva-442461		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учеб. пособие для СПО / Е. Е. Кузьмина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 417 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07575-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/predprinimatelskaya-deyatelnost-437823		Неограниченный доступ
		Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учеб. пособие для СПО / Г. Б. Морозов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 420 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05995-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/predprinimatelskaya-deyatelnost-438924		Неограниченный доступ
		Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 219 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05041-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/predprinimatelskaya-deyatelnost-441329		Неограниченный доступ
		Инновационное предпринимательство : учебник и практикум для СПО / В. Я. Горфинкель [и др.] ; под ред. В. Я. Горфинкеля, Т. Г. Попадюк. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 523 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10221-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/innovacionnoe-predprinimatelstvo-442427		Неограниченный доступ
		Иванова, Р. М. История российского предпринимательства : учеб. пособие для СПО / Р. М. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 303 с. — (Серия :		Неограниченный доступ

		Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10192-8. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/istoriya-rossiyskogo-predprinimatelstva-442429		
ПЦ. 00. Профессиональный учебный цикл				
ПМ. Профессиональные модули				
ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
27	МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	**Основная литература**		
		Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 256 с.	25	
		Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 206 с. пер.№7 бц	1	
		Технология функциональных продуктов питания : учеб. пособие для СПО / Л. В. Донченко [и др.] ; под общ. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-funkcionalnyh-produktov-pitaniya-444264		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для СПО / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/processy-i-apparaty-pischevyh-proizvodstv-441780		Неограниченный доступ
		Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учеб. пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologii-pischevyh-proizvodstv-sushka-syrya-438392		Неограниченный доступ
		Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учеб. пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-438838		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-437778		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-437750		Неограниченный доступ
		Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник для СПО. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2017- 192 с.	15	
28	МДК.01.02 Процессы приготовления,	**Основная литература**		

	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 256 с.	5	
		Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник для СПО. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2017- 192 с.	15	
		Дополнительные источники		
		Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 206 с. пер.№7 бц	1	
ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
29	МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**Основная литература**		
		Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 240 с.	5	
		Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для СПО / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/processy-i-apparaty-pischevyh-proizvodstv-441780		Неограниченный доступ
		Технология функциональных продуктов питания : учеб. пособие для СПО / Л. В. Донченко [и др.] ; под общ. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-funkcionalnyh-produktov-pitaniya-444264		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учеб. пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologii-pischevyh-proizvodstv-sushka-syrya-438392		Неограниченный доступ
		Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учеб. пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-438838		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-437778		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-437750		Неограниченный доступ
30	МДК.02.02 Процессы приготовления,	**Основная литература**		

	подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для СПО / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/processy-i-apparaty-pischevyh-proizvodstv-441780		Неограниченный доступ
		Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 240 с.	5	
		Технология функциональных продуктов питания : учеб. пособие для СПО / Л. В. Донченко [и др.] ; под общ. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-funkcionalnyh-produktov-pitaniya-444264		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учеб. пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologii-pischevyh-proizvodstv-sushka-syrya-438392		Неограниченный доступ
		Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учеб. пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-438838		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-437778		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-437750		Неограниченный доступ
ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
31	МДК .03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**Основная литература**		
		Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для СПО / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/processy-i-apparaty-pischevyh-proizvodstv-441780		Неограниченный доступ
		Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 240 с.	5	
		Технология функциональных продуктов питания : учеб. пособие для СПО / Л. В. Донченко [и др.] ; под общ. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. —		Неограниченный доступ

		Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-funkcionalnyh-produktov-pitaniya-444264		
		Дополнительные источники		
		Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учеб. пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologii-pischevyh-proizvodstv-sushka-syrya-438392		Неограниченный доступ
		Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учеб. пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-438838		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-437778		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-437750		Неограниченный доступ
32	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**Основная литература**		
		Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для СПО / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/processy-i-apparaty-pischevyh-proizvodstv-441780		Неограниченный доступ
		Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 240 с.	5	
		Технология функциональных продуктов питания : учеб. пособие для СПО / Л. В. Донченко [и др.] ; под общ. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-funkcionalnyh-produktov-pitaniya-444264		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учеб. пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologii-pischevyh-proizvodstv-sushka-syrya-438392		Неограниченный доступ
		Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учеб. пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-		Неограниченный доступ

		7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-438838		
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-437778		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-437750		Неограниченный доступ
ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
33	МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**Основная литература**		
		Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для СПО / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/processy-i-apparaty-pischevyh-proizvodstv-441780		Неограниченный доступ
		Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 304 с.	5	
		Технология функциональных продуктов питания : учеб. пособие для СПО / Л. В. Донченко [и др.] ; под общ. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-funkcionalnyh-produktov-pitaniya-444264		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учеб. пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologii-pischevyh-proizvodstv-sushka-syrya-438392		Неограниченный доступ
		Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учеб. пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-438838		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-437778		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-		Неограниченный доступ

		obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-437750		
34	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**Основная литература**		
		Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для СПО / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/processy-i-apparaty-pischevyh-proizvodstv-441780		Неограниченный доступ
		Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 304 с.	5	
		Технология функциональных продуктов питания : учеб. пособие для СПО / Л. В. Донченко [и др.] ; под общ. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-funkcionalnyh-produktov-pitaniya-444264		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учеб. пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologii-pischevyh-proizvodstv-sushka-syrya-438392		Неограниченный доступ
		Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учеб. пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-438838		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-437778		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-437750		Неограниченный доступ
		Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 5-е изд. стер. М.- Изд.центр Академия 2017.- 192с.	15	
ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
35	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Основная литература**		
		Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для СПО / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/processy-i-apparaty-pischevyh-proizvodstv-441780		Неограниченный доступ
		Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,	5	

		мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 336 с.		
		Технология функциональных продуктов питания : учеб. пособие для СПО / Л. В. Донченко [и др.] ; под общ. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-funkcionalnyh-produktov-pitaniya-444264		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учеб. пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologii-pischevyh-proizvodstv-sushka-syrya-438392		Неограниченный доступ
		Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учеб. пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-438838		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-437778		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-437750		Неограниченный доступ
36	МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Основная литература**		
		Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учеб. пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologii-pischevyh-proizvodstv-sushka-syrya-438392		Неограниченный доступ
		Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 336 с.	5	
		Технология функциональных продуктов питания : учеб. пособие для СПО / Л. В. Донченко [и др.] ; под общ. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-funkcionalnyh-produktov-pitaniya-444264		Неограниченный доступ
		Дополнительные источники		
		Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учеб. пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство		Неограниченный доступ

		Юрайт, 2019. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologii-pischevyh-proizvodstv-sushka-syrya-438392		
		Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учеб. пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-438838		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-437778		Неограниченный доступ
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-437750		Неограниченный доступ
	Всего	**245 наименования**	**426**	

Обеспечение образовательной деятельности официальными, справочно-библиографическими, периодическими изданиями

№ п/п	Типы изданий	Автор, название, место издания, издательство, год издания печатного и (или) электронного издания	Количество наименований	Количество экземпляров
1	2	3	4	5
1.	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативных правовых актов и кодексов Российской Федерации и пр.)	Комментарий к Конституции Российской Федерации / С. А. Комаров [и др.] ; под ред. С. А. Комарова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 333 с. — (Серия : Профессиональные комментарии). — ISBN 978-5-534-06398-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/kommentariy-k-konstitucii-rossiyskoy-federacii-438775	1	Неограниченный доступ
		Конюхова, И. А. Конституционное право : учебник и практикум для СПО / И. А. Конюхова, И. А. Алешкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 536 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8647-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/konstitucionnoe-pravo-433880	1	Неограниченный доступ
2.	Справочно-библиографические издания (энциклопедии (энциклопедические словари)), отраслевые словари и справочники (по профилю (направленности) образовательных программ)	А.М.Прохоров БСЭ. 3-е изд. М:,изд.Советская энциклопедия (30 томов) .1978г-	1	1
		Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно- методическое пособие- 3-изд., перераб.и доп. –Издательство «Дело Сервис», 2002. – 1016с.	1	1
		Мацкевич В.В. Сельскохозяйственная энциклопедия. 4-е изд. М: изд.Советская энциклопедия (4 тома). 1973	1	1
		Алексеев А.И. Юридический энциклопедический словарь.3-е изд.М: ИНФРА-М, 2003г.	1	1
		Прохоров А.М. Советский энциклопедический словарь.4-е изд. М: Советская энциклопедия (2 тома). 1990г.	1	1
		Ожегов С.И. Словарь русского языка.20-е изд.М : Русский язык(2 тома) , 1988г.	1	1
		Вишнякова С.М. Профессиональное образование .Словарь. М: Изд-во НОВЬ-1999г.	1	1
3.	Периодические издания (журналы,	Плаксин М.Ю. Журнал 1000 советов кулинару. ООО»ЮНИЛАЙМ» г.Смоленск 2018-2019 гг.	1	18

	газеты, научные периодические издания)	Издательский Дом БУРДА. Журнал «Люблю готовить»Санкт-Петербург 2018-2019 гг	1	18
		Лапикова И.В. Журнал Варим, солим, маринуем ООО СКАРВИТ г.Смоленск	1	2
		«Кондитерское и хлебопекарное производство». Журнал. Электронная версия. — Режим доступа : http://www.breadbranch.com/magazine/archive.html	1	Неограниченный доступ
		«СФЕРА: Кондитерская и хлебопекарная промышленность». Журнал. Электронная версия. — Режим доступа : https://sfera.fm/editions/konditerskaya/	1	Неограниченный доступ
		«Пищевая промышленность». Научно-производственный журнал (ISSN: 0235-2486). Электронная версия. — Режим доступа : http://www.foodprom.ru/archive	1	Неограниченный доступ
		«Хлебопечение России». Научно-технический журнал (ISSN: 2073-3569). Электронная версия. — Режим доступа : http://www.foodprom.ru/archive	1	Неограниченный доступ

Сведения о наличии подключения к электронно-библиотечной системе

Перечень договоров ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ООП**)**		
Учебный год	**Наименование документа с указанием реквизитов**	**Срок действия документа**
2019/2020	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 3104 от 28.01. 2020г	с «28» января 2020г. по «28» января 2021г.
2020/2021	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 3104 от 28.01. 2020г	с «28» января 2020г. по «12» января 2021г.
2018/2019	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 3893 от 12.02. 2019г	с «12» февраля 2019г. по «12» февраль 2020г.
2019/2020	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 3893 от 12.02. 2019г	с «12» февраля 2019г. по «12» февраль 2020г.
2018/2019	ФГБУ «Российская государственная библиотека» НЭБ договор №101/НЭБ 4927 от 19.09.2018г.	с «19» августа 2018г. по «19» августа 2023г.
2019/2020	ФГБУ «Российская государственная библиотека» НЭБ договор №101/НЭБ 4927 от 19.09.2018г.	с «19» августа 2018г. по «19» августа 2023г.
2020/2021	ФГБУ «Российская государственная библиотека» НЭБ договор №101/НЭБ 4927 от 19.09.2018г.	с «19» августа 2018г. по «19» августа 2023г.
2021/2022	ФГБУ «Российская государственная библиотека» НЭБ договор №101/НЭБ 4927 от 19.09.2018г.	с «19» августа 2018г. по «19» августа 2023г.
2022/2023	ФГБУ «Российская государственная библиотека» НЭБ договор №101/НЭБ 4927 от 19.09.2018г.	с «19» августа 2018г. по «19» августа 2023г.

6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы

Справка

о кадровом обеспечении основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

(указать уровень образования)

№ п/п	Ф.И.О. педагогического работника, реализующего программу	Дисциплина (предмет), модуль	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании, стажировке с указанием наименования программы, объема часов, наименования организации, выдавшей документ, реквизиты документа	Опыт работы в соответствующей ФГОС сфере деятельности (с указанием места работы, стажа работы, должности)	Сведения о наличии категории (первая, высшая)	Условия привлечения (штатный, совместитель, внутренний совместитель)
1	2	3	4	5	6	7	8
Базовые дисциплины							
1.	Бочкова И.В.	Русский язык	Высшее, профессиональное Ставропольский государственный университет, по специальности «Филология», квалификация «Учитель русского языка и литературы», 1999 г	Диплом о профессиональной переподготовке ПП 563983 от 24.12.2005 г., Ставропольский краевой институт повышения квалификации работников образования по программе дополнительного профессионального образования «Психология», регистрационный номер 588; диплом о профессиональной переподготовке ПП - 1 063952 от 29.02.2008 г., Ставропольский государственный педагогический институт по программе дополнительного профессионального образования «Олигофренопедагогика», регистрационный номер 185; Диплом о профессиональной переподготовке ПП 0012943 от 25.06.2019 г., ООО «Столичный учебный центр» по программе «Учитель, преподаватель права: Преподавание права в образовательной организации», 300 ч., регистрационный номер 12896; Удостоверение о повышении квалификации 261200417429 от 08.06.2018 г., ГБУ ДПО «Ставропольский краевой институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки работников образования» по программе «Преподавание русского языка и литературы в условиях поликультурной образовательной среды современной школы», 72 часа, регистрационный номер 5982; Удостоверение о повышении квалификации №262408995228 от 12.04.2019 г. ГАОУ ВО НГГТИИ по программе «Психолого-педагогическая компетентность преподавателей СПО в сопровождении участников образовательного процесса (в том числе		Высшая	Штатный

				лиц с ОВЗ)"», 72 ч., рег.№ 1125; Удостоверение о повышении квалификации №262407124338 от 17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72 ч., рег.№ 19-1465; Свидетельство № 0000040740 от 20.09.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Флористика»;			
2.	Бочкова И.В.	Литература	Высшее, профессиональное Ставропольский государственный университет, по специальности «Филология», квалификация «Учитель русского языка и литературы», 1999 г	Диплом о профессиональной переподготовке ПП 563983 от 24.12.2005 г., Ставропольский краевой институт повышения квалификации работников образования по программе дополнительного профессионального образования «Психология», регистрационный номер 588; диплом о профессиональной переподготовке ПП - 1 063952 от 29.02.2008 г., Ставропольский государственный педагогический институт по программе дополнительного профессионального образования «Олигофренопедагогика», регистрационный номер 185; Диплом о профессиональной переподготовке ПП 0012943 от 25.06.2019 г., ООО «Столичный учебный центр» по программе «Учитель, преподаватель права: Преподавание права в образовательной организации», 300 ч., регистрационный номер 12896; Удостоверение о повышении квалификации 261200417429 от 08.06.2018 г., ГБУ ДПО «Ставропольский краевой институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки работников образования» по программе «Преподавание русского языка и литературы в условиях поликультурной образовательной среды современной школы», 72 часа, регистрационный номер 5982; Удостоверение о повышении квалификации №262408995228 от 12.04.2019 г. ГАОУ ВО НГГТИИ по программе «Психолого-педагогическая компетентность преподавателей СПО в сопровождении участников образовательного процесса (в том числе лиц с ОВЗ)"», 72 ч., рег.№ 1125; Удостоверение о повышении квалификации №262407124338 от 17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72 ч., рег.№ 19-1465; Свидетельство № 0000040740 от 20.09.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Флористика»;		Высшая	Штатный
3.	Моисеева И.Ю.	Иностранный язык	Высшее профессиональное, НЧОУ ВПО «Армавирский лингвистический социальный институт» по	Диплом о профессиональной переподготовке ПП – 1 №912975 от 12.05.2012 г. ФГБОУ ВПО «Армавирская государственная педагогическая академия», по программе «Иностранный язык (английский)», 1700 ч., рег.№ 1426;			Штатный

			специальности «Теория и методика преподавания иностранных языков и культур», квалификация «Лингвист, преподаватель иностранных языков (английский/немецкий) 2010 г.	Диплом о профессиональной переподготовке №232407139893 от 06.06.2018 г. ФГБОУ ВО «Армавирский государственный педагогический университет», по программе «Иностранный язык (французский)», 1200 ч. рег. №1683 ; Диплом о профессиональной переподготовке №232407139886 от 06.06.2018 г. ФГБОУ ВО «Армавирский государственный педагогический университет», по программе «Иностранный язык (немецкий)», 1200 ч., рег. № 1676			
	Ярошевская С.В.	Иностранный язык	Высшее профессиональное, Чечено-Ингушский государственный университет, по специальности «Физика», квалификация «Физик, преподаватель», 1989 г.	Диплом о профессиональной переподготовке № 180000287741 от 31.10.2018 г. АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций» по программе « Педагогическое образование: Химия в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования», 288 ч., рег.№ ППП 1567-1; Диплом о профессиональной переподготовке № 180000232505 от 19.01.2018 г. АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций» по программе « Педагогическое образование: Теория и методика преподавания английского языка в в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования», 650 ч., рег.№ ППП 529-3; Удостоверение о повышении квалификации 262403614483 от 18.05.2017 г. ГБПОУ «Георгиевский колледж «Интеграл» по программе «Разработка учебного плана ООП по 50 наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями», 16 часов, регистрационный номер 17; Удостоверение о повышении квалификации Ф 056790 от 18.02.2019 г., ООО «Центр онлайн-обучения Нетология-групп» по программе «Преподавание астрономии в условиях реализации ФГОС СОО», 72 ч.; Удостоверение о повышении квалификации Ф 064849 от 27.05.2019 г., ООО «Центр онлайн-обучения Нетология-групп» по программе «Достижение образовательных результатов по физике в условиях перехода на современные образовательные стандарты», 72 ч.,		Высшая	штатный
4.	Рогова Н.А.	Математика	Высшее профессиональное, Ставропольский государственный университет, по специальности «Математика», квалификация «Учитель математики и информатики», 2001 г.	Удостоверение о повышении квалификации №262407124342 от 17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72 ч., рег.№ 19-1469; Удостоверение о повышении квалификации 262408995241 от 12.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогическая компетентность преподавателей СПО в сопровождении участников образовательного процесса (в том числе лиц с ОВЗ», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1138; Удостоверение о повышении квалификации № 760600020449 от 12.11.2018 г., ФГБОУ ДПО «Государственная академия		Высшая	Штатный

				промышленного менеджмента имени М.П.Пастухова, по программе "Разработка локальной нормативной базы для обеспечения процессов дополнительного профессионального образования, повышение квалификации и переподготовки рабочих и служащих в профессиональных образовательных организациях», 56 ч., регистрационный номер 35726; удостоверение о повышении квалификации 261200368552 от 17.11.2017 г., СКИРО ПК и ПРО по программе «Современные подходы и технологии инновационной деятельности учителя математики в условиях реализации ФГОС ООО и введения профессионального стандарта педагога»,72 ч., регистрационный номер 9768; удостоверение о повышении квалификации 263578202840 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего образования в условиях внедрение профессиональных стандартов и ТОП – 50», 36 ч., регистрационный номер 030			
5.	Аллахвердян И.В.	История	Высшее профессиональное Ставропольский государственный университет по Специальности «История», квалификация «Историк. Преподаватель 2003 г.	Диплом о профессиональной переподготовке 180000357290 от 11.07.2019 г. Московская академия профессиональных компетенций по программе « Педагогическое образование: Обществознание в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования», 252 ч., рег.№ ППП 2453-3; Удостоверение о повышении квалификации 261200416215 от 25.04.2018 г. ГБУ ДПО «Ставропольский краевой институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки работников образования» «Преподавание истории и обществознания в школе в условиях реализации ФГОС ООО и концепций учебных предметов «История» и «Обществознание», 108 часов, регистрационный номер 4768; Удостоверение о повышении квалификации №262408995226 от 12.04.2019 г. ГАОУ ВО НГГТИИ по программе «Психолого-педагогическая компетентность преподавателей СПО в сопровождении участников образовательного процесса (в том числе лиц с ОВЗ)"», 72 ч., рег.№ 1123;		Первая	Штатный
6.	Цыс А.В.	Основы безопасности жизнедеятельности	Высшее профессиональное, ГОУ ВПО «Ставропольский государственный университет», специальность «Физическая культура и спорт», квалификация «Специалист по физической культуре и спорту», 2010г.	Диплом о дополнительном (к высшему) образовании ППК 087742, Ставропольский государственный университет по программе «Преподаватель», 1400 часов, регистрационный номер 30152; Сертификат ГОУ ВПО «Ставропольский государственный университет» подготовка по специализации «Технология спортивной подготовки» по специальности «Физическая культура и спорт», 2132 часа, регистрационный номер 30100, Удостоверение о повышении квалификации 261200597112 ГБУ ДПО СКИРО ПК и ПРО по программе «Совершенствование качества образования по учебному предмету ОБЖ в условиях реализации ФГОС общего образования и профессионального			штатный

				стандарта педагога», 108 ч., регистрационный номер 2831 от 29.03.2019г.			
7.	Лунев И.Г.	Физическая культура	Высшее профессиональное, Ставропольский», государственный педагогический институт специальность «Физическое воспитание», квалификация «Учитель физического воспитания», 1980 г.	Удостоверение о повышении квалификации 261200414717 от 17.03.2018 г., СКИРО ПК и ПРО по программе «Организационно методические основы внедрения комплекса ГТО», 108 часов, рег.№ 2441;		первая	штатный
8.	Ярошевская С.В.	Астрономия	Высшее профессиональное, Чечено-Ингушский государственный университет, по специальности «Физика», квалификация «Физик, преподаватель», 1989 г.	Диплом о профессиональной переподготовке № 180000287741 от 31.10.2018 г. АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций» по программе « Педагогическое образование: Химия в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования», 288 ч., рег.№ ППП 1567-1; Диплом о профессиональной переподготовке № 180000232505 от 19.01.2018 г. АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций» по программе « Педагогическое образование: Теория и методика преподавания английского языка в в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования», 650 ч., рег.№ ППП 529-3; Удостоверение о повышении квалификации 262403614483 от 18.05.2017 г. ГБПОУ «Георгиевский колледж «Интеграл» по программе «Разработка учебного плана ООП по 50 наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями», 16 часов, регистрационный номер 17; Удостоверение о повышении квалификации Ф 056790 от 18.02.2019 г., ООО «Центр онлайн-обучения Нетология-групп» по программе «Преподавание астрономии в условиях реализации ФГОС СОО», 72 ч.; Удостоверение о повышении квалификации Ф 064849 от 27.05.2019 г., ООО «Центр онлайн-обучения Нетология-групп» по программе «Достижение образовательных результатов по физике в условиях перехода на современные образовательные стандарты», 72 ч.,		Высшая	штатный
9.	Бочкова И.В.	Родной язык	Высшее, профессиональное Ставропольский государственный университет, по специальности «Филология», квалификация «Учитель русского языка и литературы», 1999 г	Диплом о профессиональной переподготовке ПП 563983 от 24.12.2005 г., Ставропольский краевой институт повышения квалификации работников образования по программе дополнительного профессионального образования «Психология», регистрационный номер 588; диплом о профессиональной переподготовке ПП - 1 063952 от 29.02.2008 г., Ставропольский государственный педагогический институт по программе дополнительного профессионального образования «Олигофренопедагогика», регистрационный номер		Высшая	штатный

				185; Диплом о профессиональной переподготовке ПП 0012943 от 25.06.2019 г., ООО «Столичный учебный центр» по программе «Учитель, преподаватель права: Преподавание права в образовательной организации», 300 ч., регистрационный номер 12896; Удостоверение о повышении квалификации 261200417429 от 08.06.2018 г., ГБУ ДПО «Ставропольский краевой институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки работников образования» по программе «Преподавание русского языка и литературы в условиях поликультурной образовательной среды современной школы», 72 часа, регистрационный номер 5982; Удостоверение о повышении квалификации №262408995228 от 12.04.2019 г. ГАОУ ВО НГГТИИ по программе «Психолого-педагогическая компетентность преподавателей СПО в сопровождении участников образовательного процесса (в том числе лиц с ОВЗ)"», 72 ч., рег.№ 1125; Удостоверение о повышении квалификации №262407124338 от 17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72 ч., рег.№ 19-1465; Свидетельство № 0000040740 от 20.09.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Флористика»;			
Профильные дисциплины							
10.	Рогова Н.А.	Информатика	Высшее профессиональное, Ставропольский государственный университет, по специальности «Математика», квалификация «Учитель математики и информатики», 2001 г.	Удостоверение о повышении квалификации №262407124342 от 17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72 ч., рег.№ 19-1469; Удостоверение о повышении квалификации 262408995241 от 12.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогическая компетентность преподавателей СПО в сопровождении участников образовательного процесса (в том числе лиц с ОВЗ», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1138; Удостоверение о повышении квалификации № 760600020449 от 12.11.2018 г., ФГБОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента имени М.П.Пастухова, по программе "Разработка локальной нормативной базы для обеспечения процессов дополнительного профессионального образования, повышение квалификации и переподготовки рабочих и служащих в профессиональных образовательных организациях», 56 ч., регистрационный номер 35726; удостоверение о повышении квалификации 261200368552 от 17.11.2017 г., СКИРО ПК и ПРО по программе «Современные		Высшая	Штатный

				подходы и технологии инновационной деятельности учителя математики в условиях реализации ФГОС ООО и введения профессионального стандарта педагога»,72 ч., регистрационный номер 9768; удостоверение о повышении квалификации 263578202840 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего образования в условиях внедрение профессиональных стандартов и ТОП – 50», 36 ч., регистрационный номер 030			
11.	Ярошевская С.В.	Химия	Высшее профессиональное, Чечено-Ингушский государственный университет, по специальности «Физика», квалификация «Физик, преподаватель», 1989 г.	Диплом о профессиональной переподготовке № 180000287741 от 31.10.2018 г. АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций» по программе « Педагогическое образование: Химия в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования», 288 ч., рег.№ ППП 1567-1; Диплом о профессиональной переподготовке № 180000232505 от 19.01.2018 г. АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций» по программе « Педагогическое образование: Теория и методика преподавания английского языка в в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования», 650 ч., рег.№ ППП 529-3; Удостоверение о повышении квалификации 262403614483 от 18.05.2017 г. ГБПОУ «Георгиевский колледж «Интеграл» по программе «Разработка учебного плана ООП по 50 наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями», 16 часов, регистрационный номер 17; Удостоверение о повышении квалификации Ф 056790 от 18.02.2019 г., ООО «Центр онлайн-обучения Нетология-групп» по программе «Преподавание астрономии в условиях реализации ФГОС СОО», 72 ч.; Удостоверение о повышении квалификации Ф 064849 от 27.05.2019 г., ООО «Центр онлайн-обучения Нетология-групп» по программе «Достижение образовательных результатов по физике в условиях перехода на современные образовательные стандарты», 72 ч.,		Высшая	штатный
12.	Багринцева Ю.Н.	Биология	Высшее профессиональное, ФГОУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет, по специальности «Бухгалтерский учет, анализ и аудит, квалификация Экономист, 2008 г	Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0012923 от 25.06.2019 г. ООО «Столичный учебный центр» по программе «Преподаватель информационных технологий: Теория и методика преподавания в образовательной организации»», 300 ч., рег.№ 12777; диплом о профессиональной переподготовке 262404393019 от 12.12.2017 г., Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» по программе: «Педагогика и психология среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового	МУП "Водоканал" Григорополисского Сельсовета, ст. Григорополисская, Экономист 1,5 года ИП КФХ Лукинов В.П., г.	Высшая	Штатный

				поколения»,506 часов, регистрационный номер 0829; Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0008107 от 06.11.2018 г. ООО «Столичный учебный центр» по программе «Учитель географии: Преподавание географии в образовательной организации»», 300 ч., рег.№ 8032; Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0008109 от 06.11.2018 г. ООО «Столичный учебный центр» по программе «Учитель биологии: Преподавание биологии в образовательной организации»», 300 ч., рег.№ 8034; удостоверение о повышении квалификации 261200531737 от 25.01.2019 г., СКИРО ПК и ПРО по программе «Реализация системно-деятельностного подхода в преподавании биологии и географии, как одно из требований ФГОС ООО»,72 ч., регистрационный номер 99; Удостоверение о повышении квалификации 262408995227 от 12.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогическая компетентность преподавателей СПО в сопровождении участников образовательного процесса (в том числе лиц с ОВЗ», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1124; Удостоверение о повышении квалификации 600000168258 от 31.03.2017 г., Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации», по программе «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 72 часа, регистрационный номер 000006 УО-РАНХиГС-150; Стажировка с 06.08.2018 г. по 21.08.2018 г. в ИП Глава КФХ «Мерзликин Евгений Сергеевич» по программе: «Выполнение работ по закупке, транспортировке и хранению сельскохозяйственной продукции, 72 часа	Новоалександровск, консультант по финансовым вопросам. 3 года		
Общепрофессиональные дисциплины							
13.	Бурцева Ю.Н.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	Диплом о профессиональной переподготовке 342407151912 от 18.04.2018 г. ЧОУ ДПО «Академия бизнеса и управления системами» по программе «Педагогика и методика профессионального образования», 510 ч., рег.№ 4350/18; Удостоверение о повышении квалификации 263578202836 от 28.11.2018 г. РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50»», 36 ч., рег.№ 026; Удостоверение о повышении квалификации ПКСК № 021647 от 14.10.2017 г. ФГОУ ВО СКФУ по программе « Современные	ООО «Агрофирма «Раздольное», повар, 02 г.06 м., ООО «Кубарус-Молоко, оператор по наливу молочной продукции, 01 г.06 м.;	первая	штатный

				направления в технологии приготовления ресторанных блюд», 24 ч., рег.№ 21.26-0443; Свидетельство № 0000021739 от 06.05.2018 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»; Стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ №18 по программе «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» 72 ч.;			
14.	Бурцева Ю.Н.	Основы товароведения продовольственных товаров	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	Диплом о профессиональной переподготовке 342407151912 от 18.04.2018 г. ЧОУ ДПО «Академия бизнеса и управления системами» по программе «Педагогика и методика профессионального образования», 510 ч., рег.№ 4350/18; Удостоверение о повышении квалификации 263578202836 от 28.11.2018 г. РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50»», 36 ч., рег.№ 026; Удостоверение о повышении квалификации ПКСК № 021647 от 14.10.2017 г. ФГОУ ВО СКФУ по программе « Современные направления в технологии приготовления ресторанных блюд», 24 ч., рег.№ 21.26-0443; Свидетельство № 0000021739 от 06.05.2018 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»; Стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ №18 по программе «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» 72 ч.;	ООО «Агрофирма «Раздольное», повар, 02 г.06 м., ООО «Кубарус-Молоко, оператор по наливу молочной продукции, 01 г.06 м.;	первая	штатный
15.	Бурцева Ю.Н.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	Диплом о профессиональной переподготовке 342407151912 от 18.04.2018 г. ЧОУ ДПО «Академия бизнеса и управления системами» по программе «Педагогика и методика профессионального образования», 510 ч., рег.№ 4350/18; Удостоверение о повышении квалификации 263578202836 от 28.11.2018 г. РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50»», 36 ч., рег.№ 026; Удостоверение о повышении квалификации ПКСК № 021647 от 14.10.2017 г. ФГОУ ВО СКФУ по программе « Современные направления в технологии приготовления ресторанных блюд», 24 ч., рег.№ 21.26-0443; Свидетельство № 0000021739 от 06.05.2018 г. на право участия в	ООО «Агрофирма «Раздольное», повар, 02 г.06 м., ООО «Кубарус-Молоко, оператор по наливу молочной продукции, 01 г.06 м.;	первая	штатный

				оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»; Стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ №18 по программе «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» 72 ч.;			
16.	Багринцева Ю.Н.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Высшее профессиональное, ФГОУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет, по специальности «Бухгалтерский учет, анализ и аудит, квалификация Экономист, 2008 г	Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0012923 от 25.06.2019 г. ООО «Столичный учебный центр» по программе «Преподаватель информационных технологий: Теория и методика преподавания в образовательной организации»», 300 ч., рег.№ 12777; диплом о профессиональной переподготовке 262404393019 от 12.12.2017 г., Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» по программе: «Педагогика и психология среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения»,506 часов, регистрационный номер 0829; Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0008107 от 06.11.2018 г. ООО «Столичный учебный центр» по программе «Учитель географии: Преподавание географии в образовательной организации»», 300 ч., рег.№ 8032; Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0008109 от 06.11.2018 г. ООО «Столичный учебный центр» по программе «Учитель биологии: Преподавание биологии в образовательной организации»», 300 ч., рег.№ 8034; удостоверение о повышении квалификации 261200531737 от 25.01.2019 г., СКИРО ПК и ПРО по программе «Реализация системно-деятельностного подхода в преподавании биологии и географии, как одно из требований ФГОС ООО»,72 ч., регистрационный номер 99; Удостоверение о повышении квалификации 262408995227 от 12.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогическая компетентность преподавателей СПО в сопровождении участников образовательного процесса (в том числе лиц с ОВЗ», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1124; Удостоверение о повышении квалификации 600000168258 от 31.03.2017 г., Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации», по программе «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 72 часа, регистрационный номер 000006 УО-РАНХиГС-150;	МУП "Водоканал" Григорополисского Сельсовета, ст. Григорополисская, Экономист 1,5 года ИП КФХ Лукинов В.П., г. Новоалександровск, консультант по финансовым вопросам. 3 года	Высшая	Штатный

				Стажировка с 06.08.2018 г. по 21.08.2018 г. в ИП Глава КФХ «Мерзликин Евгений Сергеевич» по программе: «Выполнение работ по закупке, транспортировке и хранению сельскохозяйственной продукции, 72 часа			
17.	Бурцева Ю.Н..	Основы калькуляции и учета	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	Диплом о профессиональной переподготовке 342407151912 от 18.04.2018 г. ЧОУ ДПО «Академия бизнеса и управления системами» по программе «Педагогика и методика профессионального образования», 510 ч., рег.№ 4350/18; Удостоверение о повышении квалификации 263578202836 от 28.11.2018 г. РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50»», 36 ч., рег.№ 026; Удостоверение о повышении квалификации ПКСК № 021647 от 14.10.2017 г. ФГОУ ВО СКФУ по программе « Современные направления в технологии приготовления ресторанных блюд», 24 ч., рег.№ 21.26-0443; Свидетельство № 0000021739 от 06.05.2018 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»; Стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ №18 по программе «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» 72 ч.;	ООО «Агрофирма «Раздольное», повар, 02 г.06 м., ООО «Кубарус-Молоко, оператор по наливу молочной продукции, 01 г.06 м.;	первая	штатный
18.	Ляпин В.В.	Охрана труда	Высшее профессиональное, Ставропольский ордена Трудового Красного Знамени сельскохозяйственный институт, Агрономия, агроном, 1990 г.	Диплом о профессиональной переподготовке №262404392786 от 06.11.2016 г. ГАОУ ВО НГГТИ по программе «Педагогика и психология среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения», 506 ч., рег. № 0560; Удостоверение о повышении квалификации №600000297253 от 27.10.2017г. г. Москва ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ» по программе «Управление в сфере образования», 120 ч., рег.№ 008912-УУО-РАНХиГС-155; Удостоверение о повышении квалификации №262408995210 от 11.04.2019 г. ГАОУ ВО НГГТИ по программе « Организация учебного процесса в образовательных организациях СПО (с изучением итоговой документации преподавателя и мастера производственного обучения», 72 ч., рег.№ 1107; Стажировка с 03.09.2019 г. по 10.09.2019 г. в ИП КФХ «Мерзликин Евгений Сергеевич» по программе «Технология производства продукции растениеводства», 36 ч.		Высшая	Внутренний совместитель
19.	Моисеева И.Ю.	Иностранный язык в	Высшее профессиональное, ФГБОУ ВПО	Диплом о профессиональной переподготовке ПП – 1 №912975 от 12.05.2012 г. ФГБОУ ВПО «Армавирская государственная			Штатный

		профильной деятельности	«Армавирская государственная педагогическая академия», Экономика и управление на предприятии, экономист - менеджер, 2012 год	педагогическая академия», по программе «Иностранный язык (английский)», 1700 ч., рег.№ 1426; Диплом о профессиональной переподготовке №232407139893 от 06.06.2018 г. ФГБОУ ВО «Армавирский государственный педагогический университет», по программе «Иностранный язык (французский)», 1200 ч. рег. №1683 ; Диплом о профессиональной переподготовке №232407139886 от 06.06.2018 г. ФГБОУ ВО «Армавирский государственный педагогический университет», по программе «Иностранный язык (немецкий)», 1200 ч., рег. № 1676			
	Киселев С.В.	Иностранный язык в профильной деятельности	Высшее профессиональное, Пятигорский госпединститут иностранных языков, Английский и немецкий языки, Учитель английского и немецкого языков в средней школе, 1979 г.	Удостоверение о повышении квалификации №261200262803 от 24.03.2017. г. Ставрополь ГБУ ДПО СКИРО ПК и ПРО по программе «Преподавание иностранных языков в условиях ФГОС ООО и введения профессионального стандарта педагога», 72 ч., рег.№ 3485; Удостоверение о повышении квалификации №262408995233 от 12.04.2019 г. ГАОУ ВО НГГТИИ по программе «Психолого-педагогическая компетентность преподавателей СПО в сопровождении участников образовательного процесса (в том числе лиц с ОВЗ)"», 72 ч., рег.№ 1130;		Высшая	штатный
20.	Багринцева Ю.Н.	Основы предпринимательской деятельности	Высшее профессиональное, ФГОУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет, по специальности «Бухгалтерский учет, анализ и аудит, квалификация Экономист, 2008 г	Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0012923 от 25.06.2019 г. ООО «Столичный учебный центр» по программе «Преподаватель информационных технологий: Теория и методика преподавания в образовательной организации»», 300 ч., рег.№ 12777; диплом о профессиональной переподготовке 262404393019 от 12.12.2017 г., Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» по программе: «Педагогика и психология среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения»,506 часов, регистрационный номер 0829; Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0008107 от 06.11.2018 г. ООО «Столичный учебный центр» по программе «Учитель географии: Преподавание географии в образовательной организации»», 300 ч., рег.№ 8032; Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0008109 от 06.11.2018 г. ООО «Столичный учебный центр» по программе «Учитель биологии: Преподавание биологии в образовательной организации»», 300 ч., рег.№ 8034; удостоверение о повышении квалификации 261200531737 от 25.01.2019 г., СКИРО ПК и ПРО по программе «Реализация системно-деятельностного подхода в преподавании биологии и географии, как одно из требований ФГОС ООО»,72 ч., регистрационный номер 99;	МУП "Водоканал" Григорополисского Сельсовета, ст. Григорополисская, Экономист 1,5 года ИП КФХ Лукинов В.П., г. Новоалександровск, консультант по финансовым вопросам. 3 года	Высшая	Штатный

				Удостоверение о повышении квалификации 262408995227 от 12.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогическая компетентность преподавателей СПО в сопровождении участников образовательного процесса (в том числе лиц с ОВЗ», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1124; Удостоверение о повышении квалификации 600000168258 от 31.03.2017 г., Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации», по программе «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 72 часа, регистрационный номер 000006 УО-РАНХиГС-150; Стажировка с 06.08.2018 г. по 21.08.2018 г. в ИП Глава КФХ «Мерзликин Евгений Сергеевич» по программе: «Выполнение работ по закупке, транспортировке и хранению сельскохозяйственной продукции, 72 часа			
21.	Бурцева Ю.Н.	Особенности казачьей кухни	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	Диплом о профессиональной переподготовке 342407151912 от 18.04.2018 г. ЧОУ ДПО «Академия бизнеса и управления системами» по программе «Педагогика и методика профессионального образования», 510 ч., рег.№ 4350/18; Удостоверение о повышении квалификации 263578202836 от 28.11.2018 г. РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50»», 36 ч., рег.№ 026; Удостоверение о повышении квалификации ПКСК № 021647 от 14.10.2017 г. ФГОУ ВО СКФУ по программе « Современные направления в технологии приготовления ресторанных блюд», 24 ч., рег.№ 21.26-0443; Свидетельство № 0000021739 от 06.05.2018 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»; Стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ №18 по программе «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» 72 ч.;	ООО «Агрофирма «Раздольное», повар, 02 г.06 м., ООО «Кубарус-Молоко, оператор по наливу молочной продукции, 01 г.06 м.;	первая	штатный
22.	Цыс А.В.	Безопасность жизнедеятельности	Высшее профессиональное, ГОУ ВПО Ставропольский государственный университет, Физическая культура и спорт, Специалист по физической	Диплом о профессиональной переподготовке ППК 087742 от 29.05.2010 года ГОУ ВПО Ставропольский государственный университет по программе «Преподаватель» 1400 ч., рег. 30152; Удостоверение о повышении квалификации №261200597112 от 29.03.2019 г. г. Ставрополь ГБУ ДПО СКИРО ПК и ПРО по программе «Совершенствование качества образования о учебному			штатный

			культуре и спорту, 2010 г.	предмету ОБЖ в условиях реализации ФГОС общего образования и профессионального стандарта педагога», 108 ч., рег. № 2831; Удостоверение о повышении квалификации 23У № 1767000610 от 23.09.2019 г. ФГБОУ ВО АГПУ по программе «Содержание, методика и организация казачьего образования в условиях ФГОС», 72 ч., рег. № 3098/20 Справка об обучении № 891/213 от 27.01.2020 г. в ООО «Столичный учебный центр» по программе «Техносферная безопасность. Охрана труда»			
23.	Лунев И.Г.	Физическая культура	Высшее профессиональное, Ставропольский», государственный педагогический институт специальность «Физическое воспитание», квалификация «Учитель физического воспитания», 1980 г.	Удостоверение о повышении квалификации 261200414717 от 17.03.2018 г., СКИРО ПК и ПРО по программе «Организационно методические основы внедрения комплекса ГТО», 108 часов, рег.№ 2441;		первая	штатный
24.	Бурцева Ю.А.	Основы карвинга	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	Диплом о профессиональной переподготовке 342407151912 от 18.04.2018 г. ЧОУ ДПО «Академия бизнеса и управления системами» по программе «Педагогика и методика профессионального образования», 510 ч., рег.№ 4350/18; Удостоверение о повышении квалификации 263578202836 от 28.11.2018 г. РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50»», 36 ч., рег.№ 026; Удостоверение о повышении квалификации ПКСК № 021647 от 14.10.2017 г. ФГОУ ВО СКФУ по программе « Современные направления в технологии приготовления ресторанных блюд», 24 ч., рег.№ 21.26-0443; Свидетельство № 0000021739 от 06.05.2018 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»; Стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ №18 по программе «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» 72 ч.;	ООО «Агрофирма «Раздольное», повар, 02 г.06 м., ООО «Кубарус-Молоко, оператор по наливу молочной продукции, 01 г.06 м.;	первая	штатный
25.	Бурцева Ю.Н.	Основы молекулярной кухни	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по	Диплом о профессиональной переподготовке 342407151912 от 18.04.2018 г. ЧОУ ДПО «Академия бизнеса и управления системами» по программе «Педагогика и методика профессионального образования», 510 ч., рег.№ 4350/18; Удостоверение о повышении квалификации 263578202836 от 28.11.2018 г. РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по	ООО «Агрофирма «Раздольное», повар, 02 г.06 м., ООО «Кубарус-Молоко,	первая	штатный

			направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50»», 36 ч., рег.№ 026; Удостоверение о повышении квалификации ПКСК № 021647 от 14.10.2017 г. ФГОУ ВО СКФУ по программе « Современные направления в технологии приготовления ресторанных блюд», 24 ч., рег.№ 21.26-0443; Свидетельство № 0000021739 от 06.05.2018 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»; Стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ №18 по программе «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» 72 ч.;	оператор по наливу молочной продукции, 01 г.06 м.;		
26.	Багринцева Ю.Н.	Основы финансовой грамотности	Высшее профессиональное, ФГОУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет, по специальности «Бухгалтерский учет, анализ и аудит, квалификация Экономист, 2008 г	Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0012923 от 25.06.2019 г. ООО «Столичный учебный центр» по программе «Преподаватель информационных технологий: Теория и методика преподавания в образовательной организации»», 300 ч., рег.№ 12777; диплом о профессиональной переподготовке 262404393019 от 12.12.2017 г., Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» по программе: «Педагогика и психология среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения»,506 часов, регистрационный номер 0829; Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0008107 от 06.11.2018 г. ООО «Столичный учебный центр» по программе «Учитель географии: Преподавание географии в образовательной организации»», 300 ч., рег.№ 8032; Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0008109 от 06.11.2018 г. ООО «Столичный учебный центр» по программе «Учитель биологии: Преподавание биологии в образовательной организации»», 300 ч., рег.№ 8034; удостоверение о повышении квалификации 261200531737 от 25.01.2019 г., СКИРО ПК и ПРО по программе «Реализация системно-деятельностного подхода в преподавании биологии и географии, как одно из требований ФГОС ООО»,72 ч., регистрационный номер 99; Удостоверение о повышении квалификации 262408995227 от 12.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогическая компетентность преподавателей СПО в сопровождении участников образовательного процесса (в том числе лиц с ОВЗ», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер	МУП "Водоканал" Григорополисского Сельсовета, ст. Григорополисская, Экономист 1,5 года ИП КФХ Лукинов В.П., г. Новоалександровск, консультант по финансовым вопросам. 3 года	Высшая	штатный

				1124; Удостоверение о повышении квалификации 600000168258 от 31.03.2017 г., Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации», по программе «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 72 часа, регистрационный номер 000006 УО-РАНХиГС-150; Стажировка с 06.08.2018 г. по 21.08.2018 г. в ИП Глава КФХ «Мерзликин Евгений Сергеевич» по программе: «Выполнение работ по закупке, транспортировке и хранению сельскохозяйственной продукции, 72 часа			
Профессиональные модули							
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента							
27.	Грицук С.В.	МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Начальное профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	Диплом о профессиональной переподготовке 262404632985 от 28.05.2019 г. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Педагогика и психология в деятельности учреждений СПО: методология преподавания и реализации ФГОС СПО, программ дополнительного образования», 320 ч., рег.№1101; Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудование», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.», 20 ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 027; Свидетельство № 0000034630 от 05.04.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело»; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые	Сельскохозяйственный племколхоз «Россия» ст. Григополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григополисская, повар, 01 г. 11 мес..		штатный

				профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; Удостоверение о повышении квалификации 262408995204 от 11.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Организация учебного процесса в образовательных организациях СПО (с изучением итоговой документации преподавателя и мастера производственного обучения», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1101; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа; Удостоверение о повышении квалификации №262407124339 от 17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72 ч., рег.№ 19-1466 Справка № 168 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Кондитер 4 разряда»; Справка № 171 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Повар 4 разряда»			
28.	Грицук С.В	МДК. 01.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Начальное профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	Диплом о профессиональной переподготовке 262404632985 от 28.05.2019 г. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Педагогика и психология в деятельности учреждений СПО: методология преподавания и реализации ФГОС СПО, программ дополнительного образования», 320 ч., рег.№1101; Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудование», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.», 20 ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего	Сельскохозяйственный племколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес..		штатный

				профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 027; Свидетельство № 0000034630 от 05.04.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело»; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; Удостоверение о повышении квалификации 262408995204 от 11.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Организация учебного процесса в образовательных организациях СПО (с изучением итоговой документации преподавателя и мастера производственного обучения», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1101; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа; Удостоверение о повышении квалификации №262407124339 от 17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72 ч., рег.№ 19-1466 Справка № 168 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Кондитер 4 разряда»; Справка № 171 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Повар 4 разряда»			
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							
29.	Грицук С.В	МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Начальное профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	Диплом о профессиональной переподготовке 262404632985 от 28.05.2019 г. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Педагогика и психология в деятельности учреждений СПО: методология преподавания и реализации ФГОС СПО, программ дополнительного образования», 320 ч., рег.№1101; Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудование», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии	Сельскохозяйственный племколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес..		штатный

				питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.», 20 ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 027; Свидетельство № 0000034630 от 05.04.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело»; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; Удостоверение о повышении квалификации 262408995204 от 11.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Организация учебного процесса в образовательных организациях СПО (с изучением итоговой документации преподавателя и мастера производственного обучения», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1101; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа; Удостоверение о повышении квалификации №262407124339 от 17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72 ч., рег.№ 19-1466 Справка № 168 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Кондитер 4 разряда»; Справка № 171 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Повар 4 разряда»			
30.	Грицук С.В	МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных	Начальное профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод	Диплом о профессиональной переподготовке 262404632985 от 28.05.2019 г. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Педагогика и психология в деятельности учреждений СПО: методология преподавания и реализации ФГОС СПО, программ дополнительного образования», 320 ч., рег.№1101; Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029;	Сельскохозяйственный племколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18		штатный

		изделий, закусок	третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудование», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.», 20 ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 027; Свидетельство № 0000034630 от 05.04.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело»; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; Удостоверение о повышении квалификации 262408995204 от 11.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Организация учебного процесса в образовательных организациях СПО (с изучением итоговой документации преподавателя и мастера производственного обучения», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1101; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа; Удостоверение о повышении квалификации №262407124339 от 17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72 ч., рег.№ 19-1466 Справка № 168 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Кондитер 4 разряда»; Справка № 171 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Повар 4 разряда»	ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес..		
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							

31.	Грицук С.В	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Начальное профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	Диплом о профессиональной переподготовке 262404632985 от 28.05.2019 г. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Педагогика и психология в деятельности учреждений СПО: методология преподавания и реализации ФГОС СПО, программ дополнительного образования», 320 ч., рег.№1101; Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудование», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.», 20 ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 027; Свидетельство № 0000034630 от 05.04.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело»; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; Удостоверение о повышении квалификации 262408995204 от 11.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Организация учебного процесса в образовательных организациях СПО (с изучением итоговой документации преподавателя и мастера производственного обучения», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1101; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа; Удостоверение о повышении квалификации №262407124339 от 17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72	Сельскохозяйственный племколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес..		штатный

				ч., рег.№ 19-1466 Справка № 168 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Кондитер 4 разряда»; Справка № 171 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Повар 4 разряда»			
32.	Грицук С.В	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Начальное профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	Диплом о профессиональной переподготовке 262404632985 от 28.05.2019 г. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Педагогика и психология в деятельности учреждений СПО: методология преподавания и реализации ФГОС СПО, программ дополнительного образования», 320 ч., рег.№1101; Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудование», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.», 20 ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 027; Свидетельство № 0000034630 от 05.04.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело»; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; Удостоверение о повышении квалификации 262408995204 от 11.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Организация учебного процесса в образовательных организациях СПО (с изучением итоговой документации преподавателя и мастера производственного обучения», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1101; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18	Сельскохозяйственный племколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес..		штатный

				Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа; Удостоверение о повышении квалификации №262407124339 от 17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72 ч., рег.№ 19-1466 Справка № 168 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Кондитер 4 разряда»; Справка № 171 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Повар 4 разряда»			
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента							
33.	Грицук С.В	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Начальное профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	Диплом о профессиональной переподготовке 262404632985 от 28.05.2019 г. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Педагогика и психология в деятельности учреждений СПО: методология преподавания и реализации ФГОС СПО, программ дополнительного образования», 320 ч., рег.№1101; Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудование», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.», 20 ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 027; Свидетельство № 0000034630 от 05.04.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело»; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые	Сельскохозяйственный племколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес..		штатный

				профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; Удостоверение о повышении квалификации 262408995204 от 11.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Организация учебного процесса в образовательных организациях СПО (с изучением итоговой документации преподавателя и мастера производственного обучения», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1101; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа; Удостоверение о повышении квалификации №262407124339 от 17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72 ч., рег.№ 19-1466 Справка № 168 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Кондитер 4 разряда»; Справка № 171 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Повар 4 разряда»			
34.	Грицук С.В	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Начальное профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	Диплом о профессиональной переподготовке 262404632985 от 28.05.2019 г. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Педагогика и психология в деятельности учреждений СПО: методология преподавания и реализации ФГОС СПО, программ дополнительного образования», 320 ч., рег.№1101; Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудование», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.», 20 ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего	Сельскохозяйственный племколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес..		штатный

				профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 027; Свидетельство № 0000034630 от 05.04.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело»; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; Удостоверение о повышении квалификации 262408995204 от 11.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Организация учебного процесса в образовательных организациях СПО (с изучением итоговой документации преподавателя и мастера производственного обучения», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1101; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа; Удостоверение о повышении квалификации №262407124339 от 17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72 ч., рег.№ 19-1466 Справка № 168 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Кондитер 4 разряда»; Справка № 171 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Повар 4 разряда»			
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента							
35.	Грицук С.В	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Начальное профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	Диплом о профессиональной переподготовке 262404632985 от 28.05.2019 г. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Педагогика и психология в деятельности учреждений СПО: методология преподавания и реализации ФГОС СПО, программ дополнительного образования», 320 ч., рег.№1101; Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудование», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии	Сельскохозяйственный племколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес..		штатный

				питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.», 20 ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 027; Свидетельство № 0000034630 от 05.04.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело»; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; Удостоверение о повышении квалификации 262408995204 от 11.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Организация учебного процесса в образовательных организациях СПО (с изучением итоговой документации преподавателя и мастера производственного обучения», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1101; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа; Удостоверение о повышении квалификации №262407124339 от 17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72 ч., рег.№ 19-1466 Справка № 168 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Кондитер 4 разряда»; Справка № 171 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Повар 4 разряда»			
36.	Грицук С.В	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	Начальное профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод	Диплом о профессиональной переподготовке 262404632985 от 28.05.2019 г. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Педагогика и психология в деятельности учреждений СПО: методология преподавания и реализации ФГОС СПО, программ дополнительного образования», 320 ч., рег.№1101; Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029;	Сельскохозяйственный племколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18		штатный

		изделий	третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудование», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.», 20 ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 027; Свидетельство № 0000034630 от 05.04.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело»; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; Удостоверение о повышении квалификации 262408995204 от 11.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Организация учебного процесса в образовательных организациях СПО (с изучением итоговой документации преподавателя и мастера производственного обучения», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1101; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа; Удостоверение о повышении квалификации №262407124339 от 17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72 ч., рег.№ 19-1466 Справка № 168 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Кондитер 4 разряда»; Справка № 171 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Повар 4 разряда»	ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес..		
Практика							

37.	Панченко Н.Н.	УП.01 Учебная практика	Среднее профессиональное, повар кондитер, квалификация повар 4 разряда, кондитер 4 разряда	Диплом о профессиональной переподготовки №261200053284 от 02.07.17 г. СКИРО ПК и ПРО по программе «Педагогическое образование», 360 часов, рег.№ 178; удостоверение о повышении квалификации №263578202839 от 28.11.18 г. ГБПОУ «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» по программе «Управление проектами в образовательной организации СПО в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, рег.№ 029; свидетельство № 1100 от 07.12.2018 г. ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» по курсу «Технология приготовления хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», 36 часов; Свидетельство № 0000021779 от 06.05.2018 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»; Удостоверение о повышении квалификации 262408995219 от 11.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Организация учебного процесса в образовательных организациях СПО (с изучением итоговой документации преподавателя и мастера производственного обучения», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1116; Стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. МОУ СОШ №18 по программе «Обработка и приготовление блюд из рыбы», 72 часа; Стажировка по программе «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в обьеме 72 часа. МОУ СОШ №18;	Детский сад № 28, Красная Шапочка, г. Новоалександровск, повар. 1 год. Предприятие «AM HOUSE» Сеть кафе «KONTRAST» г. Новоалександровск, Повар горячий цех, холодный цех. 1 год. ИП В.Ю.Альспектор, г. Новоалександровск, в должности повара. 1 год 3 месяца		Штатный
38.	Панченко Н.Н	ПП. 01 Производственная практика	Среднее профессиональное, повар кондитер, квалификация повар 4 разряда, кондитер 4 разряда	Диплом о профессиональной переподготовки №261200053284 от 02.07.17 г. СКИРО ПК и ПРО по программе «Педагогическое образование», 360 часов, рег.№ 178; удостоверение о повышении квалификации №263578202839 от 28.11.18 г. ГБПОУ «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» по программе «Управление проектами в образовательной организации СПО в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, рег.№ 029; свидетельство № 1100 от 07.12.2018 г. ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» по курсу «Технология приготовления хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», 36 часов; Свидетельство № 0000021779 от 06.05.2018 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»; Удостоверение о повышении квалификации 262408995219 от	Детский сад № 28, Красная Шапочка, г. Новоалександровск, повар. 1 год. Предприятие «AM HOUSE» Сеть кафе «KONTRAST» г. Новоалександровск, Повар горячий цех, холодный цех. 1 год. ИП В.Ю.Альспектор, г.		Штатный

				11.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Организация учебного процесса в образовательных организациях СПО (с изучением итоговой документации преподавателя и мастера производственного обучения», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1116; Стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. МОУ СОШ №18 по программе «Обработка и приготовление блюд из рыбы», 72 часа; Стажировка по программе «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в обьеме 72 часа. МОУ СОШ №18;	Новоалександровск, в должности повара. 1 год 3 месяца		
39.	Бурцева Ю.Н.	УП. 02 Учебная практика	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	Диплом о профессиональной переподготовке 342407151912 от 18.04.2018 г. ЧОУ ДПО «Академия бизнеса и управления системами» по программе «Педагогика и методика профессионального образования», 510 ч., рег.№ 4350/18; Удостоверение о повышении квалификации 263578202836 от 28.11.2018 г. РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50»», 36 ч., рег.№ 026; Удостоверение о повышении квалификации ПКСК № 021647 от 14.10.2017 г. ФГОУ ВО СКФУ по программе « Современные направления в технологии приготовления ресторанных блюд», 24 ч., рег.№ 21.26-0443; Свидетельство № 0000021739 от 06.05.2018 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»; Стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ №18 по программе «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» 72 ч.;	ООО «Агрофирма «Раздольное», повар, 02 г.06 м., ООО «Кубарус-Молоко, оператор по наливу молочной продукции, 01 г.06 м.;	первая	Штатный
40.	Бурцева Ю.Н.	ПП.02 Производственная практика	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	Диплом о профессиональной переподготовке 342407151912 от 18.04.2018 г. ЧОУ ДПО «Академия бизнеса и управления системами» по программе «Педагогика и методика профессионального образования», 510 ч., рег.№ 4350/18; Удостоверение о повышении квалификации 263578202836 от 28.11.2018 г. РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50»», 36 ч., рег.№ 026; Удостоверение о повышении квалификации ПКСК № 021647 от 14.10.2017 г. ФГОУ ВО СКФУ по программе « Современные направления в технологии приготовления ресторанных блюд», 24 ч., рег.№ 21.26-0443; Свидетельство № 0000021739 от 06.05.2018 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по	ООО «Агрофирма «Раздольное», повар, 02 г.06 м., ООО «Кубарус-Молоко, оператор по наливу молочной продукции, 01 г.06 м.;	первая	Штатный

				компетенции «Выпечка осетинских пирогов»; Стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ №18 по программе «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» 72 ч.;			
41.	Бурцева Ю.Н.	УП.03 Учебная практика	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	Диплом о профессиональной переподготовке 342407151912 от 18.04.2018 г. ЧОУ ДПО «Академия бизнеса и управления системами» по программе «Педагогика и методика профессионального образования», 510 ч., рег.№ 4350/18; Удостоверение о повышении квалификации 263578202836 от 28.11.2018 г. РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50»», 36 ч., рег.№ 026; Удостоверение о повышении квалификации ПКСК № 021647 от 14.10.2017 г. ФГОУ ВО СКФУ по программе « Современные направления в технологии приготовления ресторанных блюд», 24 ч., рег.№ 21.26-0443; Свидетельство № 0000021739 от 06.05.2018 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»; Стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ №18 по программе «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» 72 ч.;	ООО «Агрофирма «Раздольное», повар, 02 г.06 м., ООО «Кубарус-Молоко, оператор по наливу молочной продукции, 01 г.06 м.;	первая	штатный
42.	Бурцева Ю.Н.	ПП. 03 Производственная практика	Высшее профессиональное, ГАОУ ВО «Невинномысский гуманитарно-технический институт», программа бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), 2018 г.	Диплом о профессиональной переподготовке 342407151912 от 18.04.2018 г. ЧОУ ДПО «Академия бизнеса и управления системами» по программе «Педагогика и методика профессионального образования», 510 ч., рег.№ 4350/18; Удостоверение о повышении квалификации 263578202836 от 28.11.2018 г. РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50»», 36 ч., рег.№ 026; Удостоверение о повышении квалификации ПКСК № 021647 от 14.10.2017 г. ФГОУ ВО СКФУ по программе « Современные направления в технологии приготовления ресторанных блюд», 24 ч., рег.№ 21.26-0443; Свидетельство № 0000021739 от 06.05.2018 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»; Стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ №18 по программе «Приготовление, оформление и подготовка к реализации	ООО «Агрофирма «Раздольное», повар, 02 г.06 м., ООО «Кубарус-Молоко, оператор по наливу молочной продукции, 01 г.06 м.;	первая	штатный

				холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» 72 ч.;			
43.	Грицук С.В.	УП. 04 Учебная практика	Начальное профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	Диплом о профессиональной переподготовке 262404632985 от 28.05.2019 г. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Педагогика и психология в деятельности учреждений СПО: методология преподавания и реализации ФГОС СПО, программ дополнительного образования», 320 ч., рег.№1101; Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудование», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.», 20 ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 027; Свидетельство № 0000034630 от 05.04.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело»; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; Удостоверение о повышении квалификации 262408995204 от 11.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Организация учебного процесса в образовательных организациях СПО (с изучением итоговой документации преподавателя и мастера производственного обучения», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа, регистрационный номер 1101; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа; Удостоверение о повышении квалификации №262407124339 от	Сельскохозяйственный племколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес..		штатный

				17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72 ч., рег.№ 19-1466 Справка № 168 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Кондитер 4 разряда»; Справка № 171 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Повар 4 разряда»			
44.	Грицук С.В.	ПП.04 Производственная практика	Начальное профессиональное, профессиональное училище № 27 г. Армавира, по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий», квалификация «Пекарь третьего разряда, тестовод третьего разряда, кондитер третьего разряда», 2003 г.,	Диплом о профессиональной переподготовке 262404632985 от 28.05.2019 г. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Педагогика и психология в деятельности учреждений СПО: методология преподавания и реализации ФГОС СПО, программ дополнительного образования», 320 ч., рег.№1101; Свидетельство № 672912 от 07.05.2006 г., Профессиональное училище № 27 г. Армавир, по специальности «Повар», квалификация «Повар 3 разряда», регистрационный номер 1029; свидетельство № 690 от 07.07.2017 г, ГБОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», по курсу «Технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских пониженной калорийностью на новом современном оборудование», 40 часов; Удостоверение о повышении квалификации №722406208634 от 15.11.2018 г., ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса" по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.», 20 ч., регистрационный номер 1128; удостоверение о повышении квалификации 263578202837 от 28.11.2018 г., РПСВ Ставропольского края ГБПОУ ГТМАУ по дополнительной профессиональной программе «Управление проектами в образовательной организации среднего профессионального образования в условиях внедрения профессиональных стандартов и ТОП-50», 36 часов, регистрационный номер 027; Свидетельство № 0000034630 от 05.04.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело»; Диплом эксперта открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Компетенция: «Поварское дело», 2019 г.; Удостоверение о повышении квалификации 262408995204 от 11.04.2019 года по дополнительной профессиональной программе «Организация учебного процесса в образовательных организациях СПО (с изучением итоговой документации преподавателя и мастера производственного обучения», ГАОУ ВО НГГТИ, 72 часа,	Сельскохозяйственный племколхоз «Россия» ст. Григорополисская, повар, 02 г. 01 мес., МОУ СОШ № 18 ст. Григорополисская, повар, 01 г. 11 мес..		штатный

				регистрационный номер 1101; стажировка с 06.07.2018 г. по 24.08.2018 г. в МОУ СОШ № 18 Новоалександровского района Ставропольского края по теме «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 72 часа; Удостоверение о повышении квалификации №262407124339 от 17.06.2019 г. ФГБООУ ВО Ставропольский ГАУ по программе «Инновационные технологии в профессиональной ориентации», 72 ч., рег.№ 19-1466 Справка № 168 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Кондитер 4 разряда»; Справка № 171 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Повар 4 разряда»			
45.	Яцкова Галина Сергеевна	УП 05 Учебная практика	Среднее профессиональное ГОУ СПО Государственный агротехнический колледж по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация «Технолог», 2010 г	Диплом о профессиональной переподготовке 262404393030 от 12.12.2017 г. ГАОУ ВО НГГТИ по программе «Педагогика и психология среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения», 320 ч., рег.№0840; Свидетельство № 26 СВ 0005235 от 11.01.2009 года, ГОУ СПО Государственный агротехнический колледж, о присвоении квалификации по профессии «Повар 4 разряда», регистрационной номер 209; Удостоверение о повышении квалификации 262403219853 от 25.05.2017 г. по дополнительной профессиональной программе «Актуальные проблемы совершенствования теоретического и производственного обучения в учреждениях профессионального образования», ГАОУ ВО НГГТИ, рег. номер 494; Удостоверение о повышении квалификации 2612000633505 от 20.12.2019 г. СКИРО ПК и ПРО по дополнительной профессиональной программе «Содержание и технологии работы учителя с детьми, имеющими ОВЗ72 ч., рег.№ 9376; Свидетельство № 0000040580 от 16.09.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело»; Справка № 170 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Кондитер 4 разряда»	ЗАО ресторан «Эллада», повар, кондитер - 3 года; ООО «Надежда и К», повар 4 разряда, 0,4 мес.		Штатный
46.	Яцкова Галина Сергеевна	ПП. 05 Производственная практика	Среднее профессиональное ГОУ СПО Государственный агротехнический колледж	Диплом о профессиональной переподготовке 262404393030 от 12.12.2017 г. ГАОУ ВО НГГТИ по программе «Педагогика и психология среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения», 320 ч.,	ЗАО ресторан «Эллада», повар, кондитер - 3 года;		Штатный

			по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация «Технолог», 2010 г	рег.№0840; Свидетельство № 26 СВ 0005235 от 11.01.2009 года, ГОУ СПО Государственный агротехнический колледж, о присвоении квалификации по профессии «Повар 4 разряда», регистрационной номер 209; Удостоверение о повышении квалификации 262403219853 от 25.05.2017 г. по дополнительной профессиональной программе «Актуальные проблемы совершенствования теоретического и производственного обучения в учреждениях профессионального образования», ГАОУ ВО НГГТИ, рег. номер 494; Удостоверение о повышении квалификации 2612000633505 от 20.12.2019 г. СКИРО ПК и ПРО по дополнительной профессиональной программе «Содержание и технологии работы учителя с детьми, имеющими ОВЗ72 ч., рег.№ 9376; Свидетельство № 0000040580 от 16.09.2019 г. на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело»; Справка № 170 от 15.04.2019 года о зачислении на обучение по программе профпереподготовки по профессии «Кондитер 4 разряда»	ООО «Надежда и К», повар 4 разряда, 0,4 мес.		

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

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

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

РАЗДЕЛ 7. Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин, модулей

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Русский язык»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Русский язык» является частью учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Русский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);

совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации;

готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

1.4 Требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордость за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

готовности к служению Отечеству, его защите;

сформированности мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

сформированности основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

метапредметных:

умения самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

умения продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

владения навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовности и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

умения использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умения самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

владения языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

владения навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

предметных:

сформированности понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

владения навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

владения умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

владения умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

знания содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;

сформированности представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

сформированности умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

способности выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

владения навыками анализа художественных произведений с учётом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированности представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальная учебная нагрузка обучающегося - **134** час, в том числе:

обязательная аудиторная работа обучающегося - **126** часов;

самостоятельная работа обучающегося - **2** часа.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Литература»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Литература» является составной частью общеобразовательного учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Литература» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины «Литература» направлено на достижение следующих целей:

воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордость за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

готовности к служению Отечеству, его защите;

сформированности мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

сформированности основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

метапредметных:

умения самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

умения продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

владения навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовности и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

умения использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умения самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

владения языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

владения навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

предметных:

сформированности понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

владения навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

владения умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

владения умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

знания содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;

сформированности представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

сформированности умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

способности выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

владения навыками анализа художественных произведений с учётом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированности представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальная учебная нагрузка студента - **174** часов, в том числе:

обязательная аудиторная работа студента **172** часа;

самостоятельная работа студента - **2** часа.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Иностранный язык»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык (Английский язык)» предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Иностранный язык (Английский язык)» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Иностранный язык (Английский язык)» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

Содержание программы «Иностранный язык (Английский язык)» направлено на достижение следующих целей:

формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык (Английский)» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

метапредметных:

умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальная учебная нагрузка обучающегося **176** часа, в том числе:

обязательная аудиторная работа обучающегося **176** часов;

самостоятельная работа обучающегося **0** часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Математика»
подготовки специалиста по направлению 23.01.03 Автомеханик

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» (далее — «Математика») предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины дисциплина «Математика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать

деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки студента **298** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **292** часов,

самостоятельная работа студентов **0** часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«История»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «История» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:

формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

готовность к служению Отечеству, его защите;

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

метапредметных:

умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.

предметных:

сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике. Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «История» входит общий гуманитарный социально-экономический цикл.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальная учебная нагрузка обучающегося **344** часа, в том числе:

обязательная аудиторная работа обучающегося **342** часа;

самостоятельная работа обучающегося **2** часа.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы безопасности жизнедеятельности»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

обеспечение профилактики асоциального поведения обучающихся.

1.4.Требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

готовность к служению Отечеству, его защите;

формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;

обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;

выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

развитие умения применять полученные теоретические знания на практике:

принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

формирование установки на здоровый образ жизни;

развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы, законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан, прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки **74** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки **74** часа,

самостоятельная работа **0** часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Физическая культура»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных,

познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины
максимальной учебной нагрузки **176** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки **176** часа,
самостоятельная работа **0** часов.

АННОТАЦИЯ
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Астрономия»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения основных вопросов астрономии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих, специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Астрономия» входит в состав предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «Астрономия» направлено на достижение следующих **целей:**

понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;

знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;

познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;

умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;

научного мировоззрения;

навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере

достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

метапредметных:

умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез,

сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента **38** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **38** часов

самостоятельная работа студентов **0** часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Родной язык»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родной язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Родной язык» является частью учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Родной язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

Содержание программы «Родной язык» направлено на достижение следующих целей:

совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);

совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации;

готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

1.4 Требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Родной язык» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордость за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

готовности к служению Отечеству, его защите;

сформированности мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

сформированности основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

метапредметных:

умения самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

умения продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

владения навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовности и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

умения использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умения самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

владения языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

владения навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

предметных:

сформированности понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

владения навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

владения умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

владения умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

знания содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;

сформированности представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

сформированности умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

способности выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

владения навыками анализа художественных произведений с учётом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированности представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальная учебная нагрузка обучающегося - **108** часов, в том числе:

обязательная аудиторная работа обучающегося - **108** часов;

самостоятельная работа обучающегося – **0** часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Информатика»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникативных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникативных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

1.4.Требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологии;

осознание своего места в информационном обществе;

готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникативных технологий;

умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникативных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникативных компетенций;

метапредметных:

умение определять цени, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникативных технологий;

использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать получаемую и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

умение использовать средства информационно-коммуникативных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных технологий;

предметных:

сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

владение навыками алгоритмического мышления и понимания и понимания методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости и анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом зыке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены, и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникации в Интернете.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента **110** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **110** часов

самостоятельная работа студентов **0** часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Химия»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Химия» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Химия» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

1.4.Требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

− чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

− готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

−умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

− использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

− использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

− сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

− владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

− владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

− сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

− владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

− сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки **296** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки **286** часа

самостоятельная работа **4** часа.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Биология»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих,
служащих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Биология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Биология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке;

роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к

окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

1.4.Требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

метапредметных:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

– способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

– способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

– сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

– владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

– сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

– сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки **288** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки **282** часов

самостоятельная работа **0** часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами: ОП 2 Основы товароведения продовольственных товаров; ОП 3 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,

- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
« Основы товароведения продовольственных товаров»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами:
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

– проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
– оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
– оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
– осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

знать:

– ассортимент, товароведные характеристики, требования к транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
– методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

– виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
« Техническое оснащение и организация рабочего места»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами: ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров; ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

– определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

знать:

– классификацию, основные технические характеристики, действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;

– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

– способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

– правила электробезопасности, пожарной безопасности;

организациях питания.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 38 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
« Экономические и правовые основы производственной деятельности»

подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам
связь с дисциплиной ОП.05 Основы калькуляции и учѐта.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
« Основы калькуляции и учета»

подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОП 4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой

организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
-понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;
самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
« Охрана труда»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 3 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Иностранный язык в профессиональной деятельности»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

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

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

– профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально- культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
– лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
– простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
– предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;
– имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
– артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
– имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
– наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.
– глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.

уметь:

Общие умения

– использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
– владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

– участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
– осуществлять запрос и обобщение информации;
– обращаться за разъяснениями;
– выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
– вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
– поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
– завершать общение;

Монологическая речь

– делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
– кратко передавать содержание полученной информации;
– рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;
– рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;
– в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

– небольшой рассказ (эссе);
– заполнение анкет, бланков;

– изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
– составление плана действий;
– написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.
Аудирование
понимать:
– основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;
– необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;
– высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной;
– выявлять наиболее значимые факты;
– определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.
Чтение
– извлекать необходимую, интересующую информацию;
– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 174 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;
самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Безопасность жизнедеятельности»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.
Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями:
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
ПМ.02. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен
уметь:
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

знать:

-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьѐзной угрозе национальной безопасности России;

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Физическая культура»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных учебных дисциплин. Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями:

ОУД.05 Основы безопасности жизнедеятельности;

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности;

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

ПМ.02. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

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

Цель дисциплины:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,

достижения жизненных и профессиональных целей;
- технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга;
-проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических способностей, коррекция осанки и телосложения;
- разрабатывать индивидуально правильный режим, подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности;
- соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физическими упражнениями, оказывать первую помощь при травмах.

знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- психофункциональные особенности собственного организма, индивидуальные способы контроля за развитием его адаптивных свойств, укрепления здоровья и повышения физической подготовленности;
- способы организации самостоятельных занятий физическими упражнениями с разной функциональной направленностью;
- правила использования спортивного инвентаря и оборудования;
- средства профессионально-прикладной физической подготовки.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 160 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 160 часов;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Основы финансовой грамотности»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных учебных дисциплин. Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями:

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05 Основы калькуляции и учета
ОП.14 Основы предпринимательской деятельности

Цели дисциплины:

- приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
- развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;
- формирование знаний о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- ***личностных*:**
  - гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего как своё право на получение банковского вклада в размере страхового лимита, так и свою обязанность возвращать кредиты;
  - владение навыками сотрудничества со сверстниками и взрослыми в образовательной, учебно-исследовательской деятельности и жизни семьи;
  - ответственное отношение к семье - стремление к повышению её благосостояния путём правильного использования услуг финансовых организаций и осознанного неприятия рисков, связанных с получением этих услуг;
  - понимание устройства банковской системы в России, её значимости для каждого человека;
  - осознание того, что вступление в отношения с банком должно осуществляться не спонтанно, под воздействием рекламы, а по действительной необходимости и со знанием способов взаимодействия;
  - понимание сути банковских вкладов и зависимости доходности от многих условий;
  - понимание необходимости оценки своего финансового состояния и возможностей при взятии кредита как дополнительного финансового обязательства;
  - понимание сути кредита и основных условий кредитования;
  - понимание того, к чему может привести неисполнение своих кредитных обязательств и как уменьшить риски;
  - осознанное неприятие рисков, связанных с игрой на рынке FOREX;
  - осознание того, что деньги могут работать и приносить доход;
  - понимание возможной доходности и рискованности осуществления операций на фондовом рынке;
  - готовность к образованию, в том числе самообразованию, при осуществлении каких - либо операций на фондовом рынке;
  - осознание того, что инвестирование средств в фондовый рынок требует серьёзной работы и анализа, а также постоянного внимания, чтобы вовремя уловить важные изменения;
  - понимание того, что инвестиционные риски выше, чем риски по банковским вкладам;
  - гражданская позиция ответственного члена российского общества, осознающего свои права на получение налоговых вычетов и обязанность платить налоги, уважающего закон и правопорядок;
  - нравственное сознание и поведение в отношении уплаты налогов, основанное на понимании того, на что идут налоги в государстве;
  - ответственное отношение к семье, связанное с пониманием необходимости своевременной уплаты налогов и осознанным неприятием рисков, связанных с их неуплатой;
  - гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего как своё право на получение пенсии, так и обязанность получать не «серую», а официальную зарплату;
  - бережное, ответственное и компетентное отношение к своему здоровью посредством инвестирования в него денежных средств, в том числе с использованием такой услуги, как добровольное медицинское страхование;
  - готовность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности по нахождению способов увеличения своей будущей пенсии;

- осознание того, что нужно не только полагаться на государственную пенсионную систему, но и создавать свои программы накопления средств на старость, в том числе используя страхование жизни;
- понимание существования рисков в окружающем мире и возможности их снижения через систему страхования;
- осознание того, что человек может сам повлиять на своё будущее;
- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных и общественных проблем;
- гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего права и обязанности наёмного работника, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности и роста личных доходов;
- владение этикой трудовых отношений;
- понимание роли финансового менеджмента в условиях современной российской экономики и важности ведения правильной бухгалтерии фирмы;
- понимание причин банкротства фирм для осознанного принятия решения о дальнейшем сотрудничестве с данной фирмой;
- понимание роли профсоюзов в улучшении положения наёмных работников и связи деятельности профсоюзов с безработицей;
- владение навыками сотрудничества со сверстниками и взрослыми при реализации групповых проектов;
- способность к творческой и ответственной деятельности при разработке бизнес-планов;
- ответственное отношение к семье, выражающееся в понимании рискованности занятия бизнесом и возможности потерпеть неудачу;
- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов через понимание сложности и ответственности занятия бизнесом;
- гражданская позиция члена российского общества, осознающего не только свои права, но и ответственность перед другими людьми за возможное непредумышленное нанесение им материального ущерба через страхование гражданской ответственности;
- готовность к труду и образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни как условию успешной предпринимательской деятельности;
- осознание необходимости продуманного начала своей бизнес - деятельности;
- гражданская позиция ответственного члена российского общества, уважающего закон и не поддающегося на уловки финансовых мошенников;
- ответственное отношение к своей семье, основанное на понимании наличия финансовых рисков в современной экономике и необходимости иметь финансовую подушку безопасности на случай чрезвычайных жизненных ситуаций;
- понимание необходимости быть осторожным в финансовой сфере, проверять поступающую информацию из различных источников (из рекламы, от граждан, из учреждений);
- осознание того, что деньги необходимо хранить в надёжном месте;
- понимание того, как строятся финансовые пирамиды и как не попасться на предложения их организаторов;

- ***метапредметных*:**

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- пользоваться разнообразными финансовыми услугами, предоставляемыми банками, для повышения своего благосостояния;
- оценивать надёжность банка;
- сравнивать условия по вкладам для выбора наиболее оптимального варианта для решения своих финансовых задач;
- оценивать необходимость использования кредитов для решения своих финансовых проблем и проблем семьи и связанные с этим риски;
- оценивать необходимость приобретения жилья в ипотеку и выбирать подходящий вариант;
- принимать решение о необходимости инвестирования денежных средств тем или иным способом;
- соотносить доходность и риск при размещении сбережений в банках и паевых инвестиционных фондах (ПИФах);
- различать средства граждан в банках, которые застрахованы Системой страхования вкладов (ССВ), от тех средств, которые не застрахованы ССВ;
- учитывать сумму страхового лимита при размещении денежных средств на банковских депозитах;
- обращаться за страховым возмещением по вкладу или текущему счёту, если у их банка отозвали лицензию;
- пользоваться своими банковскими картами по всему миру;
- не путать дебетовую карту с кредитной;
- использовать банковскую карту для оплаты в торговых точках;
- использовать банковскую карту для оплаты покупок в Интернете;
- пользоваться банкоматами;
- различать вклад с капитализацией процентов и вклад без капитализации процентов;
- рассчитывать ожидаемый доход от размещения сберегательного вклада без капитализации и с капитализацией процентов;
- делать выбор между различными видами сберегательных вкладов;
- определиться со сроком вклада;
- выбирать, в какой валюте хранить деньги;
- правильно выбирать банк для размещения сберегательного вклада;
- в случае необходимости внимательно читать договор с банком;
- оценивать целесообразность и реальность взятия кредита;
- рассчитывать размер ежемесячной выплаты по кредиту;
- определить, во сколько обойдётся кредит и может ли семья его себе позволить;
- оценивать отношение между расходами и использованием кредитной ответственности;
- различать банковский кредит и микрокредит;
- соотносить вид кредита с его целью;
- пользоваться рефинансированием ипотечного кредита;
- отличать сберегательный сертификат от сберегательного вклада;
- определять стоимость пая ПИФа при покупке и продаже;

- определять, насколько рискованным является ПИФ;
- пользоваться кредитной картой;
- различать ситуации, когда стоит, а когда не стоит пользоваться кредитной картой;
- получать необходимую информацию на официальных сайтах ЦБ, коммерческих банков и Агентства по страхованию вкладов;
- находить и интерпретировать рейтинги банков;
- при необходимости получать ряд финансовых консультаций разной степени точности и беспристрастности;
- идентифицировать ту рекламу, которая может оказывать влияние на людей, чтобы заставить их купить банковские продукты;
- оценивать необходимость осуществления операций с ценными бумагами в зависимости от жизненных обстоятельств и общеэкономической ситуации в стране;
- выбирать наиболее оптимальный вариант инвестирования в конкретных экономических ситуациях;
- оценивать степень риска конкретного инвестиционного продукта;
- соотносить доходность и риск при размещении сбережений в ценных бумагах;
- снижать риски с помощью услуг страховых организаций;
- отличать систематический риск от несистематического;
- снижать риски при формировании инвестиционного портфеля;
- рассчитывать изменение стоимости денег во времени;
- сравнивать облигацию и сберегательный вклад с точки зрения их преимуществ и недостатков;
- различать государственные и корпоративные облигации с точки зрения их рискованности;
- определять, когда стоит покупать облигации;
- находить и интерпретировать рейтинги надёжности облигаций;
- сравнивать такие ценные бумаги, как акции и облигации, с точки зрения их преимуществ и недостатков для держателей;
- сокращать риск при вложении денег в акции, пользуясь определёнными правилами;
- компетентно следить за новостями компании, чьи акции приобретены на её сайте и в прессе;
- оценивать ситуацию в экономике по динамике биржевых индексов и принимать адекватные решения по своим ценным бумагам;
- отличать доверительное управление ценными бумагами от ПИФа;
- различать два способа инвестирования в фондовый рынок — через брокера и через управляющую компанию;
- выбирать ПИФы с активным или пассивным инвестированием в зависимости от личного отношения к риску;
- различать плавающий, фиксированный и регулируемый валютные курсы;
- противостоять соблазну поиграть на рынке FOREX, чтобы не потерять все свои сбережения;
- отличать налоги, которые платят физические лица, от налогов, которые платят юридические лица;
- рассчитывать величину подоходного налога (НДФЛ);
- отличать доходы, которые облагаются по ставке 13 %, от доходов, которые облагаются по ставке, отличной от 13 %;
- различать налоги на доходы и налоги, связанные с имуществом;
- рассчитывать величину транспортного налога;
- различать пропорциональные и прогрессивные налоги с точки зрения их преимуществ и недостатков;
- заполнять налоговую декларацию и своевременно подавать её в налоговые органы;
- оформить идентификационный номер налогоплательщика (ИНН);
- пользоваться личным кабинетом налогоплательщика в Интернете для получения информации о своей налоговой задолженности;
- отличать стандартные и социальные налоговые вычеты от имущественных вычетов;
- различать пени и штраф;

- беспроблемно организовывать свои отношения с государством в налоговой сфере;
- быстро реагировать на изменение налогового законодательства (по общим вопросам) и определять своё поведение в соответствии с изменениями;
- различать обязательное пенсионное страхование (государственное) и добровольные (дополнительные) пенсионные накопления;
- рассчитывать пенсионные отчисления со своей официальной зарплаты в ПФР и в НПФ;
- проверять состояние своего лицевого счёта в ПФР;
- определять приблизительный размер будущей пенсии и его возможные изменения, пользуясь пенсионным калькулятором;
- проверять, делает ли работодатель пенсионные отчисления;
- делать дополнительные накопления в негосударственных пенсионных фондах (НПФ);
- правильно выбирать НПФ;
- пользоваться корпоративным пенсионным планом;
- сравнивать альтернативные способы накопления на пенсию;
- находить актуальную информацию о пенсионной системе и накоплениях в сети Интернет;
- рассчитывать и прогнозировать, как могут быть связаны величина накоплений на протяжении трудоспособного возраста и ежемесячный доход после окончания трудовой карьеры;
- сопоставлять различные предложения пенсионных накоплений и находить наиболее оптимальный вариант;
- отслеживать в прессе и на сайте Министерства труда и социальной защиты изменения в российской пенсионной системе и учитывать их при создании своих пенсионных накоплений;
- правильно составлять резюме при поиске работы;
- оценивать, как быстро могут окупиться вложения, сделанные на начальном этапе создания бизнеса;
- различать организационно-правовые формы предприятия с точки зрения их преимуществ и недостатков для ведения бизнеса находить актуальную информацию по стартапам и ведению бизнеса;
- составлять бизнес-план по алгоритму;
- находить идеи для собственного дела;
- выделять круг вопросов, которые надо обдумать при создании своего бизнеса, а также типы рисков, такому бизнесу угрожающие;
- придумывать нестандартные решения для бизнеса;
- оценивать предложения по созданию и ведению бизнеса;
- владеть языковыми средствами — ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владеть навыками познавательной рефлексии;
- сохранять свои сбережения в периоды высокой инфляции;
- принимать меры для защиты своих сбережений от резкого падения курса рубля;
- сокращать кредитный риск своего капитала;
- снижать ценовой (рыночный) риск;
- распознавать различные виды финансового мошенничества;
- различать номинальный и реальный ВВП;
- находить данные о ВВП России на сайте Федеральной службы статистики;
- оценить необходимость добровольного страхования и правильно выбрать страховую компанию;
- рационально вести себя в случае экономического кризиса;
- не попадаться на уловки телефонных и интернет-мошенников;
- защищать личную информацию, в том числе в сети Интернет;
- пользоваться банковской картой с минимальным финансовым риском;
- отличать финансовую пирамиду от добросовестных финансовых организаций;
- находить актуальную информацию на сайтах компаний и государственных служб;

- сопоставлять полученную информацию из различных источников;
- отслеживать в Интернете информацию об инфляции, изменении валютного курса и экономических кризисах и учитывать её при принятии собственных финансовых решений, связанных с расходами и сбережениями;
- критически относиться к рекламным предложениям из различных источников;
- оценивать риски предлагаемых вариантов инвестирования денежных средств;

- ***предметных*:**
  - как работает банковская система в России;
  - каков стандартный набор услуг коммерческого банка;
  - как коммерческие банки зарабатывают деньги;
  - что такое банкротство банка;
  - кто и как регулирует коммерческие банки в России;
  - что такое Система страхования вкладов (ССВ) и зачем она нужна;
  - что подлежит, а что не подлежит страхованию через ССВ;
  - чем отличается дебетовая карта от кредитной;
  - для чего нужна дебетовая карта;
  - что делать, если вы потеряли банковскую карту;
  - каковы преимущества и недостатки банковских карт по сравнению с наличными деньгами;
  - как работают сберегательные вклады;
  - для чего может быть полезен сберегательный вклад;
  - в чём отличие вклада с капитализацией процентов от вклада без капитализации процентов;
  - в чём особенности вклада с возможностью пополнения и вклада с возможностью частичного снятия средств;
  - как выбрать банк для открытия вклада;
  - как определить надёжность банка;
  - зачем нужно внимательно читать банковские контракты;
  - в каких случаях стоит брать кредиты в банке;
  - что делать, чтобы узнать эффективную ставку по кредиту;
  - что нужно, чтобы взять кредит;
  - об особенностях микрокредитов, предоставляемых микрофинансовыми организациями;
  - какие существуют виды кредитов;
  - что такое ипотека и как ею лучше воспользоваться для улучшения жилищых условий;
  - каковы основные показатели, на которые нужно смотреть при выборе ипотеки;
  - почему выгодно воспользоваться рефинансированием ипотечного кредита;
  - как ПИФы приносят доход;
  - что драгоценные металлы тоже являются средством сбережения;
  - что такое кредитная карта;
  - почему надо быть осторожным с кредитной картой;
  - что такое риск;
  - какие риски связаны с использованием банковских услуг;
  - что чем больше риск, тем выше должна быть доходность;
  - что риски тем ниже, чем на больший срок сделаны инвестиции;
  - почему иногда растут или падают в цене отдельные компании, а иногда весь рынок;
  - почему диверсификация является золотым правилом успешных инвестиций;
  - какие отрасли относятся к контрциклическим;
  - почему изменяется стоимость денег во времени;
  - какие риски связаны с облигациями;
  - какой доход приносят облигации;
  - что такое корпоративная облигация;
  - почему государство выпускает облигации;
  - что акции бывают двух типов: обыкновенные и привилегированные;
  - из чего складывается доходность акций;

- почему акции более рискованный инструмент, чем облигации;
- от чего зависят цены акций;
- что такое IPO;
- как работает фондовая биржа;
- кто может торговать на фондовой бирже;
- чем может быть полезен биржевой индекс;
- как на практике можно получить доступ к торгам на бирже;
- что такое комиссия, выплачиваемая брокеру за услуги;
- на что обратить внимание при выборе агента;
- какие риски связаны с инвестированием денежных средств в ценные бумаги;
- какой валютный курс используется в России;
- как определяются курсы валют на валютной бирже;
- как государство может регулировать курсы валют;
- как физические лица могут торговать иностранной валютой;
- каковы четыре типа риска, с которыми сталкиваются участники рынка FOREX;
- что рынок FOREX наименее надёжное вложение средств;
- что такое страхование и от каких рисков оно защищает;
- какие виды страхования существуют в России, какие из них являются обязательными, а какие — добровольными;
- что такое налоги и зачем они нужны;
- какие доходы облагаются налогом;
- какие существуют виды налогов на имущество;
- кто должен платить тот или иной налог;
- в каких случаях необходимо самостоятельно подавать налоговую декларацию;
- почему нужно платить налоги;
- чем грозит неуплата налогов;
- что такое ИНН и зачем он нужен;
- в каких случаях необходимо подавать налоговую декларацию;
- каковы сроки подачи налоговой декларации и штрафы за несвоевременную подачу;
- какие доходы не облагаются налогом;
- какие бывают налоговые вычеты и в каких случаях их можно получить;
- какие есть виды пенсии и кому они положены;
- какие существуют способы накопления на пенсию;
- как работает государственная пенсионная система в России;
- что происходит с деньгами, направленными в Пенсионный фонд РФ (ПФР);
- что такое страховое свидетельство обязательного пенсионного страхования;
- что учитывает новая формула расчёта пенсий;
- что делает негосударственный пенсионный фонд (НПФ) с деньгами вкладчиков;
- с какого возраста выплачивается пенсия;
- почему важно получать не «серую», а официальную зарплату;
- почему государственные пенсии не могут быть высокими в будущем;
- почему стоит не только полагаться на государство в вопросах накопления
- пенсии, а думать о дополнительных (добровольных) пенсионных накоплениях;
- о том, что некоторые компании практикуют корпоративные пенсионные планы;
- какие существуют альтернативные способы накопления на пенсию;
- почему важно инвестировать в своё здоровье;
- что такое предпринимательство;
- каковы преимущества и недостатки предпринимательской деятельности;
- какими качествами должен обладать предприниматель;
- каковы основные показатели эффективности фирмы;
- какие факторы влияют на прибыль компании;
- чему равна справедливая стоимость компании;
- чем полезен метод приведённых денежных потоков;
- как можно повысить эффективность бизнеса путём устранения потерь на производстве;
- каковы типичные ошибки начинающих предпринимателей;

- каковы основные этапы создания собственного бизнеса;
- каковы основные правила создания нового бизнеса;
- какие бывают источники денежных средств для создания бизнеса;
- каковы основные правовые аспекты ведения бизнеса;
- каковы преимущества и недостатки различных организационно-правовых форм предприятия;
- как зарегистрировать предприятие;
- что такое бизнес-план и зачем он нужен;
- какие разделы входят в бизнес-план;
- о том, что создание собственного бизнеса связано с большими рисками;
- какие существуют программы (в стране, регионе, городе), направленные на поддержку молодых предпринимателей;
- куда можно обратиться за помощью в случае открытия собственного дела;
- чем опасна для экономики в целом и для каждой отдельной семьи высокая инфляция;
- какие риски связаны с резким снижением курса рубля по отношению к доллару или евро;
- с чем связан кредитный риск;
- с чем связан ценовой (рыночный) риск;
- как снизить физический риск;
- с чем связан предпринимательский риск;
- что при столкновении с риском мошенничества необходимо обратиться в правоохранительные органы;
- каковы негативные последствия экономических кризисов как для экономики в целом, так и для отдельных людей;
- как важен такой статистический показатель, как валовой внутренний продукт (ВВП);
- почему большая дебиторская задолженность подвергает фирмы риску во время кризисов;
- каковы примеры последних экономических кризисов;
- как вести себя в случая экономического кризиса;
- о том, что существует финансовое мошенничество;
- как работают фальшивомонетчики;
- в чём заключается опасность взаимодействия с фальшивыми банками и
- как от них защититься;
- почему нельзя высылать и сообщать по телефону свои паспортные данные
- неизвестным лицам;
- что существуют поддельные платёжные терминалы;
- как работает финансовая пирамида и чем она опасна для своих вкладчиков;
- каковы основные способы сокращения финансовых рисков;
- куда обращаться в случаях потери (кражи) документов (паспорта, банковской карты, сберкнижки и др.);
- какова мера ответственности государства в случаях финансового мошенничества.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 38 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 2 часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы предпринимательской деятельности»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях,

реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» изучается в общеопрофессиональном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель - формирование комплекса знаний о принципах предпринимательства в Российской Федерации.

Основными задачами учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» являются:

знакомство студентов с теорией и практикой предпринимательства;

изучение основ создания собственного дела;

приобретение навыков адаптации теоретических знаний к российской практике предпринимательства;

ознакомление с процессом предпринимательской деятельности, реализацией предпринимательского проекта, бизнес - планированием, привлечением ресурсов.

1.4.Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- формировать пакет документов, необходимых для предпринимательской деятельности;
- разрабатывать бизнес-план;
- осуществлять технико – экономическое обоснование бизнес-идеи.

знать:

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;
- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
- состояние экономики и предпринимательства в Ставропольском крае;
- структуру и функции бизнес-плана.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки студента **38** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **36** часов,
самостоятельная работа студентов **2** часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Особенности казачьей кухни»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных учебных дисциплин. Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями: ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.3.Цели дисциплины: Заключаются в овладении обучающимися вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей казачьей кухни.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- Подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания
- Составлять различные виды рационов с учетом особенностей казачьей кухни, религиозных традиций
- Приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия казачьей кухни в рамках данной программы.
- Подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

знать:

- основные факторы, формирующие основу казачьей кухни;
- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;
- основные положения рационального питания;
- значение основных пищевых веществ;
- положения нетрадиционных систем питания;
- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;
- основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд;
- особенности казачьей кухни;
- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам из различных стран мира.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки студента **32** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **32** часа,
самостоятельная работа студентов **0** часов.

Профессиональный цикл

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
Профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

Область применения программы: Программа ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, при повышении квалификации, в дополнительном образовании.

Требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся иметь **практический опыт:**

подготовки, уборки рабочего места;
подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
ведения расчетов с потребителями

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимент, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Вид профессиональной деятельности :
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Перечень формируемых компетенций:
Общие компетенции (ОК):
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Профессиональные компетенции (ПК):
ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Количество часов на освоение программы ПМ 01.

Всего часов – 288 ч.
Из них на освоение МДК 01.01 – 42 ч.
МДК 01.02 - 96 ч.
на практики: учебную - 72 ч.
производственную –72 ч.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
Профессионального модуля ПМ.02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

Область применения программы: Программа ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, при повышении квалификации, в дополнительном образовании.

Требования к результатам освоения профессионального модуля:
В результате освоения профессионального модуля обучающийся иметь **практический опыт:**

- В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Вид профессиональной деятельности :

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Перечень формируемых компетенций:

Общие компетенции (ОК):

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Количество часов на освоение программы ПМ 02.

Всего часов – 640 ч.

Из них на освоение МДК 02.01 – 34 ч.

МДК 02.02 - 204 ч.

на практики: учебную - 144 ч.

производственную – 252 ч.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
Профессионального модуля
ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

Область применения программы: Программа ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, при повышении квалификации, в дополнительном образовании.

Требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся иметь **практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Вид профессиональной деятельности :

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Перечень формируемых компетенций:

Общие компетенции (ОК):

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Количество часов на освоение программы ПМ 03.

Всего часов – 416 ч.

Из них на освоение МДК 03.01 – 32 ч.

МДК 03.02 - 198 ч.

на практики: учебную - 72 ч.

производственную –108 ч.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
Профессионального модуля
ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

Область применения программы: Программа ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, при повышении квалификации, в дополнительном образовании.

Требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся иметь **практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Вид профессиональной деятельности :

ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Перечень формируемых компетенций:

Общие компетенции (ОК):

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Количество часов на освоение программы ПМ 04.

Всего часов – 364 ч.

Из них на освоение МДК 04.01 – 42 ч.

МДК 04.02 - 174 ч.

на практики: учебную - 72 ч.

производственную –72 ч.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
Профессионального модуля
ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

Область применения программы: Программа ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, при повышении квалификации, в дополнительном образовании.

Требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся иметь **практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

Вид профессиональной деятельности :

ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Перечень формируемых компетенций:

Общие компетенции (ОК):

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента**Количество часов на освоение программы ПМ 05.**

Всего часов – 796 ч.

Из них на освоение МДК 05.01 – 92ч.

МДК 05.02 - 338 ч.

на практики: учебную - 144 ч.

производственную –216 ч.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
«Учебная практика»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1.Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен освоить виды профессиональной деятельности и соответствующие им общие и профессиональные компетенции:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Перечень общих компетенций

Обучающийся, освоивший программу учебной практики должен обладать следующими общими компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций

Обучающийся, освоивший программу учебной практики должен обладать следующими профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Приготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Приготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление к использованию отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.1. В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;
- подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

-подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;
- приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;
- подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:
всего – 504 часа, в том числе:
ПМ.01 – 72 часа.
ПМ.02 – 144 часа.
ПМ.03 – 72 часа.
ПМ.04 – 72 часа.
ПМ.05 – 144 часа.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
«Производственная практика»
подготовки специалиста по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

1.1.Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен освоить виды профессиональной деятельности и соответствующие им общие и профессиональные компетенции:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

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

Перечень общих компетенций

Обучающийся, освоивший программу производственной практики должен обладать следующими общими компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций

Обучающийся, освоивший программу производственной практики должен обладать следующими профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Приготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Приготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление к использованию отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2.В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;
- подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
-подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;
- приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;
- подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 720 часов, в том числе:
ПМ.01 – 72 часов.
ПМ.02 – 252 часов.
ПМ.03 – 108 часов.
ПМ.04 – 72 часа.
ПМ.05 – 216 часов.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Григорополисский сельскохозяйственный техникум
имени атамана М.И. Платова»

ПРОГРАММА

Государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

2020 год

1. Общие положения

Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА:

Программа Государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. (действующая редакция, 2016г.) № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013г. № 968 (с изменениями от 17.11.2017г.), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» №464 от 14.06.2013г., Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным Приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 22 декабря 2016., регистрационный номер 44898, Распоряжением Минпросвещения России от 01.04.2019 N Р-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена"

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

Квалификация: повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Результаты освоения образовательной программы:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

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

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

2. **Процедура проведения ГИА**

Демонстрационный экзамен применяется в оценочных процедурах итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования. При этом целью проведения данных аттестационных процедур является оценка освоения обучающимися образовательной программы (или ее части) и соответствия уровня освоения общих и профессиональных компетенций требованиям ФГОС СПО.

Общие подходы к организации и проведению итоговой и промежуточной аттестаций обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования регулируются статьями 58 и 59 Закона об образовании.

Организация процедур демонстрационного экзамена реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом.

Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена по компетенции. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

Состав экспертной группы утверждается руководителем образовательной организации.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация самостоятельно определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена, которая может располагаться как в самой образовательной организации, так и в другой организации на основании договора о сетевом взаимодействии. Ответственность сторон, финансовые и иные обязательства определяются договором о сетевом взаимодействии.

Мастерские, оснащаемые современной материально-технической базой

по одной из компетенций, в рамках реализации федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" должны использоваться в качестве центров проведения демонстрационного экзамена при условии прохождения соответствующей процедуры аккредитации.

Образовательная организация обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена, как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Запрещается использование при реализации образовательных программ методов и средств обучения, образовательных технологий, наносящих вред физическому или психическому здоровью обучающихся.

Для проведения демонстрационного экзамена могут привлекаться волонтеры с целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий демонстрационного экзамена обучающимися, в том числе для обеспечения соответствующих условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Организация, которая на своей площадке проводит демонстрационный экзамен, обеспечивает условия проведения экзамена, в том числе питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническую поддержку.

Государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС СПО.

К проведению государственной итоговой аттестации привлекаются представители работодателей или их объединений.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедур.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно в части выбора компетенций, комплектов оценочной документации, площадок проведения демонстрационного экзамена.

При включении демонстрационного экзамена в состав Государственной итоговой аттестации под тематикой выпускной квалификационной работы понимается наименование комплекта оценочной документации по компетенции. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Государственная экзаменационная комиссия создается образовательной организацией и формируются из числа педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся.

Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии образовательная организация создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт.

При проведении демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза из состава экспертной группы.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет

председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования Ставропольского края по представлению образовательной организации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии по решению образовательной организации и при условии наличия соответствующего сертификата Ворлдскиллс может быть предложен в союз для выполнения функций главного эксперта на площадке проведения демонстрационного экзамена.

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется образовательной организацией.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО.

Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа студентов непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе Государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.

По результатам государственной итоговой аттестации, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Задание выпускной квалификационной работы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер является актуальным, обладает новизной, практической

значимостью, имеет практико-ориентированный характер, разработано с учётом предложений работодателей и соответствуют содержанию профессиональных модулей (ПМ):

ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

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

Демонстрационный экзамен как форма государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам СПО предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения задания, в том числе экспертами из числа представителей предприятий.

Для проведения Государственной итоговой аттестации используется комплект оценочной документации для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

Объём времени на подготовку и проведение Государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09. Повар, кондитер объем времени на подготовку и проведение Демонстрационного экзамена составляет 36 часов (1 неделя).

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии Заданием для демонстрационного экзамена на основании Финала Национального Чемпионата «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс Россия.

3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы N 1.

Таблица N 1

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00%- 100,00%

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией «WorldSkills International», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену.

Условием учета результатов, полученных в конкурсных процедурах, является признанное образовательной организацией содержательное соответствие компетенции результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, а также отсутствие у студента академической задолженности. Перечень чемпионатов утвержден приказом союза.

Лицам, освоившим часть ППКРС и (или) отчисленным из техникума, не сдавшим демонстрационный экзамен выдается справка о периоде обучения.

Государственная итоговая аттестация обучающихся не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе)

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности). При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их

индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов (при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже), наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

Возможно привлечение ассистентов или волонтеров для сопровождения студентов из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов на площадке проведения демонстрационного экзамена.

5. Порядок апелляции и пересдачи Государственной итоговой аттестации

Лицам, не проходившим Государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникум на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

По результатам государственной аттестации, проводимой в форме демонстрационного экзамена, выпускник, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой

аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.