

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Артинский агропромышленный техникум»
Д.В. Сыворотко
« 29 » Июня 2023 г.



**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования – программа подготовки
квалифицированных рабочих, служащих**

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

- Повар;
- Кондитер.

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

На базе основного общего образования

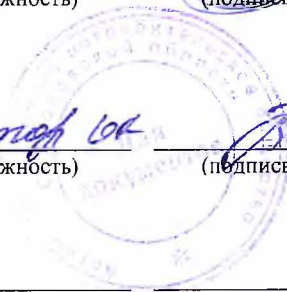
Профиль получаемого профессионального
образования: социально-экономический

пгт. Арти, 2023 г.

ЛИСТ

рассмотрения и согласования

Название документа	Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер»			
Рассмотрение	Заседание педагогического совета « <u>29</u> » <u>июня</u> Протокол № <u>16</u>			
Согласование	<p><u>И.И. Ватюгина</u> _____ (название предприятия)</p> <p><u>С.О. "</u> _____ (название предприятия)</p> <p><u>Архивное РАСПО</u> _____ (название предприятия)</p> <p>_____ (название предприятия)</p>	<p><u>руководитель</u> _____ (должность)</p> <p><u>инженер ОК</u> _____ (должность)</p> <p>_____ (должность)</p>	<p><u>2023г.</u> _____ (подпись)</p> <p><u>2023г.</u> _____ (подпись)</p> <p>_____ (подпись)</p>	<p>_____ (дата)</p> <p>_____ (дата)</p> <p>_____ (дата)</p>



Организация-разработчик:

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569(ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)

Разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области **«Артинский агропромышленный техникум»** (ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»)

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1.	Общие положения	5
Раздел 2.	Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»	6
Раздел 3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
Раздел 4.	Планируемые результаты освоения образовательной программы	10
	4.1. Общие компетенции	10
	4.2. Профессиональные компетенции	12
Раздел 5.	Структура образовательной программы	93
	5.1. Учебный план для профессии	93
	5.2. Календарный учебный график для профессии	95
Раздел 6.	Условия реализации образовательной деятельности	95
	6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	95
	6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	98
	6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	99
Раздел 7.	Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей формирование и развитие общих и профессиональных компетенций	
Раздел 8.	Разработчики основной профессиональной образовательной программы	
ПРИЛОЖЕНИЯ		
Приложение 1.	Учебный план на базе среднего общего образования Учебный план на базе основного общего образования	
Приложение 2.	Календарные учебные графики	
	Рабочие программы общеобразовательного цикла:	
	ОУД.01	Русский язык .
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	Математика
	ОУД.04	Информатика
	ОУД.05	Иностранный язык (английский)
	ОУД.06	Химия
	ОУД.07	Биология
	ОУД.08	Физика
	ОУД.09	История
	ОУД.10	Физическая культура
	ОУД.11	ОБЖ

	ОУД.12	География	
	ОУД.13	Обществознание (включая экономику и право)	
	ОУД.14	Основы финансовой грамотности	
	ОУД.15	Основы проектной деятельности	
	ОУД.16	Психология личности и профессиональное самоопределение	
	ОУД.17	Экология	
	ОУД. 18	Родная литература	
		Рабочие программы общепрофессионального и профессионального циклов:	
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиены	
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
	ОП.05	Основы калькуляции и учета	
	ОП.06	Охрана труда	
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
	ОП.09	Физическая культура	
	ОП.10	Деловая культура	
	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	

	ПМ.06	Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства	
		Справка о педагогических и научных работниках по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	
		Справка о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная профессиональная образовательная программа ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования (далее СПО) – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер.

ОПОП включает в себя следующие компоненты и характеристики: направление, профиль подготовки и квалификацию выпускника, цель ОПОП, требования к выпускникам (требования к результатам освоения программы), требования к абитуриентам, сроки освоения и трудоемкость ОПОП, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса, в том числе учебные планы программы учебных дисциплин и (или) модулей, практик, графики учебного процесса, ресурсное обеспечение ОПОП (кадровое, и материально-техническое обеспечение), учебно-методическое, информационное обеспечение ОПОП, описание образовательных технологий, применяемых при реализации ОПОП, характеристику социокультурной среды, обеспечивающей формирование и развитие общих и профессиональных компетенций обучающихся, а также описание системы оценки качества подготовки обучающихся и выпускников, материалы и результаты внешней оценки качества реализации ОПОП, учебно-методические комплексы, фонды оценочных средств.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»

1.2. Настоящая основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ОПОП СПО, программа) разработана в соответствии с:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Постановление Правительства Российской Федерации от 10 февраля 2014 г. № 92 «Об утверждении правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования и высшего образования»;

3. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016 г. Регистрационный № 44898);

4. Примерная основная образовательная программа 43.01.09 Повар, кондитер
Регистрационный номер: 43.01.09-170331 Дата регистрации в реестре:

31/03/2017 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм

4. ФГОС среднего общего образования

5. "Примерная основная образовательная программа среднего общего образования" (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 N 2/16-з)

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 г. № 594 (ред. от 09.04.2015 г.) «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

5. Приказом Министерства Просвещения РФ от 2 сентября 2020 г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями);

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 (ред. от 15.12.2014); «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 30.07.2013 г. № 29200);

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 14.06.2013 г. № 28785);

8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 01.11.2013 г. № 30306) (с изменениями и дополнениями от 31.01.2014 г.);

9. Приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);

10. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);

11. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);

14. Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Артинский агропромышленный техникум», утвержденный постановлением Правительства Свердловской области от 17.08.2015 № 380-Д;

15. Локальные нормативные акты техникума.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ОПОП.

Срок получения СПО на базе основного общего образования составляет 3 год 10 мес., то есть увеличен по сравнению с предыдущим ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер» на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида профессиональной

деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также при выборе форм и методов обучения.

Результат освоения образовательной программы и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ГБПОУ СО «АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

2.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар ↔ кондитер

Формы обучения: **очная.**

Сроки получения образования по образовательной программе и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

На базе	Наименование квалификаций	Сроки
основного общего образования	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев

2.2. Порядок реализации образовательной программы для обучающихся на базе основного общего образования

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы по освоению профессии СПО. В этом случае программа по профессии, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований, соответствующих федеральным государственным образовательным стандартам среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения программы по профессии в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю	-	57 нед.
промежуточная аттестация	-	3 нед.
каникулы	-	22 нед.

Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования составляет 5726 часа, что соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2.3. Распределение обязательной и вариативной части образовательной программы

Структура образовательной программы включает обязательную и вариативную части.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование профессиональных и общих компетенций, предусмотренных ФГОС СПО и составляет 79% от

общего времени объема, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (21 %) - направлена на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов и составляет 612 часов.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	осваивается

кондитерских изделий разнообразного ассортимента	кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Технология и организация выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Технология и организация выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	осваивается

3.3. Возможные места работы: кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

3.4. Возможные режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

3.5. Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

4.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями:

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

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в	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.

	процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	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	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть ручную 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
--	--	---

		<p>приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 прдуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

		<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;

		<ul style="list-style-type: none"> – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд,
--	--	--

		<p>кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;

		<ul style="list-style-type: none"> – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, 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;
--	--	---

		<p>ответственность за правильность расчетов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		<ul style="list-style-type: none"> – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, 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;
--	--	---

		<p>ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; 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;

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

		<p>промышленного производства, их назначение и использование;</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,

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

		<p>инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
--	--	--

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

		<p>выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	--

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

		<p>требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом
--	--	--

		<p>типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - 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,
--	--	--

		<p>кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы,

		<p>нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 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,
--	--	--

		<p>закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья 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
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – 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: <ul style="list-style-type: none"> - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной
--	------------------------------------	---

		<p>массы основным способом, во фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками с 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,
--	--	---

		<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	---

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

		<p>документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – 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;
--	--	---

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

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком;

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

		<ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для 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.	Практический опыт:

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных 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: <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,
--	--	--

		<p>инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,
--	--	---

		<p>инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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.	Практический опыт в:

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм;
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для 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,
--	--	--

		<p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с 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

		<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании;
--	--	--

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

		<ul style="list-style-type: none"> – 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;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 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	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь,

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

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

		<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления 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: <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста;
--	--	---

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

		<p>блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,

	десертов разнообразного ассортимента	<p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, 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: <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
--	--------------------------------------	---

		<ul style="list-style-type: none"> - 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;
--	--	---

		<p>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих 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
--	--	--

	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных 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;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
--	--	---

		<p>ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – 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
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>Приготовление, оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные
--	--	---

		<p>методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.	Практический опыт в:

	<p>Осуществлять и приготвление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умения:</p> <p>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <p>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p> <p>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <p>- готовить желе;</p> <p>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <p>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
--	--	--

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

		<ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – 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;
--	--	---

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

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

		<ul style="list-style-type: none"> - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное ручную 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
--	--	--

		<p>ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

	<p>реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
<p>Технология и организация выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять изготовление хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места пекаря, 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 – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		<p>Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха; -ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия (WSR) -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, – охраны труда</p>
--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ на различных участках пекарского цеха; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных изделий; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных изделий; - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность пекарских организаций (ПС); -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;
--	--	---

		<p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных изделий ;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных изделий;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения хлебобулочных изделий;</p> <p>– - особые меры безопасности при работе с пекарским оборудованием (WSR)</p>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий</p>	<p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента - хранение, отпуск хлебобулочных изделий - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение до момента использования; -выбирать, подготавливать ароматические вещества и добавки в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий;

		<p>-оформлять заявки на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочной продукции (ПС);</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>-рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства;</p> <p>-соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий;</p> <p>-определять степень готовности хлебобулочных изделий;</p> <p>-доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции;</p> <p>-владеть техниками, приемами отделки, оформления готовых изделий; - соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>-выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;</p> <p>-выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,</p>
--	--	---

		<p>производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>■ Разрабатывать рецепты для создания сладких и пряных изделий с начинкой</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Создавать рецепты для производства хлебобулочных изделий из кондитерской массы или слоеного теста, включая Датскую слойку, круассаны, булочки с разнообразными начинками и другие изделия из сдобного слоеного теста ● Создавать рецепты для производства ряда видов хлеба, рулетов, пряных изделий, сладких и витаминизированных продуктов ● Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами ● Эффективно использовать подходящие ароматические добавки ● Создавать витринные образцы согласно запросам клиентов ● Создавать оформление с учетом назначения образцов и места, в котором они будут расположены ● Создавать витринные образцы, соответствующие спецификациям <p>Комбинировать сухие и жидкие ингредиенты для приготовления теста</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Замешивать тесто так, чтобы развивалась клейковина, необходимая для придания эластичности и формоустойчивости полуфабриката ● Смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства ● Делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей ● Расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, формирование вкуса и аромата ● Регулировать процесс брожения ● Применять различные процессы брожения с технологиями жидких и густых полуфабрикатов, охлаждения и
--	--	---

		<p><i>многими другими используя различные температурные режимы</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Выбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и текстуры</i> ● <i>Замешивать тесто для придания ему однородной текстуры</i> <p><i>Производить высококачественные изделия с начинкой или без начинки</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Работать с различными типами печей и фритюрниц</i> ● <i>Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения</i> ● <i>Регулировать процесс выпечки таким образом, чтобы все изделия приобретали правильные форму, цвет и корочку</i> ● <i>Достичь необходимого подъема теста в печи расстоявшихся изделий</i> ● <i>Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба</i> ● <i>Заканчивать процесс выпечки замороженного полувыпеченного хлеба</i> ● <i>Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпекания</i> ● <i>Завершать украшение изделий с помощью различных техник</i> ● <i>Украшать кондитерские изделия</i> ● <i>Глазировать хлебобулочные изделия</i> ● <i>Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки</i> ● <i>Выкладывать изделия для продажи (WS)</i> <p><i>-проверять качество готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</i></p> <p><i>-порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</i></p>
--	--	--

		<p>-соблюдать выход хлебобулочных изделий при их порционировании (комплектовании);</p> <p>-хранить хлебобулочные изделия с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения;</p> <p>-выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия на вынос и для транспортирования</p> <p>-рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий;</p> <p>- вести учет реализованных хлебобулочных изделий;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-принимать оплату наличными денежными средствами; принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Знания</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>-ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах;</p> <p>-правила составления заявки на склад</p> <p>-ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
--	--	---

		<p>-температурный режим и правила приготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-ассортимент, характеристика правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям</i> ● <i>Важность сокращения количества отходов и максимально рациональное использования ресурсов</i> ● <i>Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование</i> ● <i>Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарнях</i> ● <i>Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов</i> <p><i>Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи изделий.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Показатели качества свежих и консервированных продуктов</i> ● <i>Причины порчи пищи</i> ● <i>Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле</i> ● <i>Законодательство и безопасную организацию работ, касающиеся кухни в пекарне и использования технологического оборудования</i> ● <i>Правила выкладки хлебобулочных изделий для продажи</i> ● <i>Важность выкладки и этикетки как инструментов продажи и коммуникации</i>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Правовые ограничения по презентации рекламных материалов</i> ● <i>Важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами</i> ● <i>Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами</i> ● <i>Необходимость эффективной коммуникации с клиентами</i> ● <i>Важность соблюдения кулинарных рецептов для контроля качества</i> ● <i>Ассортимент и характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру</i> ● <i>Применение цветов, подбор сбалансированного вкуса и структуры изделий</i> ● <i>Основные принципы комбинирования ингредиентов при производстве продукции</i> ● <i>Процесс создания внешнего вида, текстуры и вкуса хлебобулочных изделий, посредством применения различных ингредиентов и техник</i> ● <i>Процесс обработки различных злаков и псевдо-зерновых культур</i> ● <i>Влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт</i> ● <i>Обращение с сырьём посредством технологий производства</i> ● <i>Влияние различных технологий на производство хлебобулочных изделий</i> ● <i>Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур</i> ● <i>Спектр и применения различных видов теста и кондитерской массы для производства хлебобулочных изделий</i> ● <i>Какое сырьё и каким образом можно применять в качестве начинки</i> ● <i>Почему запекаемые начинки должны оставаться стабильными при высокой температуре</i> ● <i>Результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки</i> ● <i>Важность внешнего вида, текстуры и вкуса</i>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Методы производства различных видов теста для хлебобулочных изделий, таких как тесто с сокращенной и длительной продолжительностью брожения, дрожжевое, слоеное, сладкое или несладкое тесто</i> ● <i>Влияние сырья на тесто</i> ● <i>Как производить и обогащать тесто, улучшая его свойства с помощью таких ингредиентов как сахар, яйца, сливочное масло, жир, подсолнечное масло или молоко</i> ● <i>Важность температуры теста</i> ● <i>Разницу в приготовлении теста из разных злаковых культур и продуктов помола</i> ● <i>Важность влияния развитие клейковины на структуру в пшеничном тесте</i> ● <i>Как обращаться с различными видами теста и хранить их</i> ● <i>Научные основы брожения, такие как типы брожения, а также субстанции, участвующие в процессе брожения.</i> ● <i>Когда использовать комплексный безопасный способ приготовления теста для хлебобулочных изделий</i> ● <i>Преимущества использования разных способов закваски теста на жидком полуфабрикате, таких как опара, бига и многие другие</i> ● <i>Помощь холодильных систем и бродильных установок в ежедневном контроле брожения для долгосрочных методов закваски</i> ● <i>Клейстеризация крахмала, свойства его набухания, приготовление заварки и закваски</i> ● <i>Методы приготовления опары с пекарскими дрожжами или без них</i> ● <i>Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле</i> ● <i>Методы изготовления слоеного теста, в том числе сдобного</i> ● <i>Приготовление бездрожжевого теста для украшения или витринных образцов</i>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарне для выпечки</i> ● <i>Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания</i> ● <i>Теплопередача в разных печах</i> ● <i>Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности</i> ● <i>Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста</i> ● <i>Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой</i> ● <i>Лучшие способы выпечки изделий из слоеного теста</i> ● <i>Технику прерывания выпекания (замороженные полувыпеченные изделия)</i> ● <i>Какой цвет является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания</i> ● <i>Правильное хранение хлебобулочных изделий после выпекания</i> ● <i>Правила хранения всех хлебобулочных изделий после выпекания</i> ● <i>Важность окончательного оформления изделий (WS)</i> <p>-виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий;</p> <p>-требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий;</p> <p>-правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий, правила заполнения этикеток</p> <p>-ассортимент и цены на хлебобулочных изделия на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p>
--	--	--

		-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила общения с потребителями. -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя
--	--	---

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

При формировании учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер учитывались следующие нормы (ФГОС п.2.2):

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общепрофессиональный цикл	492/ (не менее 324 ФГОС)
Профессиональный цикл	2896/ (не менее 1980 ФГОС)
Государственная итоговая аттестация:	
на базе основного общего образования	72
Общий объем образовательной программы:	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5724

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определены с учетом примерной основной образовательной программы (далее – ПООП) по профессии.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы

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

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного ФГОС СПО по профессии.

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

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 46 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 42 академических часа, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Профессиональный цикл включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов.

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

Структура образовательной программы включает обязательную и вариативную части. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой II ФГОС СПО, и составляет не более

80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 процентов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, указанной в пункте 1.12 ФГОС СПО, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и международными требованиями.

Объем времени (612 часов), отведенный на вариативную часть учебных циклов образовательной программы использован на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, а также на введение новых дисциплин и модулей:

Вариативная часть:

Наименование дисциплины, ПМ	Расширение основного вида деятельности (увеличение часов)	Получение дополнительных компетенций

1. ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	32	
2. ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»	34	
3. ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	32	
4. ОП.05 Основы калькуляции и учета	36	
5. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	64	
6. ОП.10 Деловая культура		34
7. ПМ.02 Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства		380
ИТОГО - 612	198	414

5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график приведен в **Приложении 2**.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом (**Приложение 3**).

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений:

Кабинеты:

1. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2. Филологических дисциплин (русский язык, английский язык)
3. Литературы
4. Информатика и ИКТ
5. Социально-экономических дисциплин
6. Математики
7. Естествознания
8. Товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории и мастерские:

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

Тренажерный зал.

Открытая спортивная площадка с элементами полосы препятствий

Актный зал

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». При использовании электронных изданий обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Материально-технические условия реализации образовательной программы: 43.01.09 ПОВАР,КОНДИТЕР

N п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения
1.	ОУД.01 Русский язык	<p align="center">Кабинет филологических дисциплин (№ 2)</p> <p>Компьютер – 1 шт. Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1 шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические – 30 шт Шкаф – 5 шт Стенды – 2 шт Наглядные пособия Программное обеспечение: Microsoft Office WinRAR Adobe Reader 9 DVD – студия Windows «Моя киностудия» Windows Media Интернет браузеры Google Chrome, Google, Explorer elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР). www.ruscorgora.ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме). www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание») www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).</p>
2.	ОУД.02 Литература	<p align="center">Кабинет филологических дисциплин (№ 2)</p>

		<p>Компьютер – 1 шт. Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1 шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические – 30 шт Шкаф – 5 шт Стенды – 2 шт Наглядные пособия Программное обеспечение: Microsoft Office Win RAR Adobe Reader 9 DVD – студия Windows «Моя киностудия» Windows Media Интернет браузеры Google Chrome, Google, Explorer elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник www. eor. it. ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР). www. ruscorgora. ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме). www. russkiyajazik. ru (энциклопедия «Языкознание»). www. etymolog. ruslang. ru (Этимология и история русского языка).</p>
3.	<p>ОУД.03 Математика</p>	<p>Кабинет теоретического обучения «Математика» (№ 19)</p> <p>Компьютер –шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1 шт Шкаф – 2 шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические – 30 шт Стенды – 3 шт Наглядные пособия Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip</p>

		<p>AVAST Software Adobe Reader 9 Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web</p> <p style="text-align: right;">https://ege.sdamgia.ru/</p>
4.	ОУД. 04 Информатика	<p style="text-align: center;">Компьютерный класс (№ 10) Мобильная лаборатория информационных технологий</p> <p>Проектор – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Компьютер- 11 шт Стенды –5 шт Программное обеспечение: Microsoft Office 10 Win RAR AVAST Software Adobe Reader 9 DVD – студия Windows Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer My TestX elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/</p>
5.	ОУД.05 Иностранный язык (английский)	<p style="text-align: center;">Кабинет филологических дисциплин (№ 2)</p> <p>Компьютер – 1шт. Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1 шт</p>

		<p>Парты ученические – 15 шт Стулья ученические – 30 шт Шкаф – 5 шт Стенды – 2 шт Наглядные пособия Программное обеспечение: Microsoft Office Win RAR Adobe Reader 9 DVD – студия Windows «Моя киностудия» Windows Media Интернет браузеры Google Chrome, Google, Explorer elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР). www.ruscopora.ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме). www.russkiyazik.ru (энциклопедия «Языкознание») www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).</p>
6.	ОУД.06 Химия	<p style="text-align: center;">Кабинет теоретического обучения «Естествознание» (№ 4)</p> <p>Компьютер – 1 шт. Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1 шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические – 30 шт Шкаф – 1 шт Стенды – 4 шт Карты – 10 шт Наглядные пособия Программное обеспечение: Microsoft Office Win RAR Adobe Reader 9</p>

		<p>DVD – студия Windows «Моя киностудия» Windows Media Интернет браузеры Google Chrome, Google, Explorer elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник Видео уроки с презентациями по курсу «Естествознание», раздел физика 10-11 кл.</p>
7.	ОУД.07 Биология	<p>Кабинет теоретического обучения «Естествознание» (№ 3) Компьютер – 1 шт. Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1 шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические – 30 шт Шкаф – 1 шт Стенды – 4 шт Карты – 10 шт Наглядные пособия Программное обеспечение: Microsoft Office 10 Win RAR Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer elearning Server 4G arti-mati@rambler.ru Электронный дневник https://infourok.ru/</p>
8.	ОУД.08 Физика	<p>Кабинет теоретического обучения «Естествознание» (№ 4) Компьютер – 1 шт. Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1 шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические – 30 шт Шкаф – 1 шт Стенды – 4 шт Карты – 10 шт Наглядные пособия</p>

		<p>Программное обеспечение: Microsoft Office Win RAR Adobe Reader 9 DVD – студия Windows «Моя киностудия» Windows Media Интернет браузеры Google Chrome, Google, Explorer elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник Видео уроки с презентациями по курсу «Естествознание», раздел физика 10-11 кл.</p>
9.	ОУД.09 История	<p style="text-align: center;">Кабинет социально-экономических дисциплин (№ 12)</p> <p>Компьютер – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические – 30 шт Шкаф – 1 шт Стенды – 4 шт Карты – 10 шт Наглядные пособия Программное обеспечение: Microsoft Office 10 Win RAR Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/</p>
10.	ОУД.10 Физическая культура	<p style="text-align: center;"><u>Тренажерный зал</u></p> <p>Спортивные тренажеры – 6 шт Штанги – 2 шт Гантели – 4 шт Гири – 2 шт Теннисный стол – 1 шт</p>

		<p>Спортивная открытая (комбинированная) площадка (баскетбол, мини-футбол) Полоса препятствий Прыжковая яма Гимнастический городок Программное обеспечение: Microsoft Office 7 7- Zip AVAST Software Adobe Reader 9 Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/</p>
11.	ОУД.11 ОБЖ	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда (№ 1)</p> <p>Компьютер – 1 шт Проектор – 1 шт Настенный экран – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-2 шт Макеты автомата – 4 шт Противогазы- 50 шт Манекен – 1шт Стенды – 4 шт Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 11 DVD-студия Windows Windows Media</p>

		<p>Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Windows Media Player Windows Media Center Win RAR Электронный дневник OVGorskiy.ru</p>
12.	ОУД. 12 География	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин (№ 12)</p> <p>Компьютер – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические – 30 шт Шкаф – 1 шт Стенды – 4 шт Карты – 10 шт Наглядные пособия Программное обеспечение: Microsoft Office 10 Win RAR Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/</p>
13.	ОУД.13 Обществознание (включая экономику и право)	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин (№ 12)</p> <p>Компьютер – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические – 30 шт Шкаф – 1 шт Стенды – 4 шт Карты – 10 шт Наглядные пособия Программное обеспечение:</p>

		<p>Microsoft Office 10 Win RAR Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/</p>
14.	ОУД.14 Основы финансовой грамотности	<p style="text-align: center;">Компьютерный класс (№ 10) Мобильная лаборатория информационных технологий (№ 10)</p> <p>Проектор – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Компьютер- 11 шт Стенды –5 шт Программное обеспечение: Microsoft Office 10 Win RAR AVAST Software Adobe Reader 9 DVD – студия Windows Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer My TestX elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/</p>
15.	ОУД.15 Основы проектной деятельности	<p style="text-align: center;">Компьютерный класс (№ 10) Мобильная лаборатория информационных технологий (№ 10)</p> <p>Проектор – 1 шт Стол преподавателя – 1шт</p>

		<p>Парты ученические – 15 шт Компьютер- 11 шт Стенды –5 шт Программное обеспечение: Microsoft Office 10 Win RAR AVAST Software Adobe Reader 9 DVD – студия Windows Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer My TestX elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/</p>
16.	ОУД.16 Психология личности и профессиональное самоопределение	<p style="text-align: center;">Кабинет социально-экономических дисциплин (№ 17)</p> <p>Компьютер – 1шт. Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1 шт Парты ученические – 10 шт Стулья ученические – 10 шт Шкаф – 1 шт Наглядные пособия Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip Foxit Reader K-Lite Codec Pack DVD-студия Windows Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Dr.Web elearning Server 4G</p>

		aat-arti.ru Электронный дневник
17.	ОУД.17 Экология	Кабинет теоретического обучения «Естествознание» (№ 3) Компьютер – 1 шт. Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1 шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические – 30 шт Шкаф – 1 шт Стенды – 4 шт Карты – 10 шт Наглядные пособия Программное обеспечение: Microsoft Office 10 Win RAR Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer elearning Server 4G arti-mati@rambler.ru Электронный дневник https://infourok.ru/
18.	ОУД.18 Родная литература	Кабинет филологических дисциплин (№ 2) Компьютер – 1 шт. Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1 шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические – 30 шт Шкаф – 5 шт Стенды – 2 шт Наглядные пособия Программное обеспечение: Microsoft Office Win RAR Adobe Reader 9

		<p>DVD – студия Windows «Моя киностудия» Windows Media Интернет браузеры Google Chrome, Google, Explorer elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР). www.ruscorgora.ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме). www.russkiyazik.ru (энциклопедия «Языкознание») www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).</p>
	<p>Индивидуальный проект</p>	<p style="text-align: center;">Компьютерный класс (№ 10) Мобильная лаборатория информационных технологий (№ 10)</p> <p>Проектор – 1 шт Стол преподавателя – 1 шт Парты ученические – 15 шт Компьютер- 11 шт Стенды –5 шт Программное обеспечение: Microsoft Office 10 Win RAR AVAST Software Adobe Reader 9 DVD – студия Windows Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer My TestX elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/</p>

19.	<p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p>	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> <p>Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Haali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p>
20.	<p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> <p>Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт</p>

		<p>Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Haali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p>
21.	<p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> <p>Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10</p>

		<p>7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Haali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p>
22.	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин (№ 12)</p> <p>Компьютер – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические – 30 шт Шкаф – 1 шт Стенды – 4 шт Карты – 10 шт Наглядные пособия Программное обеспечение: Microsoft Office 10 Win RAR Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/</p>
23.	ОП.05 Основа калькуляции и учета	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p>

		<p>Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Haali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p>
24.	<p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда (№ 1) Компьютер – 1 шт Проектор – 1 шт Настенный экран – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-2 шт Макеты автомата – 4 шт Противогазы- 50 шт</p>

		<p>Манекен – 1 шт Стенды – 4 шт Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 11 DVD-студия Windows Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Windows Media Player Windows Media Center Win RAR Электронный дневник OVGorskiy.ru</p>
25.	<p>ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>Кабинет филологических дисциплин (№ 2)</p> <p>Компьютер – 1 шт. Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1 шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические – 30 шт Шкаф – 5 шт Стенды – 2 шт Наглядные пособия Программное обеспечение: Microsoft Office Win RAR Adobe Reader 9 DVD – студия Windows «Моя киностудия» Windows Media Интернет браузеры Google Chrome, Google, Explorer elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник</p>

		<p>www. eor. it. ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).</p> <p>www. ruscorpora. ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).</p> <p>www. russkiyazik. ru (энциклопедия «Языкознание»).</p> <p>www. etymolog. ruslang. ru (Этимология и история русского языка).</p>
26.	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	<p align="center">Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда (№ 1)</p> <p>Компьютер – 1 шт Проектор – 1 шт Настенный экран – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-2 шт Макеты автомата – 4 шт Противогазы- 50 шт Манекен – 1шт Стенды – 4 шт Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 11 DVD-студия Windows Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Windows Media Player Windows Media Center Win RAR Электронный дневник OVGorskiy.ru</p>
27.	ОП.09 Физическая культура	<p align="center"><u>Тренажерный зал</u></p> <p>Спортивные тренажеры – 6 шт Штанги – 2 шт</p>

		<p>Гантели – 4 шт Гири – 2 шт Теннисный стол – 1 шт <u>Спортивная открытая (комбинированная) площадка</u> (баскетбол, мини-футбол) Полоса препятствий Прыжковая яма Гимнастический городок Программное обеспечение: Microsoft Office 7 7- Zip AVAST Software Adobe Reader 9 Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/</p>
28.	ОП.10 Деловая культура	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин (№ 12) Компьютер – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические – 30 шт Шкаф – 1 шт Стенды – 4 шт Карты – 10 шт Наглядные пособия Программное обеспечение: Microsoft Office 10 Win RAR Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник</p>

		https://infourok.ru/
30.	Промежуточная аттестация по модулям	<p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков</p> <p>Учебный кондитерский цех</p> <p>Плита электрическая ПЭ – 6П</p> <p>Водонагреватель «Garant°erm»</p> <p>Стол производственный</p> <p>Пекарский шкаф ЭШП – 02</p> <p>Весы электронные МК15.2-ТН20</p> <p>Мясорубка электрическая Moueіnex 450 вт.</p> <p>Ковекционная печь КПП-4П камера-нерж, программируемая, без противней</p> <p>Кофемолка MACAP MX</p> <p>Кутгер Gastrjrag HR-6</p> <p>Лампа для карамели</p> <p>Машина-вакуум -упаковочная STARFOOD 300TE/A</p> <p>Овощерезка Gastrorag HL C650</p> <p>Пароконвектомат ПКА черный дизайн</p> <p>Печь для пиццы GASTRORAG EP-2ST</p> <p>Пицца-пресс Pizza PF33</p> <p>Плита ПД-6П</p> <p>Стол охлаждаемый ПВВ (Н)-70 СО</p> <p>Фризер для мягкого мороженого COOLEQ IF-1</p> <p>Шкаф холодильный ШХс-0,5</p> <p>Шкаф холодильный ШХс-0,5</p> <p>Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТО31SO</p> <p>Аппарат для плавки шоколада, 1,8л, пластик</p> <p>Аппарат кофе по-восточному Johny АК/8-5_gold</p> <p>Ванна моечная Base</p> <p>Весы CAS SWN-06</p> <p>Гомогенизатор GEMLUX GL-IB250V</p> <p>Горелка профессиональная</p> <p>Ледогенератор (емкость для воды 1,7л.)</p> <p>Миксер для коктейлей GASTRORANG W-MS-20</p> <p>Миксер планетарный GASTJRAG QF-5W</p>

		<p> П-стол-мойка 1230*550*860 с прутком Поверхность жарочная HURAKAN HKN-PSLR730 Подставка ПК-8-01 под конвекционные печи КПП и ПКЭ Посудомоечная машина HANZA ZWW416 Протирка для овощей металл MVQ 30см Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-720 Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-008 (с блендером) Спайсер LILJMA MS 220ST Стелаж на колёсах, 4 полки и стойки Стол кондитерский (без полки) 1200*600*20 Стол серии Base 800*600/860 с бортом 1 Термометр BC-007, инфракрасный Термометр цифровой с зондом функция таймера Фильтр система Brita 1001943 для ПКА Фритюрница ERGO HEF-4L Набор насадок 52шт. h33мм, нерж.BOS52 Насадка венчик GEMPLUX GL-W250 Экотестер (дозиметр, нитратомер) Тестораскатывающая машина GEMPLUX GL-PMZ-180 Перечень наглядных пособий Перечень дидактического материала </p>
31.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p style="text-align: center;">Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> <p> Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: </p>

		<p>Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Haali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков</p> <p>Учебный кондитерский цех</p> <p>Плита электрическая ПЭ – 6П Водонагреватель «Garant°erm» Стол производственный Пекарский шкаф ЭШП – 02 Весы электронные МК15.2-ТН20 Мясорубка электрическая Moueinex 450 вт. Ковекционная печь КПП-4П камера-нерж, программируемая, без противней Кофемолка MACAP MX Куттер Gastrjrag HR-6 Лампа для карамели Машина-вакуум -упаковочная STARFOOD 300TE/A Овощерезка Gastrorag HL C650 Пароконвектомат ПКА черный дизайн Печь для пиццы GASTRORAG EP-2ST Пицца-пресс Pizza PF33 Плита ПД-6П Стол охлаждаемый ПВВ (Н)-70 СО Фризер для мягкого мороженого COOLEQ IF-1</p>
--	--	--

		<p> Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТО31SO Аппарат для плавки шоколада, 1,8л, пластик Аппарат кофе по-восточному Johny АК/8-5_gold Ванна моечная Base Весы CAS SWN-06 Гомогенизатор GEMPLUX GL-IB250V Горелка профессиональная Ледогенератор (емкость для воды 1,7л.) Миксер для коктейлей GASTRORANG W-MS-20 Миксер планетарный GASTJRAG QF-5W П-стол-мойка 1230*550*860 с прутком Поверхность жарочная HURAKAN HKN-PSLR730 Подставка ПК-8-01 под конвекционные печи КПП и ПКЭ Посудомоечная машина HANZA ZWW416 Протирка для овощей металл MVQ 30см Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-720 Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-008 (с блендером) Спайсер LILJMA MS 220ST Стелаж на колёсах, 4 полки и стойки Стол кондитерский (без полки) 1200*600*20 Стол серии Base 800*600/860 с бортом 1 Термометр ВС-007, инфракрасный Термометр цифровой с зондом функция таймера Фильтр система Brita 1001943 для ПКА Фритюрница ERGO HEF-4L Набор насадок 52шт. h33мм, нерж. BOS52 Насадка венчик GEMPLUX GL-W250 Экотестер (дозиметр, нитратомер) Тестораскатывающая машина GEMPLUX GL-PMZ-180 Перечень наглядных пособий Перечень дидактического материала </p>
--	--	--

32.	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<p align="center">Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> <p>Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Haali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p>
33.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<p align="center">Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> <p>Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт</p>

		<p>Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Naali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p>
34.	УП.01 Учебная практика	<p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех Плита электрическая ПЭ – 6П Водонагреватель «Garant°erm» Стол производственный Пекарский шкаф ЭШП – 02 Весы электронные МК15.2-ТН20 Мясорубка электрическая Moueіnex 450 вт. Ковекционная печь КПП-4П камера-нерж, программируемая, без противней Кофемолка MACAP MХ Кутгер Gastrjrag HR-6 Лампа для карамели Машина-вакуум -упаковочная STARFOOD 300TE/A</p>

		<p> Овощерезка Gastrorag HL C650 Пароконвектомат ПКА черный дизайн Печь для пиццы GASTRORAG EP-2ST Пицца-пресс Pizza PF33 Плита ПД-6П Стол охлаждаемый ПВВ (Н)-70 СО Фризер для мягкого мороженого COOLEQ IF-1 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТО31SO Аппарат для плавки шоколада, 1,8л, пластик Аппарат кофе по-восточному Johny АК/8-5_gold Ванна моечная Base Весы CAS SWN-06 Гомогенизатор GEMLUX GL-IB250V Горелка профессиональная Ледогенератор (емкость для воды 1,7л.) Миксер для коктейлей GASTRORANG W-MS-20 Миксер планетарный GASTJRAG QF-5W П-стол-мойка 1230*550*860 с прутком Поверхность жарочная HURAKAN HKN-PSLR730 Подставка ПК-8-01 под конвекционные печи КПП и ПКЭ Посудомоечная машина HANZA ZWW416 Протирка для овощей металл MVQ 30см Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-720 Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-008 (с блендером) Спайсер LILJMA MS 220ST Стелаж на колёсах, 4 полки и стойки Стол кондитерский (без полки) 1200*600*20 Стол серии Base 800*600/860 с бортом 1 Термометр ВС-007, инфракрасный Термометр цифровой с зондом функция таймера Фильтр система Brita 1001943 для ПКА Фритюрница ERGO HEF-4L Набор насадок 52шт. h33мм, нерж.BOS52 </p>
--	--	---

		<p>Насадка венчик GEMPLUX GL-W250 Экотестер (дозиметр, нитратомер) Тестораскатывающая машина GEMPLUX GL-PMZ-180 Перечень наглядных пособий Перечень дидактического материала</p>
35.	ПП.02 Производственная практика	<p>материально – техническая база предприятий, таких как:</p> <p>ОАО «Артинский общепит» Соглашение о взаимодействии от 08 сентября 2020г. действительно до 08 сентября 2025г</p> <p>ИП «Ватлина С.Л.» Соглашение о взаимодействии от 08 сентября 2020г. действительно до 08 сентября 2025г</p>
36.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> <p>Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media</p>

		<p>Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Naali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков</p> <p>Учебный кондитерский цех Плита электрическая ПЭ – 6П Водонагреватель «Garant^oerm» Стол производственный Пекарский шкаф ЭШП – 02 Весы электронные МК15.2-ТН20 Мясорубка электрическая Moueinx 450 вт. Ковекционная печь КПП-4П камера-нерж, программируемая, без противней Кофемолка MACAP MX Куттер Gastrjrag HR-6 Лампа для карамели Машина-вакуум -упаковочная STARFOOD 300TE/A Овощерезка Gastrorag HL C650 Пароконвектомат ПКА черный дизайн Печь для пиццы GASTRORAG EP-2ST Пицца-пресс Pizza PF33 Плита ПД-6П Стол охлаждаемый ПВВ (Н)-70 СО Фризер для мягкого мороженого COOLEQ IF-1 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТО31SO Аппарат для плавки шоколада, 1,8л, пластик Аппарат кофе по-восточному Johny AK/8-5_gold Ванна моечная Base</p>
--	--	---

		<p> Весы CAS SWN-06 Гомогенизатор GEMLUX GL-IB250V Горелка профессиональная Ледогенератор (емкость для воды 1,7л.) Миксер для коктейлей GASTRORANG W-MS-20 Миксер планетарный GASTJRAG QF-5W П-стол-мойка 1230*550*860 с прутком Поверхность жарочная HURAKAN HKN-PSLR730 Подставка ПК-8-01 под конвекционные печи КПП и ПКЭ Посудомоечная машина HANZA ZWW416 Протирка для овощей металл MVQ 30см Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-720 Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-008 (с блендером) Спайсер LILJMA MS 220ST Стелаж на колёсах, 4 полки и стойки Стол кондитерский (без полки) 1200*600*20 Стол серии Base 800*600/860 с бортом 1 Термометр BC-007, инфракрасный Термометр цифровой с зондом функция таймера Фильтр система Brita 1001943 для ПКА Фритюрница ERGO HEF-4L Набор насадок 52шт. h33мм, нерж.BOS52 Насадка венчик GEMLUX GL-W250 Экотестер (дозиметр, нитратомер) Тестораскатывающая машина GEMLUX GL-PMZ-180 Перечень наглядных пособий Перечень дидактического материала </p>
37.	<p> МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок </p>	<p> Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13) Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт </p>

		<p>Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Naali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p>
38.	<p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> <p>Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip</p>

		<p>AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Naali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p>
39.	<p>УП.02 Учебная практика</p>	<p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех Плита электрическая ПЭ – 6П Водонагреватель «Garant°erm» Стол производственный Пекарский шкаф ЭШП – 02 Весы электронные МК15.2-ТН20 Мясорубка электрическая Moueіnex 450 вт. Ковекционная печь КПП-4П камера-нерж, программируемая, без противней Кофемолка MACAP MX Куттер Gastrjrag HR-6 Лампа для карамели Машина-вакуум -упаковочная STARFOOD 300TE/A Овощерезка Gastrorag HL C650 Пароконвектомат ПКА черный дизайн Печь для пиццы GASTRORAG EP-2ST Пицца-пресс Pizza PF33 Плита ПД-6П Стол охлаждаемый ПБВ (Н)-70 СО Фризер для мягкого мороженого COOLEQ IF-1 Шкаф холодильный ШХс-0,5</p>

		<p>Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТО31SO Аппарат для плавки шоколада,1,8л, пластик Аппарат кофе по-восточному Johny АК/8-5_gold Ванна моечная Base Весы CAS SWN-06 Гомогенизатор GEMLUX GL-IB250V Горелка профессиональная Ледогенератор (емкость для воды 1,7л.) Миксер для коктейлей GASTRORANG W-MS-20 Миксер планетарный GASTJRAG QF-5W П-стол-мойка 1230*550*860 с прутком Поверхность жарочная HURAKAN HKN-PSLR730 Подставка ПК-8-01 под конвекционные печи КПП и ПКЭ Посудомоечная машина HANZA ZWW416 Протирка для овощей металл MVQ 30см Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-720 Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-008 (с блендером) Спайсер LILJMA MS 220ST Стелаж на колёсах, 4 полки и стойки Стол кондитерский (без полки) 1200*600*20 Стол серии Base 800*600/860 с бортом 1 Термометр ВС-007, инфракрасный Термометр цифровой с зондом функция таймера Фильтр система Brita 1001943 для ПКА Фритюрница ERGO HEF-4L Набор насадок 52шт. h33мм, нерж.BOS52 Насадка венчик GEMLUX GL-W250 Экотестер (дозиметр, нитратомер) Тестораскатывающая машина GEMLUX GL-PMZ-180 Перечень наглядных пособий Перечень дидактического материала</p>
40.	ПП.02 Производственная практика	<p>материально – техническая база предприятий, таких как:</p> <p>ОАО «Артинский общепит»</p>

		<p>Соглашение о взаимодействии от 08 сентября 2020г. действительно до 08 сентября 2025г</p> <p>ИП «Ватлина С.Л.» Соглашение о взаимодействии от 08 сентября 2020г. действительно до 08 сентября 2025г</p>
41.	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> <p>Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Haali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p>

		<p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков</p> <p>Учебный кондитерский цех</p> <p>Плита электрическая ПЭ – 6П</p> <p>Водонагреватель «Garant°erm»</p> <p>Стол производственный</p> <p>Пекарский шкаф ЭШП – 02</p> <p>Весы электронные МК15.2-ТН20</p> <p>Мясорубка электрическая Moueіnex 450 вт.</p> <p>Ковекционная печь КПП-4П камера-нерж, программируемая, без противней</p> <p>Кофемолка MACAP MX</p> <p>Кутгер Gastrjrag HR-6</p> <p>Лампа для карамели</p> <p>Машина-вакуум -упаковочная STARFOOD 300TE/A</p> <p>Овощерезка Gastrorag HL C650</p> <p>Пароконвектомат ПКА черный дизайн</p> <p>Печь для пиццы GASTRORAG EP-2ST</p> <p>Пицца-пресс Pizza PF33</p> <p>Плита ПД-6П</p> <p>Стол охлаждаемый ПБВ (Н)-70 СО</p> <p>Фризер для мягкого мороженого COOLEQ IF-1</p> <p>Шкаф холодильный ШХс-0,5</p> <p>Шкаф холодильный ШХс-0,5</p> <p>Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТО31SO</p> <p>Аппарат для плавки шоколада, 1,8л, пластик</p> <p>Аппарат кофе по-восточному Johny АК/8-5_gold</p> <p>Ванна моечная Base</p> <p>Весы CAS SWN-06</p> <p>Гомогенизатор GEMPLUX GL-IB250V</p> <p>Горелка профессиональная</p> <p>Ледогенератор (емкость для воды 1,7л.)</p> <p>Миксер для коктейлей GASTRORANG W-MS-20</p> <p>Миксер планетарный GASTJRAG QF-5W</p> <p>П-стол-мойка 1230*550*860 с прутком</p> <p>Поверхность жарочная HURAKAN HKN-PSLR730</p>
--	--	---

		<p>Подставка ПК-8-01 под конвекционные печи КПП и ПКЭ Посудомоечная машина HANZA ZWW416 Протирка для овощей металл MVQ 30см Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-720 Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-008 (с блендером) Спайсер LILJMA MS 220ST Стелаж на колёсах, 4 полки и стойки Стол кондитерский (без полки) 1200*600*20 Стол серии Base 800*600/860 с бортом 1 Термометр ВС-007, инфракрасный Термометр цифровой с зондом функция таймера Фильтр система Brita 1001943 для ПКА Фритюрница ERGO HEF-4L Набор насадок 52шт. h33мм, нерж.BOS52 Насадка венчик GEMPLUX GL-W250 Экотестер (дозиметр, нитратомер) Тестораскатывающая машина GEMPLUX GL-PMZ-180 Перечень наглядных пособий Перечень дидактического материала</p>
42.	<p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> <p>Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software</p>

		<p>Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Haali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p>
43.	<p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> <p>Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Haali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru</p>

		<p>Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p>
44.	<p>УП.03 Учебная практика</p>	<p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех Плита электрическая ПЭ – 6П Водонагреватель «Garant°erm» Стол производственный Пекарский шкаф ЭШП – 02 Весы электронные МК15.2-ТН20 Мясорубка электрическая Moueіnex 450 вт. Ковекционная печь КПП-4П камера-нерж, программируемая, без противней Кофемолка MACAP MX Кутгер Gastrjrag HR-6 Лампа для карамели Машина-вакуум -упаковочная STARFOOD 300TE/A Овощерезка Gastrorag HL C650 Пароконвектомат ПКА черный дизайн Печь для пиццы GASTRORAG EP-2ST Пицца-пресс Pizza PF33 Плита ПД-6П Стол охлаждаемый ПВВ (Н)-70 СО Фризер для мягкого мороженого COOLEQ IF-1 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТО31SO Аппарат для плавки шоколада, 1,8л, пластик Аппарат кофе по-восточному Johny АК/8-5_gold Ванна моечная Base Весы CAS SWN-06 Гомогенизатор GEMLUX GL-IB250V Горелка профессиональная</p>

		<p>Ледогенератор (емкость для воды 1,7л.) Миксер для коктейлей GASTRORANG W-MS-20 Миксер планетарный GASTJRAG QF-5W П-стол-мойка 1230*550*860 с прутком Поверхность жарочная HURAKAN HKN-PSLR730 Подставка ПК-8-01 под конвекционные печи КПП и ПКЭ Посудомоечная машина HANZA ZWW416 Протирка для овощей металл MVQ 30см Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-720 Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-008 (с блендером) Спайсер LILJMA MS 220ST Стелаж на колёсах, 4 полки и стойки Стол кондитерский (без полки) 1200*600*20 Стол серии Base 800*600/860 с бортом 1 Термометр ВС-007, инфракрасный Термометр цифровой с зондом функция таймера Фильтр система Brita 1001943 для ПКА Фритюрница ERGO HEF-4L Набор насадок 52шт. h33мм, нерж.BOS52 Насадка венчик GEMPLUX GL-W250 Экотестер (дозиметр, нитратомер) Тестораскатывающая машина GEMPLUX GL-PMZ-180 Перечень наглядных пособий Перечень дидактического материала</p>
45.	<p>ПП.03 Производственная практика</p>	<p>материально – техническая база предприятий, таких как:</p> <p>ОАО «Артинский общепит» Соглашение о взаимодействии от 08 сентября 2020г. действительно до 08 сентября 2025г</p> <p>ИП «Ватлина С.Л.» Соглашение о взаимодействии от 08 сентября 2020г. действительно до 08 сентября 2025г</p>

46.	<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> <p>Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Haali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков</p> <p>Учебный кондитерский цех Плита электрическая ПЭ – 6П Водонагреватель «Garant°erm» Стол производственный Пекарский шкаф ЭШП – 02 Весы электронные МК15.2-ТН20</p>
-----	--	---

		<p> Мясорубка электрическая Moueіnеx 450 вт. Ковекционная печь КПП-4П камера-нерж, программируемая, без противней Кофемолка MACAP MX Куттер Gastrjrag HR-6 Лампа для карамели Машина-вакуум -упаковочная STARFOOD 300TE/A Овощерезка Gastrorag HL C650 Пароконвектомат ПКА черный дизайн Печь для пиццы GASTRORAG EP-2ST Пицца-пресс Pizza PF33 Плита ПД-6П Стол охлаждаемый ПВВ (Н)-70 СО Фризер для мягкого мороженого COOLEQ IF-1 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТО31SO Аппарат для плавки шоколада, 1,8л, пластик Аппарат кофе по-восточному Johny AK/8-5_gold Ванна моечная Base Весы CAS SWN-06 Гомогенизатор GEMLUX GL-IB250V Горелка профессиональная Ледогенератор (емкость для воды 1,7л.) Миксер для коктейлей GASTRORANG W-MS-20 Миксер планетарный GASTJRAG QF-5W П-стол-мойка 1230*550*860 с прутком Поверхность жарочная HURAKAN HKN-PSLR730 Подставка ПК-8-01 под ковекционные печи КПП и ПКЭ Посудомоечная машина HANZA ZWW416 Протирка для овощей металл MVQ 30см Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-720 Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-008 (с блендером) Спайсер LILJMA MS 220ST Стелаж на колёсах, 4 полки и стойки Стол кондитерский (без полки) 1200*600*20 </p>
--	--	--

		<p> Стол серии Base 800*600/860 с бортом 1 Термометр ВС-007, инфракрасный Термометр цифровой с зондом функция таймера Фильтр система Brita 1001943 для ПКА Фритюрница ERGO HEF-4L Набор насадок 52шт. h33мм, нерж.BOS52 Насадка венчик GEMLUX GL-W250 Экотестер (дозиметр, нитратомер) Тестораскатывающая машина GEMLUX GL-PMZ-180 Перечень наглядных пособий Перечень дидактического материала </p>
47.	<p> МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков </p>	<p> Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13) </p> <p> Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Haali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник </p>

		https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point
48.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Naali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point
		Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт

		Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд.
49.	УП.04 Учебная практика	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех Плита электрическая ПЭ – 6П Водонагреватель «Garant°erm» Стол производственный Пекарский шкаф ЭШП – 02 Весы электронные МК15.2-ТН20 Мясорубка электрическая Moueіnex 450 вт. Ковекционная печь КПП-4П камера-нерж, программируемая, без противней Кофемолка MACAP MX Куттер Gastrjrag HR-6 Лампа для карамели Машина-вакуум -упаковочная STARFOOD 300TE/A Овощерезка Gastrorag HL C650 Пароконвектомат ПКА черный дизайн Печь для пиццы GASTRORAG EP-2ST Пицца-пресс Pizza PF33 Плита ПД-6П Стол охлаждаемый ПВВ (Н)-70 СО Фризер для мягкого мороженого COOLEQ IF-1 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТО3 ISO Аппарат для плавки шоколада, 1,8л, пластик Аппарат кофе по-восточному Johny AK/8-5_gold Ванна моечная Base Весы CAS SWN-06 Гомогенизатор GEMLUX GL-IB250V Горелка профессиональная Ледогенератор (емкость для воды 1,7л.)

		<p> Миксер для коктейлей GASTRORANG W-MS-20 Миксер планетарный GASTJRAG QF-5W П-стол-мойка 1230*550*860 с прутком Поверхность жарочная HURAKAN HKN-PSLR730 Подставка ПК-8-01 под конвекционные печи КПП и ПКЭ Посудомоечная машина HANZA ZWW416 Протирка для овощей металл MVQ 30см Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-720 Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-008 (с блендером) Спайсер LILJMA MS 220ST Стелаж на колёсах, 4 полки и стойки Стол кондитерский (без полки) 1200*600*20 Стол серии Base 800*600/860 с бортом 1 Термометр ВС-007, инфракрасный Термометр цифровой с зондом функция таймера Фильтр система Brita 1001943 для ПКА Фритюрница ERGO HEF-4L Набор насадок 52шт. h33мм, нерж.BOS52 Насадка венчик GEMPLUX GL-W250 Экотестер (дозиметр, нитратомер) Тестораскатывающая машина GEMPLUX GL-PMZ-180 Перечень наглядных пособий Перечень дидактического материала </p>
50.	<p> ПП.04 Производственная практика </p>	<p> материально – техническая база предприятий, таких как: ОАО «Артинский общепит» Соглашение о взаимодействии от 08 сентября 2020г. действительно до 08 сентября 2025г ИП «Ватлина С.Л.» Соглашение о взаимодействии от 08 сентября 2020г. действительно до 08 сентября 2025г </p>

51.	<p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> <p>Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Haali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков</p> <p>Учебный кондитерский цех Плита электрическая ПЭ – 6П Водонагреватель «Garant°erm» Стол производственный Пекарский шкаф ЭШП – 02 Весы электронные МК15.2-ТН20</p>
-----	---	---

		<p> Мясорубка электрическая Moueіnеx 450 вт. Ковекционная печь КПП-4П камера-нерж, программируемая, без противней Кофемолка MACAP MX Куттер Gastrjrag HR-6 Лампа для карамели Машина-вакуум -упаковочная STARFOOD 300TE/A Овощерезка Gastrorag HL C650 Пароконвектомат ПКА черный дизайн Печь для пиццы GASTRORAG EP-2ST Пицца-пресс Pizza PF33 Плита ПД-6П Стол охлаждаемый ПВВ (Н)-70 СО Фризер для мягкого мороженого COOLEQ IF-1 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТО31SO Аппарат для плавки шоколада, 1,8л, пластик Аппарат кофе по-восточному Johny AK/8-5_gold Ванна моечная Base Весы CAS SWN-06 Гомогенизатор GEMLUX GL-IB250V Горелка профессиональная Ледогенератор (емкость для воды 1,7л.) Миксер для коктейлей GASTRORANG W-MS-20 Миксер планетарный GASTJRAG QF-5W П-стол-мойка 1230*550*860 с прутком Поверхность жарочная HURAKAN HKN-PSLR730 Подставка ПК-8-01 под ковекционные печи КПП и ПКЭ Посудомоечная машина HANZA ZWW416 Протирка для овощей металл MVQ 30см Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-720 Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-008 (с блендером) Спайсер LILJMA MS 220ST Стелаж на колёсах, 4 полки и стойки Стол кондитерский (без полки) 1200*600*20 </p>
--	--	--

		<p>Стол серии Base 800*600/860 с бортом 1 Термометр ВС-007, инфракрасный Термометр цифровой с зондом функция таймера Фильтр система Brita 1001943 для ПКА Фритюрница ERGO HEF-4L Набор насадок 52шт. h33мм, нерж.BOS52 Насадка венчик GEMLUX GL-W250 Экотестер (дозиметр, нитратомер) Тестораскатывающая машина GEMLUX GL-PMZ-180 Перечень наглядных пособий Перечень дидактического материала</p>
52.	<p>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> <p>Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Haali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник</p>

		https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point
53.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Naali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point
54.	УП.01 Учебная практика	<p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех</p>

		<p> Плита электрическая ПЭ – 6П Водонагреватель «Garant°erm» Стол производственный Пекарский шкаф ЭШП – 02 Весы электронные МК15.2-ТН20 Мясорубка электрическая Moueіnex 450 вт. Ковекционная печь КПП-4П камера-нерж, программируемая, без противней Кофемолка MACAP MX Кутгер Gastrjrag HR-6 Лампа для карамели Машина-вакуум -упаковочная STARFOOD 300TE/A Овощерезка Gastrorag HL C650 Пароконвектомат ПКА черный дизайн Печь для пиццы GASTRORAG EP-2ST Пицца-пресс Pizza PF33 Плита ПД-6П Стол охлаждаемый ПВВ (Н)-70 СО Фризер для мягкого мороженого COOLEQ IF-1 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТО31SO Аппарат для плавки шоколада,1,8л, пластик Аппарат кофе по-восточному Johny АК/8-5_gold Ванна моечная Base Весы CAS SWN-06 Гомогенизатор GEMPLUX GL-IB250V Горелка профессиональная Ледогенератор (емкость для воды 1,7л.) Миксер для коктейлей GASTRORANG W-MS-20 Миксер планетарный GASTJRAG QF-5W П-стол-мойка 1230*550*860 с прутком Поверхность жарочная HURAKAN HKN-PSLR730 Подставка ПК-8-01 под ковекционные печи КПП и ПКЭ Посудомоечная машина HANZA ZWW416 Протирка для овощей металл MVQ 30см </p>
--	--	---

		<p>Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-720 Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-008 (с блендером) Спайсер LILJMA MS 220ST Стелаж на колёсах, 4 полки и стойки Стол кондитерский (без полки) 1200*600*20 Стол серии Base 800*600/860 с бортом 1 Термометр ВС-007, инфракрасный Термометр цифровой с зондом функция таймера Фильтр система Brita 1001943 для ПКА Фритюрница ERGO HEF-4L Набор насадок 52шт. h33мм, нерж.BOS52 Насадка венчик GEMPLUX GL-W250 Экотестер (дозиметр, нитратомер) Тестораскатывающая машина GEMPLUX GL-PMZ-180 Перечень наглядных пособий Перечень дидактического материала</p>
55.	<p>ПП.01 Производственная практика</p>	<p>материально – техническая база предприятий, таких как:</p> <p>ОАО «Артинский общепит» Соглашение о взаимодействии от 08 сентября 2020г. действительно до 08 сентября 2025г</p> <p>ИП «Ватлина С.Л.» Соглашение о взаимодействии от 08 сентября 2020г. действительно до 08 сентября 2025г</p>
56.	<p>ПМ.06 Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства</p>	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> <p>Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт</p>

		<p>Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Naali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех Плита электрическая ПЭ – 6П Водонагреватель «Garant°erm» Стол производственный Пекарский шкаф ЭШП – 02 Весы электронные МК15.2-ТН20 Мясорубка электрическая Moueipex 450 вт. Ковекционная печь КПП-4П камера-нерж, программируемая, без противней Кофемолка MACAP MX Кутгер Gastrjrag HR-6 Лампа для карамели Машина-вакуум -упаковочная STARFOOD 300TE/A Овощерезка Gastrorag HL C650 Пароконвектомат ПКА черный дизайн</p>
--	--	---

		<p> Печь для пиццы GASTRORAG EP-2ST Пицца-пресс Pizza PF33 Плита PD-6П Стол охлаждаемый ПВВ (Н)-70 СО Фризер для мягкого мороженого COOLEQ IF-1 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТО31SO Аппарат для плавки шоколада,1,8л, пластик Аппарат кофе по-восточному Johny АК/8-5_gold Ванна моечная Base Весы CAS SWN-06 Гомогенизатор GEMPLUX GL-IB250V Горелка профессиональная Ледогенератор (емкость для воды 1,7л.) Миксер для коктейлей GASTRORANG W-MS-20 Миксер планетарный GASTJRAG QF-5W П-стол-мойка 1230*550*860 с прутком Поверхность жарочная HURAKAN HKN-PSLR730 Подставка ПК-8-01 под конвекционные печи КПП и ПКЭ Посудомоечная машина HANZA ZWW416 Протирка для овощей металл MVQ 30см Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-720 Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-008 (с blenderом) Спайсер LILJMA MS 220ST Стелаж на колёсах, 4 полки и стойки Стол кондитерский (без полки) 1200*600*20 Стол серии Base 800*600/860 с бортом 1 Термометр ВС-007, инфракрасный Термометр цифровой с зондом функция таймера Фильтр система Brita 1001943 для ПКА Фритюрница ERGO HEF-4L Набор насадок 52шт. h33мм, нерж.BOS52 Насадка венчик GEMPLUX GL-W250 Экотестер (дозиметр, нитратометр) </p>
--	--	---

		<p>Тестораскатывающая машина GEMPLUX GL-PMZ-180 Перечень наглядных пособий Перечень дидактического материала</p>
57.	<p>МДК.06.01 Технология и организация выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий</p>	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)</p> <p>Компьютер – 1 шт Ж/К ТВ панель – 1 шт Стол преподавателя – 1шт Парты ученические – 15 шт Стулья ученические -30 шт Шкаф-4 шт Плакаты, раздаточный материал, макеты блюд. Программное обеспечение: Microsoft Office 10 7-Zip AVAST Software Adobe Reader 9 DVD-студия Wihdovs Windows Media Интернет браузеры Yandex, Google, Explorer Naali Media Splitter elearning Server 4G aat-arti.ru Электронный дневник https://infourok.ru/ Dr.Web Share Point</p>
58.	<p>УП.01 Учебная практика</p>	<p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех Плита электрическая ПЭ – 6П</p>

		<p> Водонагреватель «Garant^oerm» Стол производственный Пекарский шкаф ЭШП – 02 Весы электронные МК15.2-ТН20 Мясорубка электрическая Moueіnех 450 вт. Ковекционная печь КПП-4П камера-нерж, программируемая, без противней Кофемолка MACAP MX Кутгер Gastrjrag HR-6 Лампа для карамели Машина-вакуум -упаковочная STARFOOD 300TE/A Овощерезка Gastrorag HL C650 Пароконвектомат ПКА черный дизайн Печь для пицы GASTRORAG EP-2ST Пицца-пресс Pizza PF33 Плита ПД-6П Стол охлаждаемый ПВВ (Н)-70 СО Фризер для мягкого мороженого COOLEQ IF-1 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф холодильный ШХс-0,5 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТО31SO Аппарат для плавки шоколада, 1,8л, пластик Аппарат кофе по-восточному Johny AK/8-5_gold Ванна моечная Base Весы CAS SWN-06 Гомогенизатор GEMLUX GL-IB250V Горелка профессиональная Ледогенератор (емкость для воды 1,7л.) Миксер для коктейлей GASTRORANG W-MS-20 Миксер планетарный GASTJRAG QF-5W П-стол-мойка 1230*550*860 с прутком Поверхность жарочная HURAKAN HKN-PSLR730 Подставка ПК-8-01 под ковекционные печи КПП и ПКЭ Посудомоечная машина HANZA ZWW416 Протирка для овощей металл MVQ 30см Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-720 </p>
--	--	--

		<p>Соковыжималка для цитрусовых GASTRORANG HA-008 (с блендером) Спайсер LILJMA MS 220ST Стелаж на колёсах, 4 полки и стойки Стол кондитерский (без полки) 1200*600*20 Стол серии Base 800*600/860 с бортом 1 Термометр ВС-007, инфракрасный Термометр цифровой с зондом функция таймера Фильтр система Brita 1001943 для ПКА Фритюрница ERGO HEF-4L Набор насадок 52шт. h33мм, нерж.BOS52 Насадка венчик GEMPLUX GL-W250 Экотестер (дозиметр, нитратомер) Тестораскатывающая машина GEMPLUX GL-PMZ-180 Перечень наглядных пособий Перечень дидактического материала</p>
60.	<p>ПП.01 Производственная практика</p>	<p>материально – техническая база предприятий, таких как:</p> <p>ОАО «Артинский общепит» Соглашение о взаимодействии от 08 сентября 2020г. действительно до 08 сентября 2025г</p> <p>ИП «Ватлина С.Л.» Соглашение о взаимодействии от 08 сентября 2020г. действительно до 08 сентября 2025г</p>

6.1.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях и мастерских ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум» и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных

в инфраструктурных листах конкурсной документации чемпионатов по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

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

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

6.2. Кадровое обеспечение образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) (Приложение 42).

Квалификация педагогических работников ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

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

Сведения
о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации
основной образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации основной образовательной
программы на иных условиях:

ФИО	Занимаемая должность	Квал. категория	Преподаваемые дисциплины	Ученая степень/ученое звание	Уровень образования/квалификации	Данные о повышении квалификации, переподготовке	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности
Овчинникова Вероника Анатольевна	Преподаватель	Высшая	ОУД.01 Русский язык ОУД.02 Литература ОУД.18 Родная литература	нет	Пермский государственный университет, 1998г.	<p>2018 г. «Особенности организации и проведения оценочных процедур в условиях проведения демонстрационного экзамена по итогам освоения ОП СПО», 16 часов, ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж – Межрегиональный центр компетенций.</p> <p>2019 г. «Развитие профессиональной компетентности специалистов, привлекаемых к осуществлению всестороннего анализа профессиональной деятельности педагогических работников, аттестующихся в целях установления квалификационных категорий в условиях подготовки к введению национальной системы учительского роста», (16 часов) ГАОУ ДПО СО «ИРО.</p> <p>2020 г. «Технологии инклюзивного образования лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях» (24 часа), ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж – МЦК».</p> <p>2022г. «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Русский язык» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования» (40 часов), ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной</p>	34	34

						политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ».		
						Дополнительная профессиональная программа «Разговоры о важном»: система работы классного руководителя (куратора) (Уральский федеральный округ), 58 часов, г. Москва, Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ		
Рудаков Сергей Вячеславович	Преподаватель	первая	ОУД.03 Математика	нет	ФГАОУ ВО «Российский государственный профессионально-педагогический университет», квалификация: бакалавр.	2019 г. «Информационно-коммуникационные технологии в деятельности педагогов профессиональной образовательной организации» (40 часов), ГАОУ ДПО СО «ИРО».	6	6
Бузмакова Татьяна Васильевна	Преподаватель	Первая	ОУД.04 Информатика ОУД.14 Основы финансовой грамотности ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	нет	ФГБОУ ВПО «Уральский государственный педагогический университет», 2015г.	2021 г. Профессиональная переподготовка по программе «Математика». Квалификация: преподаватель математики. «Межрегиональный институт развития образования», г. Ростов-на-Дону, (600 ч.)	24	24
Швалёва Надежда Константиновна	Преподаватель	ССЗ	ОУД.05 Иностранный язык (английский) ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	нет	Свердловский ордена «Знак Почёта» государственный педагогический институт, 1988г.	2018 г. «Информационная безопасность детей и подростков» (24 часа), ГАПОУ ДПО СО «ИРО»	34	29
Байдосова Светлана	Преподаватель	высшая	ОУД.06 Химия ОУД.15 Основы	нет	Уральская государственная	2020 г. «Технологии инклюзивного образования лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях» (24 часа), ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж – МЦК».	35	27
						2018 г. «Использование нейросетей в учебной и научной работе: ChatGPT, DALL-E 2, Midjourney» (72 часа) ООО «Инфоурок».		
						2018 г. Профессиональная переподготовка по программе «Физика:		

Александровна	ль		проектной деятельности ОУД.08 Физика		сельскохозяйственная академия, 1995г. ГОУ ВПО «Уральский государственный педагогический университет», 2011г.	теория и методика преподавания в образовательной организации» ООО «Инфоурок». 2019 г. «Развитие профессиональной компетентности специалистов, привлекаемых к осуществлению всестороннего анализа профессиональной деятельности педагогических работников, аттестующихся в целях установления квалификационных категорий в условиях подготовки к введению национальной системы учительского роста», (16 часов) ГАОУ ДПО СО «ИРО». 2021г. «Навыки оказания первой помощи в образовательных организациях», ООО «Центр инновационного образования и воспитания», г.Саратов 2022г. Дополнительная профессиональная программа «Разговоры о важном»: система работы классного руководителя (куратора) (Уральский федеральный округ), 58 часов, г. Москва, Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ.		
Шарова Марина Фёдоровна	Преподаватель	Высшая	ОУД.07 Биология ОУД.17 Экология	нет	Уральская государственная сельскохозяйственная академия, 1995г.	2016г Профессиональная переподготовка по программе «Педагог профессионального образования», ЧУДПО ИРО «Конверсия» 2019 г. «Развитие профессиональной компетентности специалистов, привлекаемых к осуществлению всестороннего анализа профессиональной деятельности педагогических работников, аттестующихся в целях установления квалификационных категорий в условиях подготовки к введению национальной системы учительского роста», (16 часов) ГАОУ ДПО СО «ИРО». Применение в хозяйстве ООО «Земля Сажинская» инновационных технологий в растениеводстве (высококачественное агрохимическое обследование полей)	34	29

						в форме стажировки. 2023г. Современные подходы к организации учебного занятия в СПО по программам укрупненной группы специальностей и профессий 15.00.00 Машиностроение, 16 часов, ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж – МЦК».		
Сабурова Марианна Юрьевна	Преподаватель	Первая	ОУД.09 История ОУД.13 Обществознание (включая экономику и право) ОУД.12 География	нет	Уральский педагогический университет, 1998. Квалификация: учитель географии, экологии.	2020 г. Профессиональная переподготовка по программе «История, обществознание и педагогика». Квалификация: преподаватель истории и обществознания. «Межрегиональный институт развития образования», г. Ростов-на-Дону, (600 ч.)	37	35
Рухмалёв Александр Михайлович	Руководитель физического воспитания	первая	ОУД.10 Физическая культура ОП.09 Физическая культура	нет	Свердловское педагогическое училище им. М.Горького, 1981г. Институт развития регионального образования Свердловской области, 1996г.	2020 г. «Технологии инклюзивного образования лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях» (24 часа), ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж – МЦК». 2023 г. «Основы информационной безопасности детей», (36 часов), Единыйурок.ру «Актуальные вопросы истории России в современных реалиях», (16 часов), Единыйурок.ру	44	37
Петров Игорь Митрофанович	Преподаватель-организатор ОБЖ	первая	ОУД.11 ОБЖ ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	нет	ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет», 2016г.	2018г. «Обучение должностных лиц и специалистов по ГО и ЧС», 36 часов, НОЧУ ЦДПО «Престиж» 2020 г. «Технологии инклюзивного образования лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях» (24 часа), ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж – МЦК». 2021г Образовательный семинар «Безопасность в жизни» для специалистов по работе с молодежью Свердловской области, ГАУ СО «Дом молодежи»	39	20

						<p>2022г Окружной инструктивно-методический сбор-экспедиции «Уфа – река дружбы народов Урала» для обучающихся СПО и специалистов в области патриотического воспитания Западного управленческого округа Свердловской области, Окружной центр патриотического воспитания детей и молодежи Западного Управленческого округа Свердловской области</p> <p>2023г. Современные подходы к организации учебного занятия в СПО по программам укрупненной группы специальностей и профессий 15.00.00 Машиностроение, 16 часов, ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж – МЦК».</p>		
Малофеева Юлия Алексеевна	Социальный педагог, Педагог-психолог, Преподаватель (внутренний совместитель)	Первая	ОУД.16 Психология личности и профессиональное самоопределение	нет	Уральский государственный педагогический университет, 2000г.	<p>2019 г. «Развитие профессиональной компетентности специалистов, привлекаемых к осуществлению всестороннего анализа профессиональной деятельности педагогических работников, аттестующихся в целях установления квалификационных категорий в условиях подготовки к введению национальной системы учительского роста», (16 часов) ГАОУ ДПО СО «ИРО».</p> <p>2020 г. «Технологии инклюзивного образования лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях» (24 часа), ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж – МЦК».</p> <p>«Формирование стратегии эффективного взаимодействия потенциальных экспертов конкурсов профессионального мастерства: психологические и педагогические аспекты» (72 часа), ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж – МЦК».</p> <p>2023г «Инклюзивное образование: организация учебно-воспитательного процесса для детей с ОВЗ в соответствии с ФГОС» , 20 часов, «Алгоритм работы с детьми с ОВЗ в рамках совместных документов Министерства просвещения и Министерства здравоохранения: ПМПК, инклюзия, коррекция,</p>	23	22

					<p>индивидуальное обучение», 4 часа, «Работа с родителями детей с ОВЗ: меры поддержки и траектории сопровождения», 4 часа, «Тренинг понимания инвалидности: методики, которые помогают понять и принять человека с ОВЗ», 4 часа, «Материально-техническое обеспечение инклюзивного образования: базовый минимум и супергаджеты», 4 часа, «Психолого-педагогическое сопровождение инклюзии: работа тьюторской службы и реализация концепции прикладного поведенческого анализа», 4 часа, Форум «Педагоги России»</p> <p>«Актуальность проблемы ВИЧ-инфекции. Медицинские и правовые аспекты ВИЧ-инфекции. Формы и методы работы по профилактике ВИЧ-инфекции среди молодежи», 18 часов, ГАУЗ СО «Свердловский областной центр профилактики и борьбы со СПИД»</p>			
Лысова Марина Викторовна	Мастер производственного обучения	первая	<p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p> <p>ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных</p>	нет	<p>ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум», 2018 г.</p> <p>Квалификация: техник-технолог.</p>	<p>2018 г.</p> <p>«Содержательно-методические и технологические основы инспектирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью», (72 часа) ГАПОУ СО «УрПК-МЦК»;</p> <p>«Базовые знания в области финансовой грамотности и защиты прав потребителей» (16 часов), РЦ финансовой грамотности;</p> <p>2019 г.</p> <p>Профессиональная переподготовка «Педагог среднего профессионального образования». ООО «Инфоурок».</p> <p>Стажировка «Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации»(40 часов) ГАОУ ДПО СО «ИРО»</p> <p>2022г.</p> <p>«Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия» (94 часов) ФГБОУ ДПО «ИРПО», г. Москва</p>	25	5

		<p>полуфабрикатов МДК.01.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов УП.01 Учебная практика ПП.01 Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок УП.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика 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</p>		<p>«Практическая подготовка обучающихся в мастерских, оснащенных современной материально-технической базой по компетенции», 48 часов, ЦОПП ГАПОУ СО «Уральский колледж строительства, архитектуры и предпринимательства»</p> <p>2023г. «Эксперт демонстрационного экзамена», ФГБОУ ДПО «ИРПО», г. Москва</p> <p>«Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при реализации АООП ПО» (36 часов) ГАПОУ СО «Социально-профессиональный техникум «Строитель»</p>		
--	--	---	--	---	--	--

		<p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>УП.03 Учебная практика</p> <p>ПП.03 Производственная практика</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.04. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>УП.04 Учебная практика</p> <p>ПП.04 Производственная практика</p> <p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

			кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента УП.05 Учебная практика ПП.05 Производственная практика					
Щапова Светлана Анатольевна	Мастер производственного обучения	высшая	ПМ.06 Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства МДК.06.01 Технология и организация выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий УП.06 Учебная практика ПП.06 Производственная практика	нет	Московский университет потребительской кооперации, 1996г.	2016г. Профессиональная переподготовка по квалификации «Педагог профессионального образования», ЧУ ДПО «Институт повышения квалификации «Конверсия», г. Ярославль 2019 г. «Развитие профессиональной компетентности специалистов, привлекаемых к осуществлению всестороннего анализа профессиональной деятельности педагогических работников, аттестующихся в целях установления квалификационных категорий в условиях подготовки к введению национальной системы учительского роста», (16 часов) ГАОУ ДПО СО «ИРО». 2020 г. «Технологии инклюзивного образования лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях» (24 часа), ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж – МЦК». Профессиональная переподготовка по программе «Педагогическое образование: Коррекционная педагогика в начальном образовании», Московская академия профессиональных компетенций, г.Москва	35	20
Ворона Татьяна	Методист	нет	ОП.10 Деловая культура	нет	ФГБОУ ВО «Уральский	2023г.	14	1

Александров на				государственный педагогический университет». Квалификация: бакалавр.	«Основы информационной безопасности детей», (36 часов), Единыйурок.ру «Актуальные вопросы истории России в современных реалиях», (16 часов), Единыйурок.ру		
-------------------	--	--	--	--	---	--	--

6.3. Примерные 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. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей формирование и развитие общих и профессиональных компетенций

Воспитательная работа с обучающимися в техникуме является важнейшей составляющей качества подготовки специалистов рабочих кадров и проводится с целью формирования у каждого обучающегося сознательной гражданской позиции, стремлению к сохранению и преумножению нравственных, культурных и общечеловеческих ценностей, также выработке навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях, общих компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления и др.)

В техникуме разработана Концепция социально-педагогической деятельности направленная на обеспечение оптимальных условий для становления профессионально и социально компетентной личности студента, с устойчивой профессиональной направленностью, способного к творчеству, обладающего физическим здоровьем, социальной активностью, высокой культурой, качествами гражданина-патриота. В ходе реализации концепции решаются следующие задачи:

1. Создание условий для формирования у студентов гражданской позиции, патриотизма, устойчивых нравственных принципов и норм, правовой культуры.
2. Формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности.
3. Создание условий для формирования у студентов стремления к здоровому образу жизни, укреплению и совершенствованию своего физического состояния, воспитание нетерпимого отношения к антиобщественному поведению.
4. Создание условий для непрерывного развития творческих способностей студентов, приобщение их к достижениям отечественной и мировой культуры.
5. Создание сплочённого коллектива, комфортных социально-психологических условий для коммуникативно-личностного развития будущих специалистов;
6. Развитие и совершенствование работы органов студенческого самоуправления

7. Сохранение и преумножение историко-культурных традиций техникума, формирования чувства гордости за свой техникум.

8. Профорентация и содействие трудоустройству выпускников.

Для решения и реализации выше поставленных задач осуществляются следующие направления организации социально-педагогической деятельности и внеучебной работы:

- духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание студентов;
- профессионально-трудовое воспитание студентов;
- гражданско-патриотическое, правовое воспитание студентов;
- формирование культуры здорового образа жизни;
- студенческое самоуправление;
- формирование корпоративности и имиджа техникума;
- социально-психологическая поддержка студентов;
- подготовка, переподготовка, повышение квалификации кадров, занятых в социально-педагогической работе.

Организацию социально-педагогической работы осуществляют: директор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, педагог-организатор, педагог-психолог, социальный педагог, педагог дополнительного образования и органы студенческого самоуправления.

С целью повышения эффективности социально-педагогической работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в техникуме работают классные руководители, кураторы групп закрепленные за определенными группами. Классный руководитель (куратор), прикрепляется к учебной группе с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения обучающихся, повышения эффективности образовательного процесса, усиления влияния педагогического состава на формирование личности будущих специалистов. Классные руководители групп используют в своей деятельности разнообразные формы и методы работы.

Работа классных руководителей (кураторов) групп (планирование деятельности и ее результаты) фиксируется в электронном социально-педагогическом журнале.

За обучающимися, находящимися в сложной жизненной ситуации приказом директора Техникума закрепляются наставники из числа мастеров производственного обучения.

Ежегодно в техникуме проводится мониторинг уровня организации образовательного процесса, направленный на оценку деятельности структур и служб, выявление проблем, имеющих в организации внеучебной деятельности и социально-педагогической работы, а так же для определения наиболее эффективных форм и методов работы.

Студенческий актив является активным участником внеурочной деятельности. В техникуме работает Совет обучающихся, в котором организована деятельность по следующим направлениям: учебная деятельность, культурно-массовая работа, физкультурно-оздоровительная работа. Воспитательная (социокультурная) среда техникума формируется в рамках основных направлений социально-педагогической деятельности, которые определяются концепцией социально-педагогической деятельности техникума, в том числе.

Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание студентов.

Концепция предполагает комплексность воспитательного процесса, который включает в себя систему организационных форм педагогических действий, продиктованных высокими нравственно-этическими целями.

Основными задачами данного направления являются:

формирование высоконравственных идеалов, уважение и терпимость к чужим убеждениям;

развитие эстетического вкуса у студентов;

повышение роли преподавателей в нравственно-эстетическом воспитании студентов;

сохранение традиций, воспитание уважения к прошлому своего народа, воспитание стремления к сохранению и преумножению нравственных и культурных ценностей техникума;

стимуляция различных форм самостоятельного творчества студентов, развитие досуговой, клубной деятельности;

организация взаимодействия и сотрудничества с учреждениями культуры города, области;

развитие системы информационно-методического обеспечения социально-педагогической работы по вопросам нравственно-эстетического воспитания;

сохранение, развитие и эффективное использование материальных объектов культуры техникума.

проведение социологических исследований и опросов студентов, преподавателей, сотрудников по проблемам морально-нравственного климата в подразделениях и учебных группах, этики поведения, принципов и норм общения людей;

использование результатов этих исследований и опросов для организации жизнедеятельности как основы воспитательного процесса (формирование атмосферы согласия, единения, правовой культуры, уважения к нравственно-этическим принципам и нормам общения);

проведение тематических родительских собраний с приглашением специалистов (нарколога, сотрудников ЦРБ), педагога – психолога.

Профессионально-трудовое воспитание студентов.

Профессионально-трудовое направление предполагает подготовку профессионально грамотного, конкурентоспособного специалиста, формирование у него личностных качеств для эффективной профессиональной деятельности. Реализация данного направления решает следующие задачи:

формирование специалиста, профессионально и психологически готового к конкуренции на рынке труда;

приобщение к традициям и ценностям профессионального сообщества, нормам корпоративной этики;

формирование творческого подхода, воли к труду, к самосовершенствованию в избранной специальности;

воспитание потребности добровольного участия в благоустройстве территории техникума и хозяйственных работах в учебных помещениях техникума, на его территории для воспитания бережливости и чувства причастности к собственности и имуществу техникума;

содействие студентам в обеспечении их временной занятости, в трудоустройстве по окончании техникума.

Гражданско-патриотическое, правовое воспитание студентов.

Гражданско-патриотическое, правовое воспитание формирует у молодежи качества гражданина-патриота. Основными задачами гражданско-патриотического воспитания студентов техникума являются:

формирование у студентов гражданской позиции и патриотического сознания;

формирование исторической памяти, разъяснение исторической связи поколений;

привитие уважения к истории и традициям народов и народностей, населяющих район;

вовлечение студентов и участие их в различных формах социально-значимой деятельности, формирование чувства коллективизма и личной ответственности;

повышение правовой грамотности студентов;

организация системы мероприятий, направленных на профилактику социально обусловленных заболеваний и снижение числа правонарушений, совершаемых студентами;

информационное обеспечение студентов нормативными документами техникума;

публичное информирование о правонарушителях;
активное взаимодействие администрации и студентов;

Формирование культуры здорового образа жизни.

Основные задачи социально-педагогической деятельности по формированию культуры здорового образа жизни:

взаимодействие учебного и внеучебного процессов физического воспитания для освоения ценностей физической культуры, осознанной потребности в физическом совершенствовании, удовлетворения потребностей студентов в занятиях физкультурой и спортом;

формирование корпоративной позиции нетерпимого отношения всего сообщества техникума к пьянству, курению, употреблению ПАВ.

альтернативные наркотикам формы досуга молодежи;

просветительская работа о последствиях наркомании, алкоголизма и других зависимостей;

социологические исследования, позволяющие осуществлять мониторинг немедицинского потребления наркотических средств в студенческой среде;

проведение тематических мероприятий в техникуме и активное участие в районных мероприятиях;

индивидуальную работу со студентом и его семьей.

Студенческое самоуправление.

Основные задачи этой деятельности:

представление интересов студенчества на различных уровнях: внутритехникумовском, местном, региональном;

организация взаимодействия с администрацией, руководителями структурных подразделений техникума, осуществляющими учебную, исследовательскую и воспитательную работу, с учётом современных тенденций развития системы непрерывного образования;

участие студенчества в формировании нормативно-правовой базы для различных сфер жизнедеятельности студентов;

участие в разработке, принятии и реализации мер по координации деятельности техникума;

организация социально значимой общественной деятельности студенчества;

обеспечение студентов информацией о государственной молодежной политике и различных аспектах жизни техникума.

Формирование корпоративности и имиджа техникума.

Одним из условий успешного развития техникума является формирование его имиджа как стабильного, успешного образовательного учреждения, обладающего разносторонними современными подходами к учебному процессу, в котором успешно сочетаются учебная и внеучебная деятельность. Средством достижения этого является, в том числе и, воспитательная деятельность.

Основными задачами по формированию и укреплению корпоративности техникума являются:

сохранение и поддержка существующих традиций;

укрепление связей с выпускниками, пропаганда их достижений;

проведение разнообразных традиционных общетехникумовских мероприятий;

пополнение музея истории техникума;

участие в разнообразных «внешних» мероприятиях;

разработка и поддержание собственных ритуалов.

Социально-психологическая поддержка студентов.

Цель работы службы: создание психолого-педагогических условий, наиболее благоприятных для личностного развития каждого студента в течение всего срока обучения в

техникуме, осуществление деятельности направленной на сохранение психического, соматического и социального благополучия студентов.

Задачи:

- формирование благоприятного психологического климата в техникуме;
- психологическое сопровождение социального и личностного развития студентов в процессе учебно-профессиональной деятельности;
- обеспечение психологической поддержки через оказание индивидуальной и групповой психологической помощи;
- психологическое консультирование всех участников образовательного процесса;
- повышение психолого-педагогической компетентности субъектов образовательного процесса;
- способствовать гармонизации социальной сферы учреждения и осуществлять превентивные мероприятия по профилактике социальной дезадаптации;
- выявление возникающих в педагогическом процессе трудностей и их причин, разработка рекомендаций по их устранению и предотвращению;
- оказание реальной психологической помощи учащимся и их родителям, а также педагогическому коллективу;
- участие в процессе управления личностными отношениями и формирование норм отношений в коллективе;
- осуществление сопровождения первокурсников в период адаптации;
- проведение серии мероприятий по адаптации к учебному процессу техникума;
- организацию работы классных руководителей групп, обеспечивающих позитивные взаимоотношения «преподаватель – студент»;
- формирование личной ответственности студента за результаты обучения.

Подготовка, переподготовка, повышение квалификации кадров, занятых в социально-педагогической работе.

Система подготовки, переподготовки и повышения квалификации сотрудников техникума, задействованных в организации социально-педагогической работы, своими основными задачами определяет:

- формирование целостного кадрового аппарата, обеспечивающего социально-педагогическую работу;
- обучение педагогическим технологиям работы с молодежью, основанным на знании молодежной субкультуры, социологии малых групп, принципов адаптации студентов к условиям обучения и воспитания в ССУЗе;
- работу по формированию благоприятного климата в студенческих группах;
- Техникум осуществляет работу по совершенствованию системы оценки результативности и эффективности социально-педагогической деятельности, проводит анализ и корректировку содержания воспитательных программ.

Вопросы организации социально-педагогической работы регулярно рассматриваются на педагогических советах, методическом объединении классных руководителей, совещаниях классных руководителей, на совете профилактики правонарушений среди обучающихся техникума.

Социальным педагогом колледжа осуществляется координация мероприятий по социальной поддержке обучающихся. Его работа сосредоточена на следующих направлениях: материальная поддержка обучающихся, назначение социальной стипендии малообеспеченным студентам, социальные гарантии обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, льготы инвалидам, и др.

В техникуме осуществляется материальное обеспечение обучающихся в соответствии с действующим законодательством.

РАЗДЕЛ 7. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Артинский агропромышленный техникум»